

Verein Tagesschule Benzenschwil

Schulhausweg 4 - 5636 Benzenschwil AG

Tel. 079 649 59 41

tagesschule-benzenschwil@gmx.ch

www.tagesschule-benzenschwil.ch



Hygienekonzept

Inhaltsverzeichnis

Grundsätzliches zum Hygienekonzept	2
Lebensmittel-Hygiene	3
Kälte, Wärme, Hitze	5
Lebensmittellagerung	6
Produktion	7
Reinigung, Wartung	9
Abfallentsorgung	10
Persönliche Hygiene	11
Pflichten des Personals	12
Merblätter	13
Wichtige Regeln	13
Temperaturvorschrift	14
Datierung von Lebensmitteln	15
Sinnenprüfung	16
Risiko-Produkte	17
Persönliche Hygiene	18

Grundsätzliches zum Hygienekonzept

Zweck des Hygienekonzepts

Die Tagesschule ist eine öffentliche Institution. Das Essen wird von den Erzieherinnen und den Kindern zubereitet. Aufgrund der Lebensmittelabgabe an die Kinder und an das Personal unterliegt die Tagesschule der kantonalen Lebensmittelkontrolle. Das Hygienekonzept hat folgenden Zweck:

- Schutz vor Gefährdung der Gesundheit
- Sicherstellung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln

Das Zielpublikum

Das Hygienekonzept wurde in erster Linie für die Selbstkontrolle des Betreuerteams in der Tagesschule geschrieben, welches im Umgang mit Lebensmitteln sowie für die Betriebshygiene als Leitfaden dient. Weiter dient das vorliegende Hygienekonzept der amtlichen Lebensmittelkontrolle zur Betriebsprüfung.

Zum Inhalt

Die Gesetzgebung räumt der Eigenverantwortung für die Betriebshygiene sowie der Prävention einen hohen Stellenwert ein. Im Hygienekonzept sind die wesentlichsten Kontrollpunkte und Grundsätze formuliert, nach denen die Tagesschule arbeitet. Das Konzept ist eine Orientierungsgrundlage. Es ist wichtig, dass es laufend reflektiert, ergänzt und bei Bedarf angepasst wird.

Lebensmittel-Hygiene

Die jeweils zuständige Mitarbeiterin übernimmt die Verantwortung, dass die Vorschriften beim Kauf, bei der Lagerung und bei der Zubereitung von Lebensmitteln inkl. Hygienevorschriften eingehalten werden:

- Wareneingang (Temperatur, Qualität, Datierung)
- Verarbeitung (Auftauen, Verarbeitung, einhalten der Rezeptur)
- Aufbewahren von Halb- und Fertigfabrikaten (Art, Temperatur)
- Lagerbedingungen (Datierung, Warenfluss)
- Warenausgabe (Überwachung der Qualität, Temperatur, Daten)
- Resteverwertung
- Erwärmte oder gekochte Produkte **rasch abkühlen**
- Alle Kühleinrichtungen regelmässig **auf die richtige Kühltemperatur prüfen, Kontrollthermometer anbringen!**

Wichtige Vorkehrungen

- Konsequente Kühllhaltung (unter 5 ° C)
- Regelmässige Kontrolle der Temperaturen in den Kühleinrichtungen (Kontrollthermometer)
- Datumkontrolle der Lebensmittel
- Gekochte Speisen müssen rasch abgekühlt und kühl aufbewahrt werden
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nie über längere Zeit ungekühlt aufbewahrt werden
- Lebensmittel müssen zweckmässig geschützt sein vor nachteiligen Einflüssen (Husten, Niesen, Berühren)

Fleisch

- Beste Fleischqualität verwenden
- Nicht auf Vorrat, sondern zur unmittelbaren Konsumation zubereiten
- Striktes Einhalten der Kühlkette von der Herstellung bis zum Verzehr

Geflügel

Geflügel und Geflügelteile sind vor allem an der Oberfläche sehr oft Träger von Salmonellen und Campylobacter-Bakterien. Es besteht immer die Gefahr, dass diese bei der Zubereitung auf andere Lebensmittel verschleppt werden. Beide Bakterienarten sind verantwortlich für viele Lebensmittelvergiftungen mit Erbrechen, Bauchschmerzen und fieberhaften Durchfällen.

Zur Vermeidung von Erkrankungen durch den Verzehr von Geflügel sind folgende Hygienemassnahmen unerlässlich:

- Verpackung sorgfältig entfernen und beseitigen
- Tiefgekühltes Geflügel in einem zugedeckten Gefäss im Kühlschrank oder Kühlraum auftauen. Nicht bei Zimmertemperatur auftauen!
- Tropfsaft und Auftauflüssigkeiten beseitigen
- Schneidebretter, Tischflächen, Küchenmesser usw. nach dem Kontakt mit rohem Geflügelfleisch gründlich heiss reinigen
- Hände nach dem Berühren (Verarbeiten) von rohem Geflügelfleisch gründlich heiss reinigen

- Rohes Geflügel nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen
- Geflügel immer vollständig durchbraten, durchkochen oder durch grillieren!
(Kerntemperatur mit Sicherheit über 75 ° C)

Milch

Rohe Milch kann Mikroorganismen enthalten, die zu Erkrankungen führen. Rohe Milch ist kein genussfertiges Lebensmittel! (Ausnahme: Vorzugsmilch). Zur Vermeidung gesundheitlicher Schäden beim Genuss von Milch oder mit Milch zubereiteten Speisen sind folgende Vorsichtsmassnahmen zu beachten:

- Keine rohe Milch trinken!
- Keine rohe Milch verwenden für die Zubereitung von nicht erhitzten Speisen und Getränken wie Birchermüesli, Crèmen, Speiseeis, Milchmischgetränken und dergleichen
- Für alle diese Zwecke nur trinkfertige Milch verwenden, d.h. abgekochte Milch, Pastmilch, UHT-Milch oder sterilisierte Milch

Eier

Eier können Träger von Salmonellen sein! Diese Bakterien können sowohl auf der Eierschale als auch im Innern des Eis vorkommen. Deshalb sind aus rohen Eiern hergestellte Speisen wie Tiramisù, Mousse, Crèmes, Sabayon, Spaghetti Carbonara, Mayonnaise usw. oft die Ursache für Salmonellenerkrankungen.

Eine wesentliche Verminderung dieses Risikos ist bei Einhaltung bestimmter Vorsichtsmassnahmen möglich.

- Kühllhaltung der Eier bei Temperaturen unter 5°C
- Nur frische, höchstens 2 Wochen alte Eier verwenden
- Roheiprodukte vom Zeitpunkt der Herstellung bis zum Verzehr bei Kühltemperaturen unter 5°C aufbewahren
- Aufgeschlagene Eier nicht mit dem Finger ausstreichen
- Nach Verarbeitung von rohen Eiern die dazu verwendeten Gerätschaften sowie die Hände gründlich reinigen
- Kein Salmonellenrisiko besteht bei den erwähnten Produkten, wenn anstelle roher Eier pasteurisierte Eimasse verwendet wird

Sicherheit durch Sauberkeit

Durch Sauberkeit können Sie verhindern, dass gefährliche Mikroorganismen in die Lebensmittel gelangen!

- Wichtigste Voraussetzungen für Sauberkeit sind: **Reinigung** und **Desinfektion**
- Saubere Arbeitsflächen, Schneidebretter, Geräte, Gefässe, Maschinen, Apparate
- Saubere Lappen, Abtrocknungstücher
- **Reinigen** heisst: die für Bakterien vorhandene Nahrung (Schmutz) entfernen
- **Desinfizieren** heisst: die noch vorhandenen Bakterien abtöten! Wie?? Durch Hitze, Dampf, heisses Wasser
- Mit chemischen Mitteln (Desinfektionsmittel)
- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist **jeder einzelne zur Sauberkeit verpflichtet!**
- Weitere Voraussetzungen für Sauberkeit sind: Bekämpfung von Ungeziefer, Fernhalten von Haustieren, Beseitigung von Abfällen

Kälte, Wärme, Hitze

Grundsätze, die jeder kennen muss

Genauere Kenntnisse über diese Zusammenhänge gehören heute zum Grundwissen der Lebensmittelhygiene

- Kälte verlangsamt und stoppt die Bakterienvermehrung
- Wärme fördert (beschleunigt) die Bakterienvermehrung
- Hitze tötet Bakterien ab

In der Praxis werden diese Grundsätze wie folgt angewendet:

- **0° bis 5°C – Stillstand durch Kälte**

Kühlschranktemperatur: Die Bakterienvermehrung ist **stark herabgesetzt**; die Lebensmittel sind länger haltbar. Eine langsame Vermehrung der Bakterien findet zwar immer noch statt. Darum kommt es auch im Kühlschrank zu einem wohl verzögerten, aber **unaufhaltsamen Verderb** der Lebensmittel.

- **0°C – Gefrierpunkt**

Bei Temperaturen unter 0°C **hört die Bakterienvermehrung praktisch auf**.

- **Minus 18°C – Tiefkühltemperatur**

Die Bakterienvermehrung ist **gestoppt!** Die meisten Bakterien werden jedoch durch Kälte **nicht vernichtet**. Sie geraten in einen „Dauerschlaf“, aus welchem sie beim Auftauen wieder erwachen und sich an **der Wärme sofort wieder vermehren**.

- **10° bis 50°C – Bakterien lieben Wärme**

Bei diesen Temperaturen vermehren sich Bakterien **am besten!**

Die ideale Vermehrungstemperatur liegt bei 30° bis 40°C (z.B. Körpertemperatur: 37°C),

Mit anderen Worten:

In Küchen, Backstuben, Konditoreien, Läden und in allen Arbeitsräumen mit Temperaturen im Bereich von 20° bis 30°C **vermehren sich Bakterien schnell**.

Längeres Herum stehen lassen leichtverderblicher Lebensmittel bei solchen Temperaturen ist **grundsätzlich falsch**.

- **65°C und darüber – Bakterienvermehrung hört auf**

Bei längerem Verweilen (30 Minuten) in diesem Temperaturbereich sterben **die meisten krankmachenden oder schädlichen Bakterien** in einem Lebensmittel ab.

- **98° bis 100° - Abtöten durch Hitze**

Kochen, Backen, Durchbraten:

Abgesehen von wenigen Ausnahmen **werden alle Bakterien abgetötet**.

Nur einige wenige Bakterien in besonders unempfindlicher Form (Sporen) können diese Hitze überstehen.

Lebensmittellagerung

Grundsätze

Sämtliche Lebensmittel werden sauber und ordentlich gelagert. Sämtliche Produkte werden bei den vorgeschriebenen Temperaturen aufbewahrt. Dabei gilt es besonders zu beachten, dass nur einwandfreie Produkte tiefgekühlt werden.

Risiken

- Schädlinge verunreinigen Lebensmittel und übertragen Krankheitserreger
- Ungenügende Kühllhaltung oder Überlagerung führen zu Lebensmittelverderb
- Das Tiefkühlen von Produkten minderer Qualität kann eine mögliche Gefahr für die Produktesicherheit darstellen.

Massnahmen

Die Tagesschule achtet darauf, dass die Lebensmittel in sauberen und dafür geeigneten Behältern zugedeckt gelagert werden. Im Kühlschrank befindet sich ein funktionstüchtiger Thermometer im Sichtbereich. Die Temperaturkontrolle und entsprechende Massnahmen werden regelmässig vorgenommen.

Einzufrierende Produkte, werden sauber verpackt, beschriftet und mit dem Einfrierdatum versehen.

Die MitarbeiterInnen sind verantwortlich dafür, dass Reinigungsmittel und Gifte getrennt von Lebensmitteln sicher aufbewahrt werden.

Zur Information

- Krankheitserreger gelangen leicht von rohen Lebensmitteln (Kartoffeln, Obst, Gemüse, etc.) in bereits gegarte bzw. zubereitete Speisen. Deshalb werden, wenn immer möglich, die Lebensmittel im Kühlschrank so gelagert, dass eine Verunreinigung verhindert wird.
- Bestimmte gefährliche Bakterien vermehren sich auch ohne Sauerstoff, d.h. das Vakuumieren schützt nicht vor Lebensmittelverderb. Es verhindert lediglich Verunreinigungen. Leichtverderbliche Produkte müssen, auch wenn sie vakuumiert sind, gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden.
- Produkte in flachen Paketen einfrieren, damit der Einfrierprozess schnell verläuft und kein Qualitätsverlust entsteht.
- Von Schädlingen befallene Lebensmittel sind zu entsorgen. Anzeichen von Schädlingsbefall: Frass- und Kriechspuren sowie Kot. Regelmässige Kontrollen der gelagerten Lebensmittel vermindern die Gefahr von Schädlingsbefall.

Produktion

Grundsätzliches

Strikte Einhaltung aller Regeln der „guten Herstellungspraxis“ ist ein Muss. Vorgekochte Speisen müssen rasch abgekühlt werden.

Risiken

Unsachgemässer Umgang mit vorgekochten Lebensmitteln (zu lange Abkühlzeiten, Händekontakt, Überlagerung) führt zu rascher Keimvermehrung und Verderb. Fehler bei Temperaturführung oder bei der persönlichen Hygiene führen zu Lebensmittelvergiftungen.

Massnahmen

In der Tagesschule wird grosser Wert auf die frische Zubereitung der Speisen gelegt. Es wird darauf geachtet, dass die vorgekochten Lebensmittel nicht lange bei Zimmertemperatur stehen gelassen werden. Bei der Fertigung der Produkte wird besonders auf einen sauberen Arbeitsplatz und saubere Arbeitsgeräte geachtet. Die Küche wird jeweils nach dem Gebrauch aufgeräumt und gereinigt. Es wird besonders darauf geachtet, dass die Produkte sachgemäss verpackt und gelagert werden. Hygienisches Fehlverhalten der MitarbeiterInnen wird von der Krippenleitung besprochen und korrigiert.

Zur Information

- Vorgekochte Lebensmittel (Teigwaren, Reis, usw.) müssen nach dem Kochprozess innert maximal 90 Minuten auf eine Temperatur unter 5°C abgekühlt werden.
- Um die Anfangskeimzahl von vorgekochten Speisen möglichst niedrig zu halten, ist die Einhaltung der Kühlkette ein absolutes Muss. Vorgekochte Lebensmittel niemals lange bei Zimmertemperatur herumstehen lassen.
- Vorgekochte Lebensmittel höchstens 2 – 3 Tage aufbewahren!
- Würzen der vorgekochten Lebensmittel erst vor der endgültigen Verwendung. Mit Gewürzen können viele Keime ins Produkt gelangen.
- Im Produktionsbereich gilt es stets, die folgenden kritischen Punkte speziell zu beachten:
 - Kühlung/Tiefkühlung
 - Erhitzung (Gartemperaturen)
 - Datierung (Einhaltung der Haltbarkeitsfristen)
 - Reinigung und Desinfektion von Maschinen und Gerätschaften, bei denen direkte Kontakte mit unverpackten Lebensmitteln vorkommen.

Temperaturen

- Tiefkühlprodukte müssen wie folgt aufgetaut werden:
 - Im Kühlschrank bei max. 5°C. Es dürfen keine Auftauflüssigkeiten in andere Waren gelangen
 - Unter fliessendem Wasser, sofern sie in wasserundurchlässigem Material verpackt sind
 - Direkt im Mikrowellenofen, Kombidämpfer oder direktes Garen
- Mise-en-place-Produkte werden entweder heiss (über 65°C) oder gekühlt (unter 5°C) aufbewahrt.

Betriebshygiene

- Während der Produktion sind die Lebensmittel der Umgebungstemperatur ausgesetzt. Ausserdem kommen sie mit den Oberflächen von Gerätschaften, Maschinen, Arbeitsflächen und auch mit den Händen von MitarbeiterInnen in Kontakt. In den genannten Hygieneschwachstellen liegen grosse Gefahren der Bakterienübertragung und deren Vermehrung.
- Die Verarbeitung von Lebensmitteln erfolgt nur mit sauberen Gebrauchsgegenständen. Eine Berührung mit unsauberen Arbeitsutensilien wie Schüsseln, Kellen, Dressiersäcken, Schürzen, Torchons usw. verkürzt die Haltbarkeit der Speisen.
- Nach dem Gebrauch von Schneidebrettern und Messern, insbesondere nach dem Schneiden von Geflügel, müssen diese heiss gewaschen werden. Die Hände müssen ebenfalls gründlich gewaschen werden.

Reinigung / Wartung

Grundsätze

Die Reinigung ist eine entscheidende Voraussetzung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Alle Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen werden unmittelbar nach deren Benützung gereinigt. Alle Maschinen werden regelmässig gewartet.

Risiken

Schmutz ist ein idealer Nährboden für Mikroorganismen. Unsauberkeiten im Betrieb erhöhen das Risiko einer Keimübertragung. Fehlende oder mangelhafte Wartung führt zur Einschränkung der Gebrauchstauglichkeit der Geräte und dadurch zu Produktionsfehlern bzw. Hygienemängeln.

Massnahmen

In der Tagesschule wird sorgfältig darauf geachtet, dass sämtliche Bereiche des Betriebes systematisch und regelmässig gereinigt werden. Mit Hilfe von Reinigungsplänen werden die Bereiche den verantwortlichen Personen zugeteilt. Die Krippenleitung führt neues Personal im Bereich Reinigung korrekt ein. Sie überprüft und kontrolliert die Durchführung und Qualität der Reinigung. Bei ungenügender Qualität der Reinigung spricht sie die zuständigen Personen darauf an. Die Notwendigkeit eines sauber geführten Betriebes wird mit den MitarbeiterInnen immer wieder thematisiert.

Bei Maschinen, Apparaten und der Lüftungsanlage wird auf regelmässige Reinigung und Wartung geachtet. Die Wartung erfolgt nach Bedienungsanleitung und wird von der zuständigen Person durchgeführt. Im Reinigungsplan sind jeweils die Aufträge zur Reinigung und Wartung ersichtlich. Die Krippenleitung ist zuständig für die Kontrolle.

Die Küchentücher und Putzlappen werden mindestens 1 x täglich ausgewechselt.

Zur Information

- Küchen- und Servicegeräte müssen nach der Reinigung sichtbar sauber sein und so gelagert werden, dass sie schnell trocknen. Restwasser kann zu starker Keimvermehrung führen.
- Schwämme und Putzlappen sind ideale Brutstätten für Bakterien.
- Folgende Maschinen und Anlagen müssen regelmässig gewartet werden: Friteuse, Abwaschmaschine, Universalmaschinen, Mixer/Stabmixer, Lüftungsanlage, Steamer.

Abfallentsorgung

Grundsätze

- Abfallbehälter stehen grundsätzlich nie offen herum
- Abfälle werden getrennt entsorgt: Speiseresten, Grünabfuhr, Speisealtfette, Hauskehricht, Mehrwegglas, Einwegglas, Altpapier, Karton
- Medikament und Chemikalien in Apotheken zurückbringen

Risiken

Abfälle und verdorbene Produkte sind eine Gefahr im Lebensmittelbetrieb.

Massnahmen

Die Tagesschule legt grossen Wert auf zügige und geordnete Abfallbeseitigung. Geeignete und gekennzeichnete Behälter stehen dem Team zur Verfügung. Die verantwortlichen Personen kümmern sich um die entsprechende regelmässige Entsorgung.

Zur Information

- Gemäss Hygieneverordnung dürfen in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, Lebensmittelabfälle und andere Abfälle weder gelagert noch gesammelt werden, es sei denn, dies sei während des ordnungsgemässen Betriebsablaufes unvermeidbar.
- Für die Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Lebensmittel, Ausrüstungen und Arbeitsflächen müssen vor Kontaminationen durch Abfälle geschützt werden.
- Abfalllager müssen sauber und frei von Ungeziefer sein.

Persönliche Hygiene

Grundsätze

Alle MitarbeiterInnen kennen und beachten die Grundregeln der persönlichen Hygiene und sind sich ihrer Verantwortung betreffend der Meldepflicht bei Krankheiten bewusst.

Die persönliche Hygiene bezieht sich nicht nur auf die Körperhygiene sondern auch auf die Bekleidung.

Risiko

Bei mangelnder persönlicher Hygiene werden gefährliche Bakterien auf Lebensmittel übertragen.

Massnahmen

Das Personal der Tagesschule wird immer wieder über die Wichtigkeit der persönlichen Hygiene informiert und dahingehend geschult. Dadurch werden sich die MitarbeiterInnen ihrer persönlichen Verantwortung bewusst und erkennen, warum sie die Hygienevorschriften einhalten müssen.

In der Tagesschule wird auf eine regelmässige Reinigung von Garderobe und Toilette geachtet.

Da die Kinder bei leichteren Küchenarbeiten mithelfen dürfen, ist der Tagesschule wichtig, dass auch sie die Hygieneregeln kennen und einhalten.

Zur Information

- Die persönliche Hygiene der MitarbeiterInnen in einem Betrieb ist ebenso wichtig wie die Lebensmittel-Hygiene. Die persönliche Hygiene entscheidet also ganz wesentlich über das Risiko einer gesundheitlichen Gefährdung der Gäste. Voraussetzungen einer guten Personalhygiene sind das gute Beispiel der Betriebsverantwortlichen sowie das Verständnis des Personals, warum es die Hygienevorschriften strikte einhalten muss.
- MitarbeiterInnen mit eiternden Wunden oder Hautausschlägen können gefährliche Bakterien auf Lebensmittel übertragen. → Tragen von geeignetem Schutz (z.B. Einweghandschuhe). Bei Ekzemen ist ein Arzt zu konsultieren.
- MitarbeiterInnen mit akuten Entzündungen im Nasen/Rachenraum können durch Husten oder Niesen gefährliche Bakterien auf Lebensmittel übertragen. → MitarbeiterInnen von Produktion fernhalten.
- MitarbeiterInnen mit häufig auftretendem Durchfall sind verpflichtet, dies der Krippenleitung sofort zu melden. Bei ungenügender Händehygiene können Salmonellen auf Lebensmittel übertragen werden. → Arztbesuch anordnen. Je nach Befund MitarbeiterInnen von Produkten fernhalten. Meldung von übertragbaren Krankheiten an das kantonale Labor.

Pflichten des Personals

Pflichten der MitarbeiterInnen

- Alle MitarbeiterInnen der Tagesschule kennen das Hygienekonzept und beachten die Hygieneregeln bei ihrer täglichen Arbeit
- Sie führen die beschriebene Selbstkontrolle durch, um so die Gesundheit der Kinder und der anderen MitarbeiterInnen zu schützen
- Sie sind sich der Wichtigkeit ihrer persönlichen Hygiene bewusst und halten sich an die Regeln
- Sie führen die Reinigungen und Wartungen pflichtbewusst und zuverlässig gemäss Plan aus

Pflichten der Leitung

- Die Leiterin ist verantwortlich für das Einhalten der Hygienevorschriften durch das gesamte Personal
- Sie überwacht und kontrolliert das Arbeitsverhalten sowie die persönliche Hygiene ihrer MitarbeiterInnen
- Sie ist sich bewusst, dass das Vernachlässigen der Hygienevorschriften zivilrechtliche sowie strafrechtliche Konsequenzen haben kann

Die Eigenverantwortung eines jeden Mitarbeitenden ist von zentraler Bedeutung, um die Hygienesicherung gewährleisten zu können.

Für die Selbstkontrolle stehen den Mitarbeiterinnen entsprechende Merkblätter zur Verfügung.

MERKBLATT

Wichtige Regeln

- **Genügende Kühlung der Lebensmittel**
- **Genügendes Garen (Kochen, Braten, Grillieren usw.) der Lebensmittel**
- **Warmhalten der Lebensmittel bei mind. 65° C (höchstens 2 Std.)**
- **Verarbeitung und Abgabe nur von korrekt gelagerten Lebensmitteln**
- **Gute Händehygiene**
- **Gut gereinigte Arbeitsflächen, Maschinen und Arbeitsgeräte**
- **Saubere Putzutensilien**
- **Gute Trennung von rohen und genussfertigen Lebensmitteln**
- **Trennen von Resten mit frisch hergestellten Lebensmitteln**
- **Guter Schutz der Lebensmittel während des Zubereitens und des Aufbewahrens**

MERKBLATT**Temperaturvorschriften**

Produkt	Transport	Lagerung
Fleisch	7° C	2 bis 5° C
Hackfleisch Rohes Hackfleisch Geschnetzeltes	5° C	2 bis 5° C
Leichtverderbliche Fleischerzeugnisse	7° C	5° C
Fische, ganz oder in Teilen	2° C	2° C
Leichtverderbliche Lebensmittel	5° C	5° C
Tiefgekühlte Produkte	- 18° C	- 18° C
Eier		unter 5° C

MERKBLATT

Datierung von Lebensmitteln

Die Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsfristen eines abgepackten Lebensmittels sind im Rahmen der Qualitätssicherung und Selbstkontrolle durch den Hersteller oder Verkäufer zu ermitteln und festzulegen. Er haftet für das Lebensmittel im Sinne der Produkthaftpflicht.

Die Lebensmittelverordnung legt folgende Datierungen fest:

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bezeichnet das Datum, bis zu welchem ein haltbares Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf dieses Datums kann das Produkt, sofern es noch in Ordnung ist, sofort verwendet werden.

Die Deklaration auf der Packung lautet: „**Mindestens haltbar bis...**“

Beispiele: Vollkonserven, Schokolade, Speisefette, Beutelsuppen usw.

Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum bezeichnet das Datum, bis zu welchem ein leichtverderbliches Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr an den Konsumenten abgegeben werden.

Die Deklaration auf der Verpackung lautet: „**zu verbrauchen bis...**“

Beispiele: Pastmilch, Joghurt, Traiteursalate, Hackfleisch usw.

Datierung im Betrieb

Im Rahmen der Qualitätssicherung ist eine ständige Übersicht über das Alter der vorrätigen Produkte unerlässlich. Diese sind deshalb zweckentsprechend zu datieren.

Tagesartikel müssen nicht datiert werden. (Abgabe während höchstens 36 Stunden nach Abschluss der Herstellung).

MERKBLATT

Sinnenprüfung

Lebensmittelverderb wird meistens von Mikroorganismen verursacht. Wenn Aussehen, Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz oder Oberflächenbeschaffenheit nicht mehr typisch sind, besteht berechtigter Verdacht, dass sich das Lebensmittel verändert hat bzw. am Verderben ist.

Wie erkennt man das?

Mit den AUGEN:

Schimmel ist durch den Schimmelrasen bei allen Lebensmitteln erkennbar. Meistens grau-grüne Farbe. Solche Lebensmittel nie verwenden, Gefahr von Mykotoxinbildung (Schimmelpilz-Gifte)

Fäulnisbakterien verändern die Farbe des Fleisches von leuchtend rot in eine grau-braun-grüne Farbe. Das Fleisch wirkt matt und im Beutel ist viel Fleischsaft vorhanden.

Crèmen: Die Oberfläche ist eingetrocknet (Überalterung)

Fruchtsalat: Es bilden sich Blasen und Schaum (Gärung).

Mit der NASE:

Durch **Fäulnisbakterien** verursachte Geruchsveränderungen

- übler, fauliger oder stechender Geruch
- muffiger, dumpfer Geruch
- Geruch nach Ammoniak oder Schwefelwasserstoff

Mit dem GAUMEN:

- unangenehmer, widerlicher Geschmack
- säuerlicher Geruch und Geschmack (vorgekochte Teigwaren, überalterter Schlagrahm etc.)
- ranziger Geschmack (Butter, Margarine, Crèmen, Speise- und Fritieröle, Rohwurstwaren usw.)
- sauer gewordene Lebensmittel

Mit den HÄNDEN:

- schmierig klebrige Oberfläche bei Fleisch-, Wurstwaren und Fischen

Zur Beachtung:

Mit der Sinnesprüfung können nicht alle Gefahren erkannt werden.

Unerwünschte und gefährliche Bakterien können sich auch ohne erkennbare Anzeichen in Lebensmitteln vermehren und den Konsumenten schädigen, z.B. Salmonellen, Eitererreger (Staphylokokken), Clostriden.

MERKBLATT

Risiko-Produkte

Lebensmittel tierischer Herkunft, **roh konsumiert**, stellen ein erhöhtes Gesundheitsrisiko dar. Sie können Träger von Krankheitserregern sein (z.B. Salmonellen).

Solche Krankheitserreger werden bei Temperaturen über 80°C vernichtet!

Zu beachten:

- Geflügel: Geflügel wird nur vollständig durchgegart abgegeben!
→ **Temperatur mit Kerntemperaturmesser messen, mindestens 80°C!** (Stichproben)
- Eier: Für Roheierspeisen (Tiramisù, Crèmen usw.) werden pasteurisierte Eiprodukte oder frische Eier (nicht älter als 10 Tage) verwendet.
→ **Strikte Kühllhaltung unter 5° C!**

Schlagrahm (Bläser oder Maschine)

- Maschine/Bläser täglich gründlich reinigen und desinfizieren
- Ständige Kühllhaltung (Maschine und Bläser) unter 5°C
- Rahmresten aus Maschine und Bläser nur noch in der warmen Küche verwenden

Selbsthergestellte Saucen

- Pasteurisiertes Vollei oder Eier (nicht älter als 10 Tage) verwenden
- Strikte Einhaltung der Kühlltemperatur (unter 5°C)

Belegte Brötchen, Sandwiches etc.

- Herstellung: nur absolut frische Rohprodukte verwenden
- Händehygiene beachten
- Ungekühlte Auslage: Konsumation innerhalb von 3 Stunden

MERKBLATT

Persönliche Hygiene

- Tragen Sie immer saubere Arbeitskleider und achten Sie auf eine gepflegte Erscheinung. Sie tun dies für sich und für das gute Image unseres Betriebes.
- Für eine einwandfreie Hygiene im Umgang mit den Lebensmitteln sind saubere Hände eine der wichtigsten Voraussetzungen. Deshalb gründliches Händewaschen mit Seife!
 - immer vor Arbeitsbeginn
 - nach jedem Arbeitsunterbruch
 - nach jedem Toilettenbesuch
 - nach Reinigungsarbeiten, nach dem Berühren von unsauberen Gegenständen und nach dem Rüsten von rohem Gemüse, Salaten, Fleisch (insbesondere Geflügel)
- Händetrocknen ausnahmslos mit Einweghandtüchern
- Husten und niesen Sie nie auf Lebensmittel oder auf Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Bei Krankheiten wie Grippe, Fieber oder Darmstörungen, nicht mit Lebensmitteln arbeiten

Achten Sie auf sofortige und fachgerechte Versorgung von Wunden und Schrammen.