

Grundlagen der Hygiene

Ausgangslage:

Die der Herstellung, Verarbeitung oder Lagerung von Lebensmitteln dienenden Räume und Installationen sowie die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge müssen sauber und instand gehalten sein. Eine Grundlage für diesen Bereich stellt die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) dar.

Erzeugnis- und Produktionshygiene

1. Die Erzeugnisse sind unter Bedingungen aufzubewahren, welche die Vermehrung gesundheitsgefährdender oder verderbniserregender Mikroorganismen eindämmen oder verhindern.
2. Rohe, nicht genussfertige, Erzeugnisse (auch gefährliche und ungenießbare Stoffe) sind von genussfertigen Erzeugnissen getrennt aufzubewahren. Bei der Verarbeitung und Zubereitung (Waschen, Packen etc..) sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen.
3. Erzeugnisse, die mikrobielle Verderbnis zeigen oder mikrobielle Toxine enthalten, dürfen nicht weiterbehandelt werden (Waschen, Packen etc.). Sie müssen als ungenießbar bezeichnet und in separaten und gesicherten Behältnissen entsorgt werden.

Raum und Anlagen

Alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:

- a.) saubergehalten werden und so gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.
- b.) so beschaffen sein, dass sie rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können (Ausnahme: Einwegbehälter oder -verpackungen).
- c.) so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

Verpackungen, Lagerung und Transport

Lebensmittel müssen so gelagert und transportiert werden, dass Kontaminationen vermieden werden. In Behältnissen, welche auch für andere Waren verwendet werden, dürfen sie nur dann transportiert oder gelagert werden, wenn jede Verunreinigung oder nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels ausgeschlossen ist.

Transportfahrzeuge und Lager müssen so konzipiert sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist.

Entsorgung von Abfällen

1. In Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, dürfen Lebensmittelabfälle und andere Abfälle weder gelagert noch gesammelt werden, es sei denn, dies sei während des ordnungsgemäßen Betriebsablaufs unvermeidbar.
2. Für die Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Die Behälter müssen in einem einwandfreien Zustand und leicht zu reinigen sowie erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Lebensmittel, Trinkwasser, Ausrüstungen und Arbeitsflächen müssen vor Kontaminationen durch Abfälle geschützt werden.
3. Abfalllager müssen sauber und frei von Ungeziefer sein. Die Räume zur Abfalllagerung sind nötigenfalls zu kühlen.

Personalhygiene

1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung, vorzugsweise saubere Kittel und Schürzen tragen.
2. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.
3. Insbesondere sind Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen dem Verantwortlichen zu melden.
4. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch. Wunden und Verletzungen an den Händen müssen mit Pflaster fest abgedeckt werden (evtl. mit Handschuhen arbeiten).
5. Essen und Trinken außerhalb der Pausen sollte unterbleiben. In Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, ist das Rauchen nicht gestattet.
6. Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleieräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen. Insbesondere gilt:
 - a.) Toiletten (mit Wasserspülung und entsprechenden Handwaschbecken; mit Kalt- und Warmwasseranschluss; Seifenspende und Papierhandtüchern) müssen eine natürliche oder künstliche Entlüftung aufweisen; die Toilettüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
 - b.) Die für den Betrieb verantwortliche Person muss das Personal zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

Schulungspflicht

Die für den Betrieb verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass das Personal der Tätigkeit entsprechend im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult wird.

Eigenkontrolle

Aufgrund der auferlegten Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht bzw. zur Sicherstellung der in den Verkehr gebrachten Lebensmittel stellt die Eigenkontrolle eine Selbstverständlichkeit dar.

Damit verbunden ist ein Umdenken im Betriebsablauf:

Anstelle der gewöhnlichen Endkontrolle, wird die Prozesskontrolle in den Vordergrund gestellt. Um gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel zu gewährleisten ist es notwendig angemessene Sicherungsmaßnahmen festzulegen, durchzuführen und zu überprüfen.

Hierauf aufbauend sind gesundheitliche Gefahren durch eine betriebliche Eigenkontrolle im Sinne von HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint) zu eliminieren.

Eine Dokumentation des Eigenkontrollsystems ist laut Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) nicht zwingend vorgeschrieben, wird aus Gründen einer evtl. nötigen Beweisführung - z.B. im Rahmen des Produkthaftungsgesetzes – jedoch dringend empfohlen. Folgende Checklisten sind denkbar: Hygieneschulungen des Personals, Wareneingangskontrollen, Rückverfolgbarkeit der Betriebsmittel (z.B. Saatgut, Setzlinge), Lagertemperaturen, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingskontrollplan. Diese Pläne sind veränderten Gegebenheiten jeweils anzupassen und sorgfältig zu führen.

Beispiel für eine Checkliste zur Unterweisung in Personalhygiene:

1. Sind im Sanitär- und Produktionsbereich ausreichend vorhanden:
 - a) Einmalseifenspender,
 - b) Desinfektionsmittelspender,
 - c) Einmalhandtücher, Papiereinwegtuch, Handtuchrolle?
2. Erfolgt Reinigung und Desinfektion der Hände:
 - a) vor Arbeitsbeginn,
 - b) nach Toilettenbesuch,
 - c) nach Arbeitspause,
 - d) nach Arbeitsplatzwechsel (z. B. bei Eintritt und Verlassen anderer Abteilungen),
3. Werden Einmalhandschuhe für spezielle Aufgaben und besonders sensible Bereiche eingesetzt?
4. Sind Fingernägel sauber, nagellackfrei und kurz geschnitten?
5. Werden Wunden an Händen und Armen mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abgedeckt? Bestehen Regelungen bei Hauterkrankungen und Hygienemängeln?
6. Wendet sich das Personal beim Husten und Niesen vom Lebensmittel ab?
7. Ist Essen, Trinken nur in dem dafür zugelassenen Bereich erlaubt?
8. Gilt in allen Lager- und Wirtschaftsräumen Rauchverbot?

9. Gilt Schmuckverbot?
10. Sind Kopfhaare ausreichend bedeckt?
11. Erfolgt Kleidungswechsel regelmäßig? Ist der Kleiderwechsel geregelt? Ist Häufigkeit der Reinigung festgelegt und kontrolliert?
12. Besteht ein separater Aufbewahrungsort für private Gegenstände, wie Taschen, Kleidungsstücke und Straßenschuhe sowie für mitgebrachte Speisen und Getränke (Schrank)?
13. Existiert eine betriebliche Vorschrift für Personalhygiene?

Aufgrund des Ergebnis ist eine Verfahrensanweisung für den Betrieb zu erstellen und eventuelle Korrekturmaßnahmen einzuleiten.