

Hygiene als Visitenkarte

Lebensmittelsicherheit und -hygiene in der Betriebsgastronomie



© Foto: www.ihk-koeln.de

Bakterien, Viren oder Pilze – in der Küche lauern allerhand Keime und Erreger. Jedes Jahr werden in Deutschland mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen in Lebensmitteln verursacht worden sein können. Aus diesem Grund trägt jeder Küchenmitarbeiter in der Betriebsgastronomie seinen Gästen gegenüber eine große Verantwortung, dass die Lebensmittelsicherheit und -hygiene stets gewährleistet ist. Dennoch gibt es immer wieder Beispiele, wo die Reinigungszyklen nicht eingehalten werden, da die Hygienemaßnahmen im Tagesgeschäft schnell in den Hintergrund treten. Erst wenn Probleme auftauchen oder der Lebensmittelkontrolleur vorbeischaud, werden viele Gastronomie- und Kantinenverantwortliche wach. Am besten bereitet man sich auf Lebensmittelkontrollen mit einem professionellen Hygienemanagement vor, das jeden Tag in der Küche gelebt wird.

Stets griffbereit sollte eine vollständige und aussagekräftige Dokumentation zahlreicher Hygienemaßnahmen für den Prüfer und für einen selbst sein. Dazu gehört beispielsweise die regelmäßige Durchführung von Temperaturmessungen bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Auch eine Übersicht, wie es mit betrieblichen Reinigungs- und Kontrollmaßnahmen aussieht oder ein Nachweis über Personalschulungen gehört dazu. Denn jedes Unternehmen, das mit Lebensmitteln umgeht, ist gesetzlich verpflichtet, ein Hygienemanagementsystem gemäß HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) einzurichten. Die Dokumente müssen jederzeit auf dem neusten Stand sein. Außerdem müssen alle Mitarbeiter zum Umgang mit Lebensmitteln und zur Anwendung des HACCP-Konzepts geschult sein, damit die Lebensmittelkontrolleure nichts zu beanstanden haben.

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

Durchschnittlich bekommt jeder zweite Betrieb einmal im Jahr Besuch von Lebensmittelkontrolleuren, die zum Beispiel auf folgende Lebens- und Personalhygienemaßnahmen achten:

- Saubere Arbeitskleidung für das Küchenpersonal muss zur Verfügung stehen.
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten und nicht lackieren.
- Im Küchenbereich immer eine Kopfbedeckung tragen.
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhr ablegen.
- Hände regelmäßig waschen und desinfizieren. Spülbecken, in dem Lebensmittel oder Geschirr gereinigt werden, sind für das Händewaschen tabu.
- Die Kühlung der Ware muss durchgehend sichergestellt sein, da unzureichend gekühlte Lebensmittel schnell verderben.
- Kühlung in Ordnung? Die gesetzlich vorgeschriebene Kühltemperatur liegt bei $<8^{\circ}\text{C}$, empfehlenswert sind 1° bis 5°C .
- Die Gefriertruhe sollte auf -18°C bis -22°C gestellt sein.
- Gegarte Zutaten müssen vor der Weiterverarbeitung zwischengekühlt werden.
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch müssen weggeschüttet werden.
- Die Kochdauer sollte mind. 2 Minuten betragen.
- Lebensmittel sollten nicht länger als 4 Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden.
- In Wärmetheken sollten die Speisen bei Temperaturen von über 63°C gehalten werden. Sollte die Temperatur unter 63°C fallen, dürfen die Speisen noch max. 2 Stunden angeboten werden.

Ein hoher Hygienestandard, wie beschrieben, ist aber nicht nur eine gesetzlich vorgegebene Forderung, der jeder Gastronom nachkommen muss. Er ist zugleich auch ein wichtiges Entscheidungskriterium für Gäste und Kunden und gilt mittlerweile als Visitenkarte. Wer heute im Wettbewerb bestehen will, kommt daran nicht vorbei. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie für sich und Ihr Unternehmen die bestehenden Risiken innerhalb der Betriebsgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung minimieren, indem Sie an unserem Seminar **„Lebensmittelsicherheit und -hygiene in Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“** teilnehmen. Verschaffen Sie sich einen kompakten Überblick über die geltenden Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene. Lassen Sie sich insbesondere alle behördlich überwachten Ansätze aufzeigen. Wichtige Neuerungen im Lebensmittelrecht und beim Stand der Technik werden begleitend angesprochen, Umsetzungstipps für den Alltag werden gegeben und individuelle Fragestellungen erörtert. Der Fokus liegt insbesondere auf allen Aspekten mit einer hohen Praxisrelevanz. Dazu gehören zum Beispiel die Unterscheidungskriterien zwischen GHP und HACCP, die Änderungen in den Schulungsanforderungen, die Personalhygiene – insbesondere Händehygiene – und die neue Allergenkennzeichnung.

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