



LANDKREIS LÜNEBURG
DER LANDRAT

Merkblatt Personalhygiene in Lebensmittelbetrieben

Händehygiene

Lebensmittel dürfen durch den Kontakt mit den Händen während der Be- und Verarbeitung nicht nachteilig beeinflusst werden. Deshalb ist beim Umgang mit Lebensmitteln besonderer Wert auf die nachfolgend beschriebenen Regeln zur Händehygiene zu legen. Schmuck: Armbanduhren und Handschmuck sollten beim Zubereiten von Speisen und beim Umgang mit offenen Lebensmitteln nach Möglichkeit abgelegt werden. Nagellack, künstliche Fingernägel: Beim Umgang mit Lebensmitteln dürfen Teile von Nagellack oder künstlichen Fingernägeln keinesfalls in das Lebensmittel gelangen. Beim Umgang mit bestimmten Lebensmitteln, z. B. beim Aufschneiden von Obst und der Zubereitung von belegten Broten, kann dies durch das Tragen von Einmalhandschuhen sichergestellt werden.

Handreinigung

Beim Berühren von Lebensmitteln mit der bloßen Hand besteht die Gefahr, dass unerwünschte Keime von den Händen auf oder in das Lebensmittel gelangen. Deshalb müssen die Hände vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln gründlich gereinigt werden. Ebenso sind die Hände gründlich zu waschen:

- nach dem Bearbeiten von Lebensmitteln, die mit Krankheitserregern belastet sein können (z. B. Hackfleisch, rohes Geflügelfleisch, Eier)
- nach dem Kontakt mit Haustieren.
- nach dem Putzen der Nase, Niesen oder Husten in die Hände,
- nach Reinigungsarbeiten,
- nach Berühren verschmutzter Gegenstände oder Lebensmittel,
- (ggf.) nach dem Rauchen,
- nach dem Toilettengang,
- nach anderen Arbeiten (z.B. nach dem Wickeln),

Bekleidung

Während der Essensausgabe und bei der Zubereitung von Lebensmitteln (z. B. Schneiden von Obstsalat, Bestreichen von Broten, Kochen) muss grundsätzlich geeignete und saubere Kleidung oder geeignete Arbeitskleidung (z. B. Küchenschürze oder ein Kittel) getragen werden. Die Arbeitskleidung sollte koch- und bügelfest sein und ist in regelmäßigen Abständen zu waschen bzw. zu wechseln.

Kleine Verletzungen

Kleine Wunden oder Schnittverletzungen an den Händen oder Armen müssen sofort gereinigt, ggf. desinfiziert und mit geeignetem Verbandmaterial abgedeckt werden. Insbesondere der Kontakt von Lebensmitteln mit entzündeten bzw. eitrigen Hautwunden stellt ein großes Risiko dar (s. dazu auch der Hinweis auf das Beschäftigungsverbot nach dem Infektionsschutzgesetz, Abschnitt e) Verschmutzte Pflaster oder Verbände an den Händen sind zu wechseln. Pflaster an den Händen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln stets durch Einmalhandschuhe oder ggf. Fingerlinge abgedeckt werden.

Heißhalten von Speisen

Wenn Speisen heiß gehalten werden, ist darauf zu achten, dass die Temperatur in den heiß gehaltenen Speisen nicht unter +60 °C sinkt, da sich ansonsten die Keimvermehrung stark beschleunigt. Das Heißhalten von Speisen sollte ferner auf höchstens drei Stunden begrenzt werden.

Reinigung der Küche und Kücheneinrichtung

Die Küche und deren Einrichtungen, Maschinen, Gegenstände und Ausrüstungen müssen regelmäßig gereinigt werden. Alle Reinigungsmittel müssen immer in der Originalverpackung und strikt von Lebensmitteln getrennt aufbewahrt werden. Die Gebrauchsanweisungen für diese Mittel sind genau zu befolgen.

Bei der Reinigung von Gegenständen mit Lebensmittelkontakt muss Trinkwasser verwendet werden. Die Reinigung sollte immer in Verbindung mit einem geeigneten Reinigungsmittel erfolgen. Ausrüstungsgegenstände und Geräte, z. B.

Schneidbretter, Geschirr und Messer müssen grundsätzlich zeitnah nach Gebrauch gereinigt werden. Vor dem Reinigen der Küche oder von Ausrüstungsgegenständen müssen die dort gelagerten Lebensmittel und Bedarfsgegenstände (Geschirr usw.) aus dem Reinigungsbereich entfernt oder auf andere Weise, z. B. durch Abdecken oder Umfüllen in einen verschließbaren Behälter, geschützt werden. Schwämme, Tücher, Bürsten, Lappen usw., die zur Reinigung verwendet werden, bieten ideale Bedingungen für die Vermehrung von Bakterien und Pilzen. Deshalb ist es erforderlich, diese Gegenstände regelmäßig heiß bei mind. 80°C zu waschen oder zu reinigen und sie regelmäßig sowie bei Bedarf auszuwechseln.

Kühlschränke müssen regelmäßig, z. B. einmal monatlich, vollständig ausgeräumt und anschließend gereinigt werden.

Trotz niedriger Temperaturen vermehren sich einige Keime – darunter auch Krankheitserreger – in Kühleinrichtungen und können dabei auch Lebensmittel besiedeln.

Auch Gefriereinrichtungen, sofern vorhanden, müssen regelmäßig ausgeräumt, abgetaut und gereinigt werden.

Schulungs- und Unterweisungspflicht des Arbeitgebers

Personen, die Lebensmittel herstellen und in den Verkehr bringen, müssen grundsätzlich über Fachkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln und das Lebensmittelrecht verfügen (Schulungspflicht nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung). Diese Fachkenntnisse müssen tätigkeitsbezogen vorliegen, d.h.

eine Kindertagespflegeperson muss diejenigen Fachkenntnisse nachweisen, die für ihre konkrete Tätigkeit erforderlich sind.

Alle Personen, die gewerbsmäßig o.g. Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen sowie Personen, die erstmalig mit diesen Tätigkeiten beschäftigt werden, müssen vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt werden und darüber eine Bescheinigung vorweisen. Die Bescheinigung darf nicht älter als drei Monate sein und muss an der Betriebsstätte aufbewahrt werden. Die Dokumentation der Nachbelehrung muss ebenfalls an der Betriebsstätte zur Verfügung gehalten werden. Die Mitarbeiter/-innen müssen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit belehrt und über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Verpflichtung, dass die Beschäftigten ihrem Arbeitgeber unverzüglich Mitteilung machen müssen, sobald ihnen Anzeichen der genannten Krankheiten oder eine Ausscheidung der genannten Krankheitserreger bekannt werden, hingewiesen werden. Der Arbeitgeber muss diese Belehrung für die Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen wiederholen, mindestens jedoch alle zwei Jahre.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Ausgehändigt durch:

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung * Auf dem Michaeliskloster 4 * 21335 Lüneburg
Telefon: 04131 26-1413 * Telefax: 04131 26-1633 * e-mail: veterinaeramt@landkreis.lueneburg.de