

Checkliste zur Lebensmittelsicherheit

gemäß den Forderungen aus dem Hygienepaket der EU-Verordnungen 852, 853, 854/2004

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, ist verpflichtet, die Gefahren und Risiken in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit in seinem Unternehmen zu kennen und über kritische Lenkungspunkte zu verfügen. Diese Checkliste soll Ihnen dabei helfen, die wichtigsten Forderungen aus dem Hygienepaket mit Ihrem Betrieb abzugleichen.

Betriebsstätten

- müssen bautechnisch so gestaltet sein, dass eine Reinigung und gegebenenfalls eine Desinfektion möglich sind.
- müssen über geeignete Temperaturen für eine hygienisch korrekte Herstellung, Behandlung und Ausgabe der Speisen verfügen.
- müssen über eine ausreichende Anzahl an Waschbecken, und Spülbecken für Lebensmittel verfügen, die mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet sind.
- Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände müssen vorhanden sein.
- Be- und EntlüftungsfILTER müssen vorhanden und leicht zu reinigen sein.
- Toiletten müssen eine Wasserspülung besitzen.
- Toilettenräume müssen mit Handwaschbecken ausgestattet und ausreichend belüftet sein. Ebenfalls mit Warm- und Kaltwasserzufuhr.
- Toiletten dürfen keinen Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel verarbeitet, hergestellt oder veredelt werden.

Personaltoiletten

- Reinigungs- und Desinfektionsbehälter müssen regelmäßig aufgefüllt werden.
- Hygienepapiere müssen vorhanden sein.
- Mülleimer müssen regelmäßig entleert werden.
- WC-Inventar und Räume müssen sauber sein und mindestens 1 x pro Woche desinfiziert werden.

Infrastruktur

- Fußböden müssen wasserdicht, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Die Ableitung des Wassers muss gewährleistet werden.

- Wände, Decken, Vorrichtungen, Fenster und Türen müssen glatt, wasserdicht, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Schmutz- und Kondenswasseransammlungen, sowie Schimmelbefall und Materialablösungen müssen vermieden werden.
- Öffnungen, wie Fenster und Türen, die ins Freie führen, müssen mit Insektengitter geschützt werden.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glatten, abwaschbaren Materialien und bei Bedarf desinfizierbar sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen aus rostfreien Materialien bestehen und Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber und instand gehalten werden und desinfizierbar sein.
- Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung von Lebensmitteln müssen so ausgestattet sein, dass sie jederzeit die erforderlichen Temperaturen einhalten können. Sofern notwendig, müssen Überwachungssysteme angebracht werden.
- Behälter für Lebensmittel müssen ferner leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Behälter für Abfälle müssen hermetisch, verschließbar, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Abfalllager müssen sauber und frei von Schädlingen sein.
- Für die Beseitigung von Abfällen müssen die notwendigen Vorkehrungen getroffen werden.
- Strenge Trennung von reiner und unreiner Seite
- Schmutziges, nicht gereinigtes oder mit Bakterien befallenes Geschirr darf nicht auf der reinen Seite gelagert werden.
- Bei jedem Wechsel von der unreinen zur reinen Seite müssen unbedingt die Hände gewaschen und desinfiziert werden.

Berufsbekleidung

- Täglich frische Arbeitskleidung anziehen.
- Keine Privatkleidung über der Arbeitskleidung tragen.
- Privat- und Arbeitskleidung im Doppelspind getrennt aufbewahren.
- Haare vollständig bedecken.
- Keine Uhren, Schmuck oder Ringe tragen.

- Fingernägel sauber und kurz halten.

Persönliche Hygiene

- Die Hände sind jeweils zu reinigen und zu desinfizieren
 - nach jedem Arbeitsgang
 - nach jeder Pause
 - nach jedem WC-Besuch
 - nach jedem Kontakt mit Schmutzigem
 - beim Wechsel von der unreinen zur reinen Seite.

Krankheiten und Verletzungen

- Alle Krankheiten und Verletzungen sofort melden.
- Besonders auf Durchfallerkrankungen achten! Salmonellengefahr!!!
- Jährliche Hygieneschulung machen
- Beim Husten oder Niesen stets von Nahrungsmitteln abwenden.

Warenannahme

- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten.
- Äußere Beschädigungen und Verschmutzungen melden.
- Geruch der Waren prüfen.
- Die Kühlkette muss unbedingt eingehalten werden.
- Umverpackungen sind sofort zu entfernen.
- Leichtverderbliche Ware muss sofort in die Kühlung gebracht werden.
- Die Temperaturen der Ware müssen überprüft werden.
- Die Ware muss auf Schädlingsbefall geprüft werden.

Lagerung

- Fertig zubereitete Speisen immer portioniert einfrieren.
- Die Temperatur im Kühlraum und im Kühlschrank darf max. + 4°C, im Gefrierraum max. -18°C betragen.
- Haltbarkeitsfristen müssen eingehalten werden.
- Getrennte Lagerung von:
 - Rohwaren und fertigen Speisen
 - Fleisch/Fisch und Gemüse/Obst
 - Eier möglichst im eigenen Kühlschrank

- Für gute Belüftung und trockene Lagerung sorgen.
- Ware vor Schädlingen schützen.
- Lebensmittel nicht zusammen mit Chemikalien lagern.
- Hackfleisch auch gekühlt nicht länger als 6-8 Stunden aufbewahren.
- Geflügel, Fleisch, Fisch, Wild in Kühlzellen in getrennten Wannen lagern.
- Regelmäßige Kontrolle der Temperaturen in den Kühlzellen mit geeichten oder kalibrierten Messgeräten.
- Abgelesene Temperaturen werden in die Checkliste eingetragen und durch Unterschrift bestätigt.

Zubereitung der Speisen

- Speisen schnell herunterkühlen.
- Den kritischen Punkt (45°C - 15°C) kurz halten.
- Fleisch, Fisch und Geflügel mindestens 10 Minuten bei 72°C Kerntemperatur garen.
- Reine und unreine Arbeitsschritte streng trennen.
- Gewürze während des Gärprozesses zusetzen.
- Speisen bei mindestens 60°C warm halten.
- Speisen nicht länger als 4 Stunden warm halten.
- Speisen nie mit bloßen Händen berühren.
- Nach jedem Arbeitsgang die Flächen gut reinigen und desinfizieren.
- Tiefkühlware im Kühlraum bei max. 10°C auftauen.
- Geflügel separat auftauen und die Auftauflüssigkeit separat ablaufen lassen. (Salmonellengefahr!!!)
- Auftauende Nahrungsmittel vor Bakterien schützen.
- Keine Verarbeitung von Frischei in Küchen.

Speisenausgabe

- Auslagezeiten begrenzen.
- Überproduzierte Speisen sind sofort zu kühlen.

Personalschulung

- Personalinformationen an den Arbeitsplätzen aushängen.
- Kontrollieren Sie Ihre Anordnungen regelmäßig!
- Personalschulungen sind regelmäßig durchzuführen.
- Schulungen können durch eigene sachkundige Mitarbeiter geleitet werden und sind zu dokumentieren.
- Aktuelle Gesundheitszeugnisse der Mitarbeiter müssen vorliegen bzw. Nachweis der jährlichen Belehrung.
- Durchgeführte Schulungen werden in die Checkliste eingetragen und durch Unterschriften bestätigt.

Reinigung & Desinfektion

- Reduzieren Bakterien und Pilze.
- Sind für die Reinigung des gesamten Inventars und der Arbeitsflächen geeignet.
- Bei starken Verschmutzungen muss vorgereinigt werden.
- Zur Desinfektion von Kühlzellen sollte die Temperatur mehr als 10°C betragen.
- Die Konzentration und die Einwirkzeit des Desinfektionsreinigers muss beachtet werden.
- Es muss immer mit Trinkwasser nachgespült werden.

Geschirrereinigung

• maschinelles Geschirrspülen

- Richtiges Vorsortieren des Geschirrs.
- Geschirr gründlich vorabräumen.
- Besteck vortauchen.
- Geschirr richtig einsortieren.
- Geschirr vollständig trocknen lassen.
- Temperatur kontrollieren.
- Maschine täglich reinigen.
- Siebe mehrmals täglich säubern.
- Düsen kontrollieren.

- Wasserenthärtung kontrollieren.

•manuelles Geschirrspülen

- Richtige Dosierung des Spülmittels beachten.
- Erst leichte, dann starke Verschmutzungen beseitigen.
- Getrennte Abwaschbecken für Weiß- und Kochgeschirr.

• Geschirrlagerung

- Auf der reinen Seite (separater Raum oder abgedeckt).
- Kochgeschirr mit der Öffnung nach unten lagern.

Abfallentsorgung

- Gut verschließbare Abfallbehälter benutzen.
- Abfälle außerhalb der Küchen in Plastiksäcken/Containern sammeln.
- Abfallbehälter müssen nach der Entleerung gereinigt und desinfiziert werden.
- Organische Abfälle sind kühl zu lagern.

Hygieneplan

- Der Hygieneplan sollte immer konsequent befolgt werden!
(Erstellung eines individuellen Hygieneplanes).

Kontrolle vom Frittierfett

- Kontrollieren Sie regelmäßig das Frittierfett sensorisch (Geruch, Farbe)
- oder mit einem Teststreifen für Frittierfette (LRSM von 3M)
- Bitte tragen Sie das Ergebnis des Testes in die Checkliste ein und bestätigen Sie die Eintragung durch Ihre Unterschrift!
- Bitte tragen Sie in die Checkliste ein, wann sie das Frittierfett ganz oder teilweise gewechselt haben.
- Durch langes Erhitzen von Fett, zum Beispiel beim Frittieren, können sich künstliche Transfettsäuren bilden, die die Gesundheit Ihrer Gäste gefährden.
- Transfette erhöhen den "schlechten" Cholesterinwert im Blut, und das zum Nachteil der "guten" Cholesterin-Varianten. Das Risiko einer Entzündung im Körper steigt und die Gefahren für die Gefäße des Menschen wachsen. Das führt zu einer Erhöhung des Schlaganfall- bzw. Herzinfarkttrisikos. Zusätzlich erhöht sich aber auch noch das Risiko, an Zucker zu erkranken.

Temperaturkontrolle in der warmen Küche

- Kontrollieren Sie mit Hilfe des Stichthermometers die Kerntemperaturen beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und Fleisch stichprobenartig!
- Die Kerntemperatur muss mindestens 70°C (10 Minuten) oder mindestens 80°C (3 Minuten) betragen. Bei Unterschreitung muss eine Nacherhitzung durchgeführt werden, denn bei ungenügender Erhitzung besteht die Gefahr, dass Mikroorganismen nicht abgetötet werden oder sich sogar vermehren.

Hds unterstützt sie zur Durchführung der HACCP Risikoanalyse und bei der Erstellung des HACCP Konzeptes nach dem Codex Alimentarius und bei den notwendigen Hygieneschulungen für Mitarbeiter.

Stefan Kuhn
Fachgruppenleiter
Bereich Lebensmittel – Umwelt – Sicherheit
Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol (hds)
Mitterweg 5 (Bozner Boden), 39100 Bozen
T 0471 310 507. F 0471 310 595
skuhn@hds-bz.it, www.hds-bz.it

