

Checklisten

① Wareneingang

- Frischezustand: der Geruch der Lebensmittel/Rohstoffe ist einwandfrei, keine ersichtlichen Verfärbungen oder Fäulnis.
 - Kühlpflichtige lose Produkte weisen die entsprechenden Produktemperaturen auf.
 - Es ist kein Schädlingsbefall erkennbar, die Ware ist sauber und frei von Verunreinigungen und Fäulnis
 - Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist angegeben und nicht überschritten.
 - Verpackungen und/oder Gebinde sind sauber und unbeschädigt.
 - Anlieferfahrzeug und Fahrer machen einen hygienischen Eindruck
-

② Lagerung

- Lagern Sie rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen getrennt voneinander.
 - Lagern Sie Ware nicht direkt auf dem Boden.
 - Lagern Sie lose Waren in Kisten und diese nicht bodengelagert
 - Lagern Sie Waren grundsätzlich abgedeckt/verschlossen
 - Lagern Sie Mittel zur Reinigung und Desinfektion nicht zusammen mit Lebensmitteln oder Verpackungsmaterialien
 - Ihre Lagerräume sollten grundsätzlich trocken sein und gut zu belüften, gleichzeitig müssen Sie sie vor dem Eindringen von Schädlingen schützen
 - Kontrollieren und dokumentieren Sie die Temperaturen in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen regelmäßig
 - Halten Sie Lagerräume sauber und ordentlich und reinigen und desinfizieren Sie regelmäßig und bei Bedarf.
-

③ Reinigung

- Verwenden Sie Trinkwasser zur Reinigung.
 - Setzen Sie ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel ein.
 - Lagern Sie Lebensmittel nicht in unmittelbarer Nähe der Stellen die gereinigt werden.
 - Lappen, Bürsten, Tücher und andere Gegenstände die Sie zur Reinigung und Desinfektion verwenden, sind sauber und instand zu halten.
-

④ Bedientheken

- Waschen und desinfizieren Sie die Hände vor dem Berühren von Frischwaren wie z.B. rohes Fleisch.
 - Das Tragen sauberer Arbeitskleidung und ggf. eine haarumfassende Kopfbedeckung.
 - Waschen Sie Ihre Hände immer nach dem Berühren von Geld und bevor Sie Lebensmittel berühren.
-

⑤ Personalhygiene

- Waschen und desinfizieren Sie die Hände regelmäßig
- Decken Sie kleine Wunden und Schnittverletzungen mit einem farbigen Pflaster und einem Fingerling oder Einweghandschuh ab
- Beim Umgang mit Lebensmitteln sollten Sie auf das Tragen von Schmuck und Armbanduhren verzichtet werden.
- Halten Sie Fingernägel kurz und sauber, verzichten Sie auf Nagellack und künstliche Nägel.
- Die Arbeits- und Schutzkleidung müssen Sie stets sauber halten, regelmäßig wechseln und waschen (Kochwäsche).

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Prozessablauf die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen. Die aktuelle Lebensmittelhygiene-Verordnung löste die Verordnung vom 5. August 1997 Mitte August 2007 ab.



Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen und können mit Rückständen und Schadstoffen belastet sein, die die Gesundheit gefährden.

Strenge Vorschriften regeln daher Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung der Nahrungsmittel zum Schutze des Verbrauchers. Große Verpflegungseinrichtungen müssen besonders auf Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln achten.

Nach §§ 3–8 der LMHV sind folgende Maßnahmen vorgesehen:

1. Analyse der Gefahren im Produktionsablauf
2. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte/Risiken
3. Festlegung der kritischen Grenzwerte
4. Festschreibung und Durchführung wirksamer Prüf- und Sicherheitsmaßnahmen
5. Dokumentation der kritischen Punkte
6. Regelmäßige Kontrolle der eingeleiteten Maßnahmen
7. Fortbildung der Mitarbeiter.

Die meisten betriebshygienischen Kontrollen werden nach dem HACCP-Konzept durchgeführt.



HACCP Konzept

Das HACCP-Konzept ist heute international als lebensmittelspezifisches System zur Prävention gesundheitlicher Gefahren für den Verbraucher anerkannt und ist in allen gängigen Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit als wichtiger Bestandteil implementiert.
(*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

Da die Verantwortung für sichere Lebensmittel hauptsächlich bei den Unternehmen selbst liegt, ist der Begriff der betrieblichen "Hygiene-Eigenkontrolle" besonders wichtig geworden.

Dieser bedeutet nichts anderes, als dass ein Betrieb alle hygienerelevanten Manipulationen mit Lebensmitteln und jede damit direkt oder indirekt in Zusammenhang stehende Tätigkeit eigenverantwortlich überwacht.