

Informationsblatt zur Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Anforderungen bei der Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Stand: 09/2006

Dieses Merkblatt dient der Ergänzung des vom Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz erstellten Rahmenhygieneplanes hinsichtlich der Anforderungen unseres Amtes an Personalschulung und betriebliche Eigenkontrolle. Dieser liegt Ihnen vor, bzw. kann beim Amt für Soziales und Gesundheit der Stadt Erfurt angefordert werden. Gesetzliche Grundlage für die lebensmittelhygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln enthält die Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Neben Anforderungen an die Einrichtungen und die hygienischen Voraussetzungen bei Herstellung, Transport, Lagerung, Behandlung und Abgabe von Lebensmitteln werden die Verpflichtung zur Schulung des Personals sowie zur Etablierung eines Eigenkontrollsystems normiert.

1 Hygieneschulung

Die Hygieneschulung nach Anhang II Kap. XII der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist nicht zu verwechseln mit der Gesundheitsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz. Ziel der Hygieneschulung ist es, das Personal in regelmäßigen Abständen mit den allgemeinen hygienischen Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln vertraut zu machen und betriebspezifisch auf Hygieneprobleme einzugehen. Es ist sinnvoll, diese Schulungen mit den Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz zu verbinden, sie werden jedoch nicht durch sie ersetzt. Wichtig ist, dass mindestens einmal im Jahr geplant Hygieneschulungen in jedem Falle bei Aufnahme der Tätigkeit abgehalten werden, im Rahmen derer durch entsprechendes Fachpersonal Grundkenntnisse der Mikrobiologie von Lebensmitteln, der Gefährdung durch mikrobiellen oder Schädlingsbefall sowie der rechtlichen Anforderungen vermittelt und mit den Mitarbeitern entsprechend der Vortätigkeit und der Ausbildung vertieft werden. Formal und inhaltlich sollten diese der DIN 10514 über Hygieneschulungen entsprechen. Soweit der nötige Sachverstand nicht intern vorhanden ist, müssen ggf. unter Zusammenfassung mehrerer Einrichtungen extern Schulungen durchgeführt werden. Geeignete Schulungskonzepte und –materialien müssen zur Verfügung stehen. Die Schulungen sind unter Angabe des Schulenden, der Geschulten, des Schulungsdatums sowie der behandelten Themen zu dokumentieren und die Teilnahme ist von den Geschulten per Unterschrift zu bestätigen. In geeigneter Form sind Erfolgskontrollen durchzuführen. Darüber hinaus sollten Hygienethemen regelmäßig im Rahmen von Zusammenkünften der Mitarbeiter in lockerer Runde thematisiert werden. Auch Kinder, Eltern und Angehörige sind – in jeweils angemessener Form - über die hygienischen Anforderungen an mitgebrachte Speisen sowie Speisenauswahl und –zubereitung, Transport und Kühlung zu informieren. Weitere Informationen finden Sie in unserem eigens zum Thema Personalschulung erstellten Merkblatt.

2 Eigenkontrollsystem

Die Einrichtung eines **Eigenkontrollsystems** dient der Erkennung und daraus folgernd der Vermeidung spezifischer Gesundheitsrisiken auf allen Stufen der Gewinnung, des Herstellens, des Behandeln und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln. Hierzu ist eine ständige Überwachung in den Bereichen erforderlich, an denen es durch Fehler zu einer gesundheitlichen Gefährdung kommen kann. Wie ein solches Eigenkontrollsystem aussieht ist naturgemäß sehr von Betriebsart und Betriebsgröße abhängig. Grundsätzlich besteht es aus Festlegungen zur Überwachungsmaßnahmen sowie der laufenden Überwachung und deren Dokumentation. Diese Dokumentation kann sich aus hiesiger Sicht auf die schriftliche Registrierung von Abweichungen von der festgelegten Norm sowie auf die plausible Darstellung der ergriffenen Maßnahmen beschränken. Aus hiesiger Sicht sind bei einer Kindertagesstätte die Erstellung und ständige Führung nachfolgender grundlegender Dokumente im Rahmen des Hygieneplanes zwingend erforderlich:

2.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan

Dieser beinhaltet einerseits Festlegungen zu **Art, Konzentration, Einwirkdauer** und **Einwirktemperatur** der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Andererseits ist festzuhalten wer wann was im Betrieb reinigt und desinfiziert. Das Personal ist hierfür intensiv zu schulen, da der korrekten Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln große Bedeutung zukommt. Es ist darauf zu achten, dass lediglich nachweislich von der DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) sowie von der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) auf ihre Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel verwendet werden.

2.2 Reinigungs- und Desinfektionskontrolle

Hier ist täglich die korrekte Durchführung der im **Reinigungs- und Desinfektionsplan** vorgesehenen Arbeiten vom Durchführenden zu bestätigen. Der **Reinigungs- und Desinfektionserfolg** ist von der verantwortlichen Person optisch mindestens stichprobenartig zu kontrollieren und durch Unterschrift zu bestätigen. Darüber hinaus werden bei Küchenbetrieb halbjährliche mikrobiologische Kontrollen durch ein Fachlabor von unserer Seite für notwendig gehalten.

2.3 Temperaturkontrollen

Kühltemperaturen von Kühl- und Gefriereinrichtungen sind kontinuierlich zu kontrollieren und zu dokumentieren. Als Solltemperatur ist diejenige anzunehmen, die für das jeweilig empfindlichste Lebensmittel erforderlich ist. Treten Abweichungen auf sind diese zu dokumentieren und der Ist-Zustand zweimal täglich zu dokumentieren. Hierfür sind **Thermometer** ständig in allen Einrichtungen gut ablesbar zu installieren. Das Gleiche gilt für die Überwachung der Temperaturen bei der Essensausgabe. Für heißzuhaltende Speisen ist eine Grenze von 65°C anzusetzen, für kühlbedürftige, d. h. leicht verderbliche Lebensmittel ist eine produktspezifische Grenze nach den Angaben des Herstellers, höchstens jedoch +10°C anzusetzen. Von diesen Temperaturen darf lediglich für kurze Zeit, d. h. für einen Zeitraum von maximal 30 – 45 min, abgewichen werden.

2.4 Wareneingangskontrolle

Beim **Wareneingang** hat eine sensorische Überprüfung auf Verderb, Verschmutzung und Unversehrtheit von Verpackungen sowie eine Temperaturüberprüfung der angelieferten Lebensmittel auf Einhaltung der vom Hersteller angegebenen bzw. der für die Lagerung erforderlichen Temperaturen zu erfolgen. Das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum ist zu kontrollieren. Bei Anlieferung fertig gegarter Speisen ist die Einhaltung der Heißhaltetemperatur erforderlich und bei der **Warenannahme** regelmäßig zu kontrollieren und Abweichungen zu dokumentieren. **Wichtig ist zu wissen, dass eine nachträgliche Erhitzung bereits abgekühlter Speisen nicht ein möglicherweise eingetretenes mikrobiologisches Risiko ausgleichen kann.** Im Rahmen von **Vertragsgestaltungen** ist die Verpflichtung zur Einhaltung von Hygieneanforderungen wie der Heißhaltetemperatur mit aufzunehmen und ggf. zu sanktionieren. Bei Abweichungen ist beim Lieferanten unverzüglich zu reklamieren. Sollten Mängel wiederholt auftreten, sollte der Lieferant gewechselt werden. Eine Information an unser Amt wird in diesem Falle erbeten. Es wird empfohlen, einen entsprechenden Stempel zur Aufnahme der Kontrollergebnisse anfertigen zu lassen, der auf den Lieferpapieren aufgedruckt wird und die Möglichkeit zur Eintragung von Angaben lässt.

2.5 Wareneingangskontrolle bei mitgebrachten Lebensmitteln

Beim Mitbringen von selbst hergestellten Lebensmitteln durch Kinder, Eltern und Angehörige ist zu beachten, **dass die Haftung für Schäden mit der Übergabe der Lebensmittel an das Personal voll auf dieses und den Träger der Einrichtung übergeht.** Risikolebensmittel sind in jedem Falle abzulehnen. Alle anderen sollten genau kontrolliert und dokumentiert werden. Bei Festen empfiehlt sich die Erstellung einer „Kuchenliste“, in der festgehalten wird, wer welchen Kuchen gebacken und mitgebracht hat.

2.6 Schädlingsbekämpfung

Der Begriff **Schädlingsbekämpfung** umfasst nicht nur die Bekämpfung eines bereits stattgefundenen Befalls sondern insbesondere auch vorbeugende Maßnahmen sowie die fachmännische und frühzeitige Erkennung eines Befalls. Bei gefährdeten Objekten wird empfohlen eine Fachfirma mit der Schädlingsbekämpfung zu beauftragen. In jedem Falle ist ein Schädlingsbekämpfungsplan erforderlich, der Überwachungsfrequenzen, Lage von Köderstellen sowie durchgeführte Bekämpfungsmaßnahmen enthält. Weiter sind die Ergebnisse kontinuierlich zu dokumentieren.

2.7 Rückstellproben

Soweit in der Einrichtung selbst gekocht wird, sind **Rückstellproben** von allen selbst hergestellten und aus leicht verderblichen Lebensmitteln bestehenden Menukomponenten anzulegen. Mindestens 250 g jeder Komponente sollten jeweils in sauberen Behältnissen aufbewahrt werden. Das Entnahmedatum ist zu kennzeichnen und das Rückstellproben eine Woche lang gefroren aufzubewahren. Mit Hilfe der Rückstellproben soll ermöglicht werden, bei Erkrankungsfällen nachträglich die Ursachen und Verbreitungswege zu ermitteln und ggf. Abhilfemaßnahmen festzulegen. Bei der Festlegung von Art und Umfang der Rückstellproben leistet unser Amt ggf. Hilfestellung.

Stempelmuster und Vorlagen für Schulungslisten, Reinigungspläne, Schädlingsbekämpfungspläne sowie zur Temperaturdokumentation können bei unserem Amt angefordert werden.