

1. Was ist HACCP?

→ Hazard Analysis Critical Control Point

= Risikoanalyse und Festlegung kritischer Punkte im gesamten Herstell- und Vertriebsprozeß an denen ein Inverkehrbringer von Lebensmitteln bestimmte Maßnahmen ergreifen muß, um gesundheitliche Risiken für den Verbraucher zu vermeiden.

2. Was ist ein Risiko?

→ Jeder für den Verbraucher gesundheitsgefährdende Umstand:

- pathogene Mikroorganismen, z. B.: Salmonellen, Staphylokokken, Listerien etc. und / oder daraus entstehende Giftstoffe, z. B.: Aflatoxin aus bestimmten Schimmelpilzen,
- Fremdkörper z. B.: Glassplitter und Steinchen
- Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- in Rohstoffen, Fertigwaren, Verpackungsmaterialien

3. Ist HACCP etwas neues?

→ Nein, ein verantwortlicher Lebensmittelhersteller hat seine Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln schon immer so durchdacht und gesteuert, daß dem Verbraucher kein gesundheitlicher Schaden entstand!

Aber: Jetzt müssen dieser "Denkprozeß" und das Steuerungssystem sowie die Kontrollmaßnahmen schriftlich niedergelegt und für die Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Einsicht bereit gehalten werden.

4. Wo steht das?

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Für Fischerzeugnisse | → FischhygieneV |
| 2. Für Milcherzeugnisse | → MilchV |
| 3. Für Fleischerzeugnisse | → FleischhygieneV |
| 4. Für alle anderen Lebensmittel einschließlich Verpflegungseinrichtungen | → in einer voraussichtlich in 1996 in Kraft tretenden BundeshygieneV |

5. Wie führe ich eine HACCP-Analyse durch?

I. Identifizierung der kritischen Punkte

1. HACCP-Team festlegen
2. Produkt beschreiben
3. Verwendungszweck definieren
4. Prozeß beschreiben
5. Prozeß bestätigen
6. Risiken + Maßnahmen zur Beherrschung beschreiben
7. kritische Punkte identifizieren (Entscheidungsbaum)
8. Bewertung der kritischen Punkte

II. Überwachung + Beherrschung der kritischen Punkte

1. Soll- und Grenzwerte festlegen
2. Überwachungsverfahren festlegen
3. Korrekturmaßnahmen festlegen

III. Überprüfung der Eigenkontrollsysteme

6. Ein Beispiel bitte ?!

Teil I: Beispiel einer HACCP-Analyse: "Zubereitung von Fleisch"

Prozeßschritt	Risiko	Lenkung des Parameter	Risikos Sollwert	Grenzwert	Methode	Maßnahme b. Abweichung
Frischfleisch-anlieferung • • •	Lebensmittel-vergiftende und/oder verderbende Bakterien	Temperatur	+ 5° C	+ 7° C	Einstich-thermometer	Annahme verweigern
Garen • • •	Überleben gesundheits-schädlicher Bakterien	Kerntempe-ratur	> 70° C	70° C	Einstich-thermometer	Keine Ausgabe der Speise
Lagerung bis zur Essens-ausgabe	Vermehrung gesundheits-schädlicher Bakterien, Toxinbildung	Heißhalte-temperatur	> 70° C	65° C	Einstich-thermometer	Keine Ausgabe der Speise

- = Prozeßschritte nicht vollständig aufgeführt

Teil II: QUALITY MONITORINGPLAN

- wer kontrolliert
- wann
- wo
- was
- mit welcher Methode
- mit welchem Sollwert
- und ergreift welche Maßnahmen bei Abweichung

7. Wie muß ich das dokumentieren?

- Die Rechtsvorschriften schreiben eine Form der Dokumentation nicht vor.

Jeder muß einen praktikabeln Weg für sich finden:

a) dezentral

- Temperatur Kühlräume: z. B. auf einem Formblatt oder "Oktavheft" neben dem Thermometer im Kühlraum
- Anlieferungstemperatur Fleisch: z. B. auf dem Lieferschein

b) zentral

- B. Matrix-Formblatt für den gesamten Betrieb
- im PC, geordnet nach Prozeßschritten

8. Wie lange muß ich diese Dokumente aufbewahren

→ 2 Jahre

9. Was muß in einer Großküche berücksichtigt werden?

→ beispielhafter Auszug:

Beispiele:

- ◆ Rohstoffe bei Anlieferung und vor Verarbeitung

Temperatur, Verpackung, Schädlingsbefall, Aussehen, Geruch, Geschmack

- ◆ Zubereitete Speisen

Temperatur, Sensorik, mikrobiologischer Status

- ◆ Trinkwasser

Mikrobiologische Überprüfung der Zapfstellen im Küchenbereich

- ◆ Räume incl. Umkleide-, Pausenräume, Toiletten

Baulicher Zustand, Sauberkeit, Temperatur (bei Kühlräumen), Schädlingsbefall

- ◆ Einrichtungsgegenstände und Geräte incl. Reinigungsgeräte

Sanitärer Zustand, Funktionsfähigkeit, Sauberkeit, Temperatur (z. B. Kühlschränke)

- ◆ Personalhygiene

Sauberkeit, korrektes Tragen der Kopfbedeckung, Einhaltung bestehender Hygienevorschriften

TEMPERATURKONTROLLEN IN DER GROSSKÜCHE:	
Prüfung	Sollwerte
Anlieferungstemperatur von:	
Fleisch	Frischfleisch: max. + 7°C Innereien: max. + 3°C
tiefgefrorenen Lebensmitteln	≤ minus 18°C (keinesfalls über - 15°C)
Kühleinrichtungen (mit Ausnahme Gemüsekühlraum) Prüffrequenz: mind. 1 Mal/Woche	max. + 3°C
Tiefkühleinrichtungen Prüffrequenz: mind. 1 Mal/Woche	mind. - 18°C
Temperatur gegarter Speisen bei Ausgabe Prüffrequenz: mind. 1 Mal/Woche	mind. 70°C
Gegarte Speisen in Thermophoren bei Anlieferung Prüffrequenz: täglich	mind. 70°C

Anmerkung:

Die obengenannte Temperaturkontrolle von Kühl- und Gefriereinrichtungen stellt eine zusätzliche Überprüfung mit geeichtem Thermometer dar. Darüber hinaus muß die Einhaltung der jeweiligen Temperatur täglich an den in den Geräten/Räumen vorhandenen Thermometern überprüft werden.

Achtung:

Durchgeführte Temperaturkontrollen sind, wie alle übrigen Kontrollen, zum Nachweis der Sorgfaltspflicht vollständig aufzuzeichnen, d. h.

was wurde geprüft	z. B.	Anlieferungstemperatur Kotelett, Lieferant X
wie wurde geprüft		Einstichthermometer
wann wurde geprüft		Datum
von wem wurde geprüft		Name bzw. Namenskürzel
Sollwert n		≤ +7°C
Ergebnis der Prüfung		+ 12°C
Maßnahme bei Abweichung		Rohware wurde nicht angenommen

◆ **Regelmäßige mikrobiologische Reinigungskontrollen nach Prüfplan durch das Labor**

Durch diese Maßnahme wird sichergestellt, daß die durchgeführte Reinigung und Desinfektion wirksam ist (Erfolgskontrolle und Nachweis der Sorgfaltspflicht).

◆ **Regelmäßige mikrobiologische Prüfung zubereiteter Speisen nach Prüfplan durch das Labor**

Die Prüfung dient zum Nachweis guter Küchenhygiene.

◆ **Lagerung von Rohwaren und zubereiteten Speisen**

- generell nicht direkt auf Fußböden
- nur in speziellen Räumen
- bei geeigneten Temperaturen
- frisches Gemüse getrennt von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Fleisch, Milch etc.) und zubereiteten Speisen
- angebrochene Packungen dicht verschließen oder in geschlossene Behälter umfüllen
- zubereitete Speisen: gekühlt, vollständig abgedeckt (Folie) oder in geschlossenen Behältern

◆ **Lagerung von Reinigungsgeräten, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln**

- getrennt von Lebensmitteln
- Reinigungsgeräte in gut belüftetem separaten Raum oder Schrank, hängend ohne Fußboden- oder Wandkontakt (schnelles Trocknen)
- Reinigungs-, Desinfektionsmittel müssen eindeutig gekennzeichnet sein und in verschlossenen Behältern gelagert werden

10. Wo finde ich mehr Informationen zum

- Thema "Großküchenhygiene"
- Thema "HACCP?"

Schulungsmaterial "Hygiene" für den Großküchenbereich (Beispiele, keine vollständige Auflistung)

1. AID Verbraucherdienst, Konstantinstr. 124, 53179 Bonn:

- "Großküchenhygiene" (Broschüre)
- "Hygiene in der Küche" (Foliensatz mit Begleitheft)
- "Hygiene in Großküchen" (Video)

2. AVA Scheiner AG, Mutschellenstr. 18, CH - 8002 Zürich

"Die ungebetenen Gäste" (Video*)
"Händehygiene (Video*)
"Achtung Unterwelt" (Video*)
"Jeder Mitarbeiter ein Detektiv" (Video*)
"Q-Qualität ist kein Zufall" (Video)

* mit Schulungsunterlagen für den Kursleiter

3. Bertling, Lutz: Erlaubt-Verboten in der Gastronomie

Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

4. Bundesverband Betriebsgastronomie e.V. Fachausschuß Hygiene (Hrsg.):

Hygiene-Richtlinien für Großküchen, Behr's Verlag, Hamburg

5. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Köln:

"Wie vermeidet man Lebensmittelvergiftungen?" (Broschüre)

Darüber hinaus werden Videos und Schulungsveranstaltungen zum Thema "Hygiene" von verschiedenen Reinigungs- und Desinfektionsmittelherstellern angeboten.

ND-Q un/dr
15. August 1995