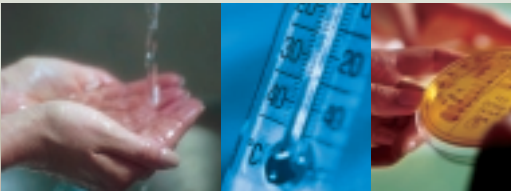
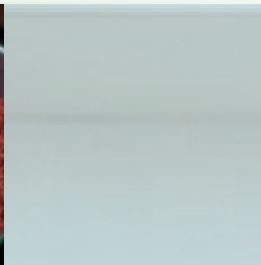


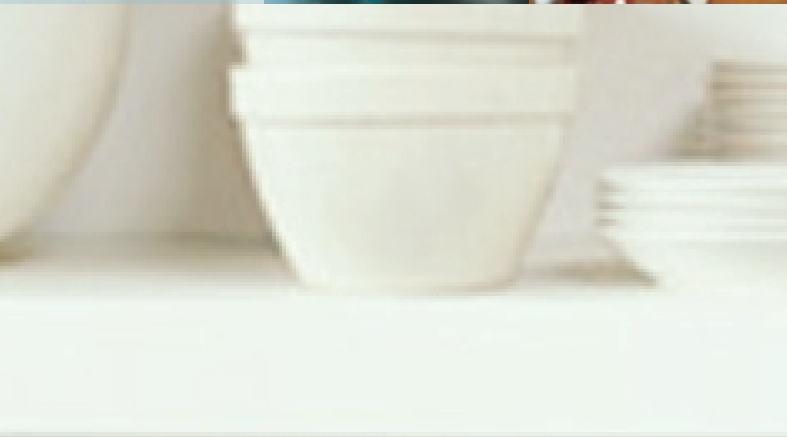
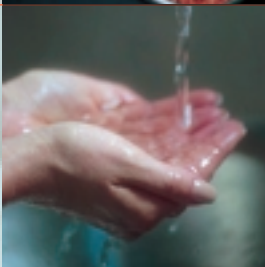


Hygiene Leitfaden





Hinweis: Dieser Leitfaden ersetzt nicht die gesetzlich vorgeschriebenen Belehrungen und Schulungen!



Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder auch zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von Lebensmittelinfektionen kann schnell eine größere Personenzahl betroffen sein.

Ziel des Leitfadens ist es, Sie über die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen und die daraus abzuleitenden Anforderungen an Personen, Räume und den Umgang mit Lebensmitteln zu informieren und das Bewusstsein in Hygienefragen zu schärfen. Er soll Ihnen eine Orientierungshilfe geben, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit Genuss und Freude beim gemeinschaftlichen Essen und Trinken im Vordergrund stehen können.

Hygiene Leitfaden

Inhalt

- Seite 4 Gesetzliche Bestimmungen
- Seite 6 Schutz vor Krankheitserregern
- Seite 8 Hygienische Anforderungen
- Seite 10 Empfindliche Lebensmittel
- Seite 12 Hygiene bei Vereinsfesten
- Seite 14 Hygiene in Kindergärten, Tagesstätten und Schulen

Welches sind die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen, die eingehalten werden müssen?

Bei der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln und Getränken sind für die Gewährleistung der hygienischen Sicherheit im Wesentlichen zwei gesetzliche Bestimmungen zu beachten:

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Es regelt u. a. die gesundheitlichen Anforderungen an Personen, die mit besonders empfindlichen Lebensmitteln (siehe Seite 7) – auch kurzfristig – umgehen. Anstelle des durch das Bundes-Seuchengesetz vorgeschriebenen Gesundheitszeugnisses tritt die **Erstbelehrung** durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten niedergelassenen Arzt.

Die Erstbelehrung beinhaltet die Aufklärung über die durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten sowie über die daraus ableitbaren Tätigkeitsverbote und Meldepflichten. Bereits ausgestellte Gesundheitsbescheinigungen nach § 18 Bundes-Seuchengesetz gelten wie eine Erstbelehrung. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Belehrungen jährlich zu wiederholen und darüber Aufzeichnungen zu führen.

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Sie regelt die Anforderungen an die Einrichtungen sowie an die hygienischen Voraussetzungen bei Herstellung, Transport, Lagerung, Behandlung und Abgabe von Lebensmitteln. Danach müssen Lebensmittel unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt so behandelt werden, dass sie keiner gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung ausgesetzt sind. Dazu zählen z. B. Schmutz, Krankheitserreger, Schädlinge oder Witterungseinflüsse. Darüber hinaus verpflichtet die LMHV die Einrichtungen bzw. die verantwortlichen Organisatoren zur **Schulung ihrer Mitarbeiter oder Mitwirkenden in Fragen der Lebensmittel- und Personalhygiene**. Betroffen davon sind alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen.

Bei **Vereinen** sind die jährlich vorgeschriebenen Nachbelehrungen vom verantwortlichen Vereinsvorsitzenden zu veranlassen. Diese Nachbelehrungspflicht besteht nur während der Zeit, in welcher der Betroffene einschlägig tätig ist. Bei **Schulen, Kindertagesstätten und Kindergärten** hat im Fall einer **wiederholten Tätigkeit** der für diese Personen Verantwortliche für die jährlich vorgeschriebene Nachbelehrung nach IfSG und für eine regelmäßige Schulung in Fragen

der Lebensmittelhygiene nach LMHV zu sorgen. Zweckmäßigerweise werden Belehrung nach IfSG und Schulung nach LMHV gemeinsam durchgeführt.

Darüber hinaus schreibt die LMHV zur Vermeidung gesundheitlicher Gefahren ein **Eigenkontrollsystem** auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung vor (z. B. vom Lebensmitteleinkauf bis zur Speisenausgabe).

Gesetzliche Bestimmungen



Schutz vor Krankheitserregern

Krankheitserreger kann man weder sehen, noch riechen oder schmecken. Um Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen zu vermeiden, muss man daher sein Handeln immer auf ihr mögliches Vorhandensein einstellen!

Da bei Kindern das Immunsystem noch nicht vollständig ausgereift ist, sind sie besonders anfällig. In der Kinderverpflegung ist daher **äußerste Sorgfalt beim Umgang mit Lebensmitteln** erforderlich!



Warum sind die gesetzlichen Vorschriften sinnvoll?

Lebensmittel sind in der Regel nicht keimfrei. Sie können einerseits erwünschte Mikroorganismen, wie z. B. Milchsäurebakterien und Kulturschimmel enthalten, aber auch nicht erwünschte Verderbniskeime, die u. a. Gärung und Fäulnis verursachen. Im schlimmsten Fall sind Lebensmittel mit Krankheitserregern wie z. B. Salmonellen belastet, die zu Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen führen können. Dazu kommt, dass auch Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, Überträger von bestimmten, durch Lebensmittel übertragbaren Krankheitserregern sein können (z. B. bestimmte Coli-Bakterien). Einige Bakterien, aber auch Schimmelpilze sind in der Lage, Giftstoffe in das Lebensmittel abzugeben.

Die gesundheitliche Gefahr liegt meist nicht in der bloßen Anwesenheit einer geringen Anzahl von Bakterien, sondern vor allem darin, dass sich diese bei günstigen Temperaturen explosionsartig vermehren können. Durch Zellteilung können dabei innerhalb von fünf Stunden aus einem Bakterium mehrere hunderttausend Keime entstehen! Bei manchen Erregern, wie z. B. Viren, übernimmt das Lebensmittel die Rolle des Überträgers, ohne dass eine Vermehrung des Erregers stattfindet.

Besonders empfindliche Lebensmittel sind (nach IfSG):

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Ei-Produkte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeis-Halberzeugnisse,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

Anforderungen an die betrauten Personen

Personen, die mit den vorher genannten besonders empfindlichen Lebensmitteln umgehen – egal ob täglich bei der Mittags- und Pausenverpflegung oder nur gelegentlich bei öffentlichen Festen –, müssen eine **Bescheinigung des Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes über die **Erstbelehrung** nach IfSG vorlegen können. Diese darf bei erstmaliger Ausübung der

Aushilfen) mit der Lebensmittelzubereitung beauftragt sind. Diese Schulung muss erstmals bei der Einstellung und im Fall einer dauerhaften Tätigkeit regelmäßig (mindestens einmal jährlich) stattfinden und im Rahmen des Eigenkontrollsystems dokumentiert werden. Bei Festen (Schule, Kindergarten, Vereine etc.) kann diese Schulung z. B. auch im Vorfeld mit allen Helfer/innen bzw. Beteiligten in

Hygienische Anforderungen

Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein. Bereits ausgestellte Gesundheitszeugnisse nach § 18 Bundes-Seuchengesetz gelten als Erstbelehrung. Nicht belehrungspflichtig ist, wer nur serviert.

Die Mitarbeiter, Mitwirkenden und Helfer dürfen nicht an Durchfallerkrankungen oder Gelbsucht leiden und keine infektiösen Hautkrankheiten haben.

Ergänzend zur Belehrung nach IfSG (Tätigkeitsverbote, Meldepflichten) schreibt die LMHV die **Hygiene-schulung** aller Mitarbeiter und Mitwirkenden vor, die ständig oder auch nur ab und zu (z. B. als

eine Organisationsbesprechung einbezogen werden.

Im Vordergrund einer **eigenverantwortlichen Personalhygiene** steht ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit, insbesondere saubere Kleidung, in der Küche saubere Schutzkleidung und absolut saubere Hände ohne offene Wunden.

Für das Personal müssen in der Nähe separate Toiletten mit Handwaschbecken, Seifenspendern und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Die Verwendung von Handdesinfektionsmitteln wird empfohlen.

Anforderungen an die Einrichtungen, wie z. B. Verkaufsstände, Theken, Küchen, Schulcafés oder Kioske

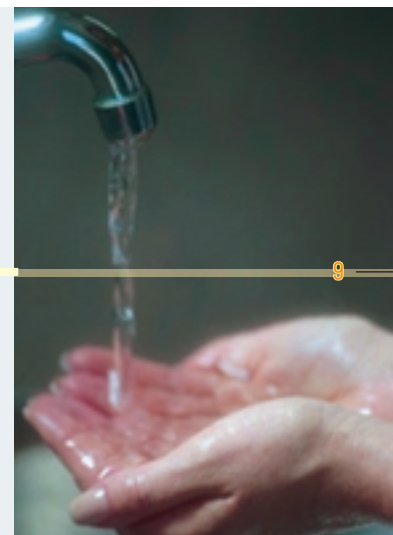
Im Allgemeinen müssen die Einrichtungen so beschaffen sein, dass eine gute Hygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung, wie z. B. durch Verderb, Krankheitserreger, Staub und Schmutzteile, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Glasscherben gewährleistet ist. **Nur in einem hygienisch einwandfreien Umfeld können auch einwandfreie Speisen und Lebensmittel zubereitet bzw. angeboten werden.**

Fußböden, Arbeitsflächen, Mobiliar, Maschinen, Geräte und Utensilien müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (detaillierte Informationen hierzu sind beim Kompetenzzentrum für Verbraucherschutz des Landratsamtes erhältlich).

Um die gesetzlich vorgeschriebenen oder empfohlenen Höchst- (siehe Seite 11) oder Mindesttemperaturen von Lebensmitteln einhalten zu können, müssen ausreichende Möglichkeiten zum Erhitzen und Heißhalten bzw. Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln vorhanden sein. Eine laufende Temperaturkontrolle mit geeigneten, leicht ablesbaren Thermometern muss möglich sein – bei einmaligen Veranstaltungen wird dies empfohlen (Eigenkontrolle).

Für Abfälle sind dicht schließende, gut zu reinigende Behältnisse bereit zu stellen.

Für die Reinigung von Arbeitsgeräten ist eine ausreichende Kalt- und Warmwasserversorgung



(Trinkwasser-Qualität!) erforderlich; außerdem muss ein Spülbecken, getrennt von einem Handwaschbecken, installiert sein.

Unbedeckte oder unverpackte Lebensmittel (z. B. Semmeln) sind durch geeignete Schutzvorrichtungen so anzubieten, dass andere Personen die Waren nicht berühren, anhusten, anhauchen oder sonst beeinträchtigen können. Diese Lebensmittel dürfen auch nicht auf dem Boden gelagert werden.

Wie geht man mit empfindlichen Lebensmitteln richtig um?

Hygienefehler sowie unzureichende Kühlung stehen an der Spitze der Ursachen lebensmittelbedingter Erkrankungen. Allgemein gilt, dass bei der Abkühlung der optimale Temperaturbereich für die Vermehrung der meisten Bakterien zwischen 65° C und 10° C möglichst schnell durchschritten werden muss. Damit die angebotenen Lebensmittel und Speisen hygienisch sicher sind, ist es daher

müssen alle Teile eine Temperatur von mindestens 70° C erreichen. Ein gebratenes Hähnchen, das am Knochen noch rötlich ist, unbedingt fertig garen. Auch gebratenes Hackfleisch darf auf keinen Fall beim Verzehr innen noch rosa sein.

Zum Heißhalten von gegarten Speisen ist eine Temperatur von mindestens 65° C erforderlich (Heißhaltezeit auf maximal drei Stunden begrenzen).

Empfindliche Lebensmittel

oberstes Gebot, sowohl die Übertragung von Krankheitskeimen als auch ihre Vermehrung in Lebensmitteln zu verhindern.

Bei der Zubereitung getrennte Schneidebretter und Utensilien für rohe Fleischprodukte und verzehrfertige Lebensmittel, wie z. B. Salat oder bereits gegarte Speisen, verwenden.

Niemals verzehrfertige Speisen, wie z. B. Salat oder bereits gegarte Produkte, in ein Geschirr geben, das vorher rohes Fleisch, Geflügel, rohe Eier oder Fisch enthielt.

Fleisch und Fleischgerichte völlig durchbraten oder garen. Dabei

Auf die Ausgabe von Speisen, die rohe Eier enthalten, wie z. B. selbst hergestellte Mayonnaise, weiche Eier, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee (Tiramisu) und Backwaren mit Cremefüllungen aus rohen Eiern sollte verzichtet werden.

Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse, wie z. B. rohe Bratwürste, Fleischpflanzerl, Fleischspieße, geklopfte Schnitzel oder Steaks dürfen nach der Hackfleisch-Verordnung nicht selbst hergestellt werden. Sie müssen im Fachbetrieb eingekauft und noch am selben Tag zubereitet werden.

Im Kindergarten bzw. in Einrichtungen der Gemeinschaftsver-

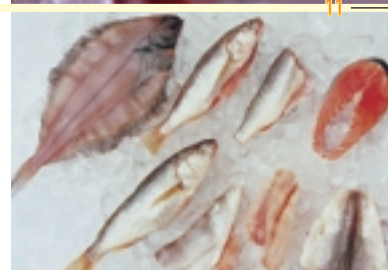
pflegung für Kinder müssen Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt werden, erhitzt werden. Daher ist in diesen Einrichtungen die Ausgabe von Speisen, die rohe Eier enthalten, wie z. B. selbst hergestellte Mayonnaise, weiche Eier, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee (Tiramisu) und Backwaren mit Cremefüllungen aus rohen Eiern ausdrücklich verboten.

Ferner darf in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nur Milch als Lebensmittel abgegeben werden, die unter Anwendung eines anerkannten Verfahrens wärmebehandelt worden ist.

Nach dem Einkauf Kühlkette einhalten, leicht verderbliche Lebensmittel nur gekühlt transportieren.

Die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen bzw. empfohlenen Höchsttemperaturen bei der Lagerung und beim Transport ist unbedingt zu beachten:

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| – Frischfleisch | + 7° C |
| – Milch | + 8° C |
| – Cremetorten (empfohlen) | + 7° C |
| – Hackfleisch, -erzeugnisse | + 4° C (maximal!) |
| – Geflügelfleisch | + 4° C |
| – Salate | + 7° C |
| – Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung/Auflage) | + 7° C |
| – Frischfisch | + 2° C (maximal oder in schmelzendem Eis) |
| – Tiefkühlware | -18° C |



Um die Gesundheit für alle Teilnehmer zu garantieren, müssen Veranstalter von Vereinsfesten außer der Teilnahme an Schulungen und jährlichen Nachbelehrungen eine Reihe weiterer Vorschriften beachten.

Hygiene bei Vereinsfesten

12



Was ist darüber hinaus bei Vereinsfesten noch zu beachten? Wer kann weiterhelfen?

Auskünfte über weiter zu beachtende Vorschriften wie z. B. für:

- Erlaubniserteilung nach dem Gaststättengesetz
- Preisangaben
- Lebensmittelkennzeichnung
- Rückstellproben (im Rahmen der Eigenkontrolle)
- Abfallentsorgung (Speisereste, Abwasser)
- Jugendschutz (Alkoholabgabe)
- Produkthaftung
- Gewerbeausübung

erteilen die örtlichen Kompetenzzentren für Verbraucherschutz an den Landratsämtern bzw. Kreisverwaltungsbehörden.

13

Darüber hinaus sind dort auch erhältlich:

- Informationsblätter zum sachgerechten Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln
- Unterlagen für die Durchführung der Nachbelehrungen nach IfSG
- Schulungsprotokoll-Vorlagen nach LMHV
- Vorlagen für Reinigungs- und Hygienepläne und Checklisten (im Rahmen der Eigenkontrolle)

Folgende Punkte sind noch wichtig:

- Die Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist dem Landratsamt anzuzeigen; der Getränkelieferant kann Auskunft darüber erteilen, ob eine besondere Abnahme durch einen Sachkundigen erforderlich ist.
- Festteilnehmer, die selbsthergestellte Lebensmittel zur Verfügung stellen, sind über die hygienischen Anforderungen an diese Speisen wie Speisenauswahl und -zubereitung, Transport, Kühlung zu informieren.
- Mitgebrachte Speisen, die aus den auf Seite 7 genannten Lebensmitteln bestehen, sind abzulehnen. Alle anderen sollten genau kontrolliert und dokumentiert werden („Kuchenliste“ usw.).
- Für Gäste und Personal müssen getrennte Toilettenanlagen vorhanden sein.

Kinder sind in besonderem Maße einer Gesundheitsgefährdung durch verdorbene Lebensmittel ausgesetzt. In Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen müssen deshalb entsprechende Vorsichtsmaßnahmen und Regeln beachtet werden.

Hygiene in Kindergärten, Tagesstätten und Schulen

14



Was ist darüber hinaus für die Verpflegung in Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen noch zu beachten?

Auskünfte, weitere Informationen sowie Unterlagen wie z. B.


- Informationsblätter zum sachgerechten Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln
- Unterlagen zur Durchführung der Nachbelehrungen nach IfSG
- Schulungsprotokoll-Vorlagen nach LMHV
- Art und Umfang von Rückstellproben (im Rahmen der Eigenkontrolle)
- Vorlagen für Reinigungs- und Hygienepläne und Checklisten (im Rahmen der Eigenkontrolle)

sind bei den örtlichen Kompetenzzentren für Verbraucherschutz an den Landratsämtern erhältlich.

15

Bei Festen in Schulen, Kindergärten usw. sind folgende Punkte zu beachten:

- Personen, für die eine Erstbelehrung nach IfSG erforderlich ist (das ist bei öffentlichen Veranstaltungen), sollten sich rechtzeitig um eine Belehrung kümmern.
- Die Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist dem Landratsamt anzuzeigen; der Getränkelieferant kann Auskunft darüber erteilen, ob eine besondere Abnahme durch einen Sachkundigen erforderlich ist.
- Für Helfer/innen und Mitwirkende ist rechtzeitig eine Hygieneschulung durchzuführen, die u. a. von den Fachkräften der Kompetenzzentren oder auch von privaten Sachverständigen erfolgen kann.
- Eltern und Angehörige sind über die hygienischen Anforderungen an mitgebrachte Speisen sowie Speisenauswahl und -zubereitung, Transport, Kühlung zu informieren.
- Mitgebrachte Speisen, die aus den auf Seite 7 genannten Lebensmitteln bestehen, sind abzulehnen. Alle anderen sollten genau kontrolliert und dokumentiert werden („Kuchenliste“ usw.).



www.gesundheitsministerium.bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz
Schellingstr. 155, 80797 München
Internet: www.stmgev.bayern.de
E-Mail: presse@stmgev.bayern.de

Fachliche Konzeption:

Dr. Gabriele Engelhardt, Dr. Rudolf Kibler,
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
unter Mitwirkung von Herrn Dr. Mantel, LRA Eichstätt.

Gestaltung: Worm & Linke, München

Druck: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Stand: April 2002