

## Vom Kochlöffel bis zur Kartoffel

### Lebensmittelhygiene in der Betriebsgastronomie



© Foto: fps-catering.de

Joghurt, Brot oder Tomatensauce – Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen. Sie können aufgrund falscher Lagerung oder belastenden Schadstoffen unsere Gesundheit gefährden. Doch welche Person denkt schon an diese negativen Punkte, wenn mittags alle in die Kantine strömen und der Magen knurrt. Daher regeln strenge Vorschriften die Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung der Nahrungsmittel zum Schutze des Verbrauchers, so dass vor allem große Verpflegungseinrichtungen besonders auf Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln achten müssen.

Im Bezug auf die Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union strenge Verordnungen. Sie bilden die Grundlage für die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln und sollen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.

Zu den zentralen Verordnungen gehören unter anderem:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Ziele der EG-Vorschriften zur Lebensmittelhygiene sind:

- Die Lebensmittelsicherheit soll auf EU-Ebene überwacht werden
- Die Lebensmittelsicherheit soll einheitlich geregelt werden
- Jeder Lebensmittelproduzent muss ein Hygienemanagementsystem (gemäß

**CompendiumPlus**  
Institut für Weiterbildung  
Kurt-Schumacher-Damm 16  
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726  
Fax +49 541 40659733

[kontakt@CompendiumPlus.de](mailto:kontakt@CompendiumPlus.de)  
[www.CompendiumPlus.de](http://www.CompendiumPlus.de)

Ansprechpartner:  
Martin Lögering  
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger

# CompendiumPlus News – Dezember 2013

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) einrichten

- Die Dokumentation der Lebensmittelhygiene wird Pflicht
- Lebensmittelbetriebe müssen registriert bzw. zugelassen sein

Als Praxisbeispiel kann in diesem Zusammenhang die DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel – genannt werden, die eine Warmhaltezeit von Speisen auf maximal drei Stunden begrenzt, da sich durch eine längere Dauer Keime bilden können. Dabei wird eine Temperatur von mindestens 65 Grad Celsius bei heißen Speisen empfohlen. Bei kalten Speisen, wie bei Salaten, Dressings oder Desserts können lebensmittelbedingte Infektionen bei einer Temperatur von über 7 Grad entstehen, so dass hier die Empfehlung zur Lagerung unter 7 Grad Celsius lautet.

Auch wenn es zahlreiche Verordnungen gibt, ist so manches recht vage verfasst. Dazu gehört zum Beispiel die ehemalige verbindliche Vorschrift des § 11 der Getränkeschankanlagenverordnung, die es seit dem 2005 so nicht mehr gibt. Es liegt heute in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt. Er hat sich dabei jedoch am Stand der Technik zu orientieren, d. h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6. Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

Getränk	Reinigungsintervall
Fruchtsaft und Fruchtsaftmischungen	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlensäurehaltiges Wasser	7-14 Tage
Spirituosen	30 - 90 Tage

Dies und viele weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Sie in unserem Seminar „**Lebensmittelhygiene im Fokus: Hygienemanagement, GHP und HACCP in der Betriebsgastronomie**“. Machen Sie sich in diesem Seminar mit den gesetzlichen Hygieneanforderungen für eine Gute-Hygiene-Praxis (GHP) und für ein erfolgreiches HACCP-Konzept vertraut. Eignen Sie sich das notwendige Know-how an, um eigenständig einen wirksamen und funktionierenden HACCP-Plan für Ihr Unternehmen zu erstellen bzw. einen bereits bestehenden HACCP-Plan zu optimieren. Motivieren und schärfen Sie gleichzeitig mit den richtigen Instrumenten das Bewusstsein der Mitarbeiter für Hygiene und Hygieneprogramme in der Gemeinschaftsverpflegung Ihres Unternehmens, um bestehende Risiken innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung Ihres Unternehmens zu minimieren.

**CompendiumPlus**  
Institut für Weiterbildung  
Kurt-Schumacher-Damm 16  
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726  
Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de  
www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:  
Martin Lögering  
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger