

Lebensmittelhygieneverordnung

BGBl.: 31/1998 (CELEX-Nr.: 393L0043, 396L0003)

Hygienemerckblatt für Schulküchen

**2. Ausgabe
Oktober 2002**

Vorwort

Am 1. März 1999 ist die Lebensmittelhygieneverordnung in Kraft getreten. Diese Verordnung ist für alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern, verpacken, befördern, verkaufen usw..... bindend.

Gemäß des Erlasses des Bundesministerium für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz vom 18. März 1999, GZ. 31.901/18-VI/B/12/99 liegt kein Inverkehrbringen von Lebensmittel gemäß § 1 Abs. 2 LMG 1975 vor, wenn beispielsweise in Krankenhäuser zu Therapiezwecken, oder in Schulen bei Kochkursen, Lebensmittel von den Kranken bzw. Schülern zubereitet und von diesen selbst gegessen werden. Die genannten Fälle sind daher *nicht* vom Anwendungsbereich der Lebensmittelhygieneverordnung umfasst, obgleich aus Hygienegründen auch in derartigen Küchen die in dieser Verordnung angeführten Grundsätze beachtet werden sollten.

Sofern Küchen nicht nur für den Lehrbetrieb, sondern auch für die Zubereitung von Speisen für mehrere Klassen verwendet werden, sind die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung zur Gänze einzuhalten.

In diesem Zusammenhang wird auf die Leitlinie für Gastgewerbebetriebe mit umfangreichem Speiseangebot, herausgegeben vom Bundesministerium für Soziale Sicherheit und Generationen vom 23. Juni 2000, GZ. 31.950/22-IX/B/1a/00 und auf die Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen, herausgegeben vom Bundeskanzleramt am 22. Mai 1998, GZ. 31.950/11-VI/B/1a/98 verwiesen.

Mit diesem Schriftstück möchte die Lebensmittelaufsicht Tirol den Lehrkräften und Schülern Informationen bzw. Empfehlungen zur Beachtung der hygienischen Grundsätze zur Verfügung stellen.

Bauliche Anforderungen an Betriebsräume:

Die **Bodenbeläge** in Küchen und dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräumen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von wasserundurchlässigen, wasserabstoßenden, waschbaren und nichttoxischen Materialien (z.B.: Fliesen, Epoxidharzbeläge).

Die **Fußböden** müssen so beschaffen sein, dass sich keine Wasserpfützen bilden. Vorhandene Abflussöffnungen im Boden (Gullys) müssen gegen das Eindringen von tierischen Schädlingen sowie gegen Rückstau und Geruchsbelästigung gesichert sein.

Die **Übergänge von Wänden zum Fußboden** sollen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist (z.B.: durch Hohlkehlen).

Die **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und sollen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von wasserundurchlässigen, wasserabstoßenden, waschbaren und nichttoxischen Materialien und eine glatte Fläche bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern. (z.B.: Fliesen, ...).

Die **Decken** und Deckenvorrichtungen sollen so konzipiert, gebaut und verputzt sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden und Kondensierung, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf einem Minimum gehalten werden.

Fenster und sonstige Öffnungen sollen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden (z.B.: schräge Fensterbänke). Die Fenster sollen dicht schließen und sind stets sauber zu halten, die Fensterrahmen sollen abwaschbar sein. An Fenstern die zu öffnen sind, und an allen Öffnungen für den Eintritt und den Auslass von Luft sind Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten (Insektengitter) vorzusehen.

In der Küche ist ein **Handwaschbecken** an angemessener Stelle mit Kalt- und Warmwasserzufuhr so zu installieren, dass durch seine Benützung eine Verunreinigung von Lebensmitteln unmöglich ist. Die Kontamination der Hände durch die Berührung von bakteriell verunreinigten Armaturen kann nur durch die Verwendung von berührungslosen Armaturen (Annäherungsschaltung, Fuß- oder Kniebedienung, Armhebel), sowie vorgemischtem Warmwasser vermieden werden. Bei Neu- oder Umbauten sind die Handwaschbecken jedenfalls mit solchen Armaturen auszustatten.

Geschirr-, Salatpüle und ähnliche Einrichtungen dürfen als Handwaschgelegenheit nicht benützt werden.

Die Seife soll derart zur Verfügung gestellt werden, dass sie vorher nicht mit den Händen anderer Personen in Berührung kommen kann (Seifenspender mit desinfizierender Seife). Zum Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher mit entsprechendem Abfallbehälter zur Aufnahme der benützten Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Das Handwaschbecken ist als solches zu kennzeichnen.

Alle Einrichtungen, Arbeitsflächen und Regale, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sowie alle in der Küche verwendeten Geräte und Geschirre weisen glatte, abwaschbare und desinfizierbare **Oberflächen** auf, die aus nicht toxischen Materialien sind.

Einrichtungen und Geräte sind so zu installieren, dass schwer zugängliche Hohlräume vermieden werden, um eine Reinigung und Desinfektion leichter zu ermöglichen.

Arbeitsflächen bestehen aus rostfreiem Stahl, Kunststoff oder Stein.

Ausnahmen:

Tische, die ausschließlich der Zubereitung von Mehlspeisen dienen, dürfen Holzoberflächen aufweisen. Die Tischplatten dürfen jedoch nicht aus Weichholz bestehen und die Oberfläche muss glatt und fugenfrei sein.

Der Hackstock darf aus Holz bestehen, muss jedoch riss- und spaltenfrei sein; die Metallbänder müssen in rostfreiem Material ausgeführt sein.

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

- saubergehalten und
- so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird;
- mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie im Hinblick auf die beabsichtigte Verwendung rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können;
- so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

Um **Kreuzkontaminationen** in der Küche aber auch in allen anderen dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräumen zu vermeiden, ist vorzusorgen, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können. Dies gilt insbesondere für die Verarbeitung und Lagerung von rohem Fleisch, rohem Geflügel, rohem Wild, rohem Fisch, rohen Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem rohem Gemüse und rohen Eiern.

Für die Verarbeitung der vorstehend angeführten Lebensmittel sollen getrennte Arbeitsplätze (z.B.: auch ein fahrbarer Arbeitstisch, eigenes Schneidebrett, usw.) und eigene Arbeitsgeräte vorhanden sein. Diese Gerätschaften sollten sich farblich von anderen Arbeitsgeräten unterscheiden. Sind keine getrennten Arbeitsbereiche vorhanden, können diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz, jedoch zeitlich streng getrennt, nach dazwischenliegender Reinigung und Desinfektion, verarbeitet werden.

Für die Reinigung von **Geschirr, Arbeitsgeräten, Maschinenteile** und **Einrichtungen** sollen zumindest ein einfaches Spülbecken mit Heiß- und Kaltwasseranschluss und eine Geschirrspülmaschine vorhanden sein.

Die **Handwaschbecken in den Toiletten** sind mit Kalt- und Warmwasseranschluss auszustatten. Seifenspender und hygienische Handrocknungsmöglichkeiten sind notwendig.

Küchen sollten über eine angemessene natürliche oder künstliche **Beleuchtung** verfügen. Sämtliche Beleuchtungskörper sind mit einem Berstschutz zu versehen.

Es soll eine hinreichende und angemessene natürliche oder mechanische **Belüftung** vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem kontaminierten zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden.

Die Küchendämpfe sind über eine Dunstabzugshaube mit Fettfilter oder Fettabscheider abzusaugen.

Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Die **Abfälle** werden in abgedeckten Abfalleimern oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und zumindest täglich nach Arbeitsschluss aus der Küche entfernt. Die Deckel der Abfalleimer dürfen nicht mit der Hand betätigt werden (z.B. Fußbedienung).

Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

Gefährliche oder ungenießbare Stoffe (Reinigungs-, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungsmittel usw.) sind als solche auszuweisen und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

Geräte für die **Reinigung** von Böden, Wänden usw. sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind möglichst in einem eigenen Raum aufzubewahren. Notfalls kann die Aufbewahrung in einem eigenen dafür geeigneten Schrank außerhalb der Küche erfolgen. Es muss eine Waschgelegenheit zum Reinigen dieser Geräte vorhanden sein.

Begehbare Kühlräume bzw. Kühlzellen werden bei Bedarf empfohlen. Diese sind mit Temperaturanzeiger auszustatten. Eine von außen ablesbare Temperaturanzeige wäre zu empfehlen.

ANFORDERUNGEN AN LEBENSMITTELLAGERRÄUME:

Für die Lagerung von Lebensmitteln ist ein geeigneter, **gut lüftbarer Raum** vorzusehen.

Der **Fußboden** und die **Wände** im Bereich der Lagerung von offenen Lebensmitteln sind in einwandfreiem Zustand zu halten und sollen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von wasserundurchlässigen, wasserabstoßenden, waschbaren und nichttoxischen Materialien (z.B.: Fliesen, Epoxidharzbeläge usw.....). Die übrigen Wände und die Decke sollen glatt und hell gestrichen sein.

Türen sollen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert glatte und wasserabstoßende Oberflächen.

Fenster und sonstige Öffnungen sollen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Die Fenster sollen dicht schließen und sind stets sauber zu halten. Die Fensterrahmen sollen abwaschbar sein. An Fenstern die zu öffnen sind, und an allen Öffnungen für den Eintritt und den Auslass von Luft sind Vorrichtungen gegen das Eindringen von Schädlingen (Insektengitter) vorzusehen.

Es sind entsprechend dem Lagerbedarf ausreichend dimensionierte Metall- oder Kunststoffregale oder vergleichbare **Regale** mit glatten, abwaschbaren, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Oberflächen standsicher aufzustellen.

Befinden sich in Lebensmittellagerräumen **Kühlaggregate** oder andere wärmeerzeugende Geräte soll durch entsprechende Belüftungsmaßnahmen sichergestellt sein, dass geeignete Temperaturbedingungen für eine hygienisch einwandfreie Lagerung von Lebensmittel vorherrschen.

ANFORDERUNGEN AN DIE TRINKWASSERVERSORGUNG:

Im Betrieb darf nur zu Trinkzwecken **geeignetes Wasser** verwendet werden.

Sollte das Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammen, so sind die Bestimmungen der Trinkwasserverordnung, BGBl.Nr. II 304/2001 einzuhalten.

Reinigung und Desinfektion

Beschreibung der Reinigungs- und Desinfektionstätigkeit:

Grobreinigung: Unter dem Begriff Grobreinigung ist die grobe Schmutzentfernung am Beginn der Reinigungstätigkeiten zu verstehen. Diese Tätigkeit kann trocken (zusammenschieben, abwischen, aufnehmen) oder nass (Vorspülen, mit 45°C warmen Wasser abwischen, aufnehmen) vonstattan gehen.

1. Reinigung: Die **eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit heißem Wasser**, Reinigungsmittel (geeignete Konzentration) und Hilfsmittel, bei manueller Reinigung (z.B.: Bürste oder Schwamm)
2 *Eimer-Methode* oder Dampfstrahler (Niederdruck).

Nachspülen: Die Nachspülung erfolgt mit heißem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen.

Trocknen: Mit Einwegpapiertüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Reinigung zu wechseln sind.

2. Desinfektion: Vor der Desinfektion muss immer eine ordnungsgemäße Reinigung erfolgt sein. Die Desinfektion hat den Sinn, den guten Reinigungserfolg zu „konservieren“. Die Durchführung hat mit geeigneten Desinfektionsmitteln zu erfolgen, wobei die Einwirkungszeiten und die Temperaturen zu beachten sind. Geringere Temperaturen erfordern eine längere Einwirkzeit! Um resistente Keime zu vermeiden, sollten die Desinfektionsmittel jährlich gewechselt werden.

Nachspülen: Die Nachspülung erfolgt mit Trinkwasser, um Desinfektionsmittelrückstände vollständig zu entfernen.

Trocknen: Mit Einwegpapiertüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Desinfektion zu wechseln sind.

Die verwendeten Reinigungsgeräte u. Hilfsmittel müssen sauber sein!

Schädlingsbekämpfung

Vorbeugung

Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung, Anhang, Abschnitt I, 2 c sollen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass ein Schutz gegen externe Kontaminationsquellen (z.B.: Ungeziefer) gegeben ist.

Hiezu werden folgende Maßnahmen vorgeschlagen:

1. Betriebsräumlichkeiten sollen in einem einwandfreien Zustand gehalten werden.
2. Bodenabflüsse sind mit Gittern zu versehen.
3. Mauerdurchbrüche sind zu verschließen.
4. Fenster u. Lüftungsöffnungen sind mit Insektengittern zu versehen.
5. Die Türen müssen dicht schließen (automatische Türschließer werden empfohlen).
6. In gefährdeten Gebieten: Auslegen von Ködern oder Vergabe der Kontrolle an ein konzessioniertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen.

Kontrolle auf Ungezieferbefall

Die Räume sind regelmäßig, fallweise auch nachts, auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Schädlingen feststellen zu können.

Information zur Erarbeitung einer Eigenkontrolle nach dem

HACCP- SYSTEM

Begriffsbestimmungen

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points. Dieses System entstand in den sechziger Jahren und gilt seither als wirkungsvollstes System, um gesundheitliche Gefahren bei Lebensmitteln zu reduzieren.
Die deutsche Übersetzung: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (CCP's) bzw. kritische Sollwerte.

Das System gilt deshalb als wirkungsvoll, da es nicht am Ende einer Produktion die gesundheitliche Unbedenklichkeit beurteilt, sondern bereits während der Produktion mögliche Fehlerquellen überwacht.

Gefahrenanalyse = eine Analyse über alle Risiken die von den im Betrieb verarbeiteten Lebensmittel ausgehen können. Zu berücksichtigen sind ausschließlich wahrscheinliche gesundheitliche Gefahren.

Kritische Kontrollpunkte (CCP's) = Punkte festlegen, die bei Einhaltung von Werten die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung entscheidend minimieren. Bei diesen Punkten müssen Werte gemessen werden können (z. B.: Temperaturen, Zeiten usw...). Da es bei diesen Punkten zu Lenkungsmaßnahmen (z.B.: Erhöhung der Erhitzungstemperatur) kommen kann, nennt man sie auch Steuerungs- oder Lenkungspunkte.

Sollwerte = Werte für die CCP's die festgelegt werden müssen (z.B.: Fleisch muss unter 4°C gelagert werden).

Korrektive Maßnahmen = Maßnahmen, die festgelegt sind und durchgeführt werden müssen, wenn bei einem CCP der festgelegte Sollwert nicht eingehalten wird.

Nachfolgend ein Praxisbeispiel zur Erarbeitung eines HACCP-System für Schulküchen.

Erarbeiten eines HACCP-Systems

Das HACCP-Konzept ist ein System zur Vermeidung von Problemen in der Lebensmittelsicherheit. Ziel dieses Systems ist es, bereits während des Produktionsablaufes durch gezielte Anwendung des Konzeptes, Gefahren entscheidend zu minimieren. Hervorzuheben ist, dass in diesem Konzept ausschließlich gesundheitliche Gefahren zu berücksichtigen sind. Als positiver Nebeneffekt wird sich bei der Erarbeitung jedoch ergeben, dass auch viele Punkte angesprochen werden, die auf die Qualität der Lebensmittel großen Einfluss haben. Auch diese Punkte können zusätzlich bei der Schulung angesprochen werden. Beim Festlegen der kritischen Kontrollpunkte (CCP's) dürfen jedoch nur Aspekte berücksichtigt werden, die gesundheitliche Risiken beinhalten. Das Konzept soll nicht kompliziert sein. Entscheidend bei der Umsetzung in die Praxis ist, dass auch alle Mitarbeiter vom Zweck und der Sinnhaftigkeit überzeugt werden. Bei der Erstellung dieses Konzeptes sollen folgende Schritte eingehalten werden:

- 1. Zusammenstellung eines Arbeitsteams:** Das Team sollte nicht zu groß sein. Die Verantwortlichen jener Bereiche, die hauptsächlich betroffen sind, sollten eingebunden werden (z.B.: KüchenleiterIn). Ein selbst erarbeitetes Konzept wird wesentlich besser von den Mitarbeitern bzw. Schülern akzeptiert. Fallweise könnte ein externer Sachverständiger eingebunden werden (z.B.: Mikrobiologe/Mikrobiologin, Arzt/Ärztin usw.).
- 2. Gefahrenanalyse:** Hier sollten alle Waren sowie deren Weg durch den Betrieb einmal durchleuchtet werden. Eine interessante Tätigkeit, bei der sicher viele Punkte angesprochen werden. Anschließend gilt es jene Punkte herauszufiltern, welche für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Lebensmittels sprechen. **Beispiel 1:** Für rohes Fleisch ist die Temperatur der Lagerung ein wesentlicher Punkt. Wird Fleisch zu warm gelagert, tritt ein vermehrtes Keimwachstum auf. Dies kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Daher Kontrolle der Temperatur bei Anlieferung sowie Lagerung. **Beispiel 2:** Eine vorbereitete klare Rindsuppe wird in der Bain-marie (Warmwasserbad) warmgehalten. Nach dem Mittagsbetrieb wird sie zum Auskühlen in der Küche abgestellt. Auch hier kann ein vermehrtes Keimwachstum auftreten, welches zu Lebensmittelvergiftungen führen kann. Daher Kontrolle der Heißhaltetemperatur sowie möglichst kurze Zeit zum Abkühlen.

Unsere Arbeitsgruppe erachtet es als günstig, allgemeine CCP's (z.B.: Temperatur Kühlraum) und CCP's für bestimmte Gerichte (z. B.: für Faschierte-Laibchen, Kartoffelsalat usw...), festzulegen.

Punkte, die sich ausschließlich auf die Qualität auswirken, sind als kritische Punkte nicht zu berücksichtigen, können aber im Sinne einer Qualitätssteigerung ebenfalls zu einer Schulung führen.

- 3. Festlegen der „kritischen Kontrollpunkte“(CCP's):** Im Anschluss an die Gefahrenanalyse sollten nun für jene Belange, die zu gesundheitlichen Beeinflussungen führen können, Kontrollpunkte festgelegt werden. Durch die Einhaltung der Kontrollpunkte muss sich

das Risiko senken lassen. Ein kritischer Kontrollpunkt muss auch meßbar sein (z.B.: Temperatur, Zeit, pH-Wert usw...). Außerdem muss man Maßnahmen ergreifen können, falls es zu Abweichungen bei den Punkten kommt, das heißt diese müssen auch Steuerungs- oder Lenkungspunkte sein. Für die oben angeführten Beispiele heißt das: **Beispiel 1:** Kritischer Kontrollpunkt für die Lagerung von Fleisch ist die Temperatur. **Beispiel 2:** Kritische Kontrollpunkte für die Suppe: Die Temperatur in der Bain-marie und die Zeit und Temperatur für das Abkühlen.

4. **Festlegen der Sollwerte:** Nun gilt es für jeden kritischen Kontrollpunkt Sollwerte festzulegen die eingehalten werden müssen. Für die oben angeführten Beispiele könnten gelten: **Beispiel 1:** Für die Lagerung von rohem Fleisch eine Solltemperatur von 0 bis 4°C. **Beispiel 2:** Für die Speisen in der Bain-marie eine Heißhaltetemperatur von mindestens 75°C, für das Abkühlen: mindestens 10°C nach 90 Minuten. Anmerkung: Große Wareneinheiten teilen, um die Werte einhalten zu können.
5. **Festlegen der korrektiven Maßnahmen:** Nach den Sollwerten müssen die korrektiven Maßnahmen festgelegt werden. Das heißt, wird ein oben angeführter Wert nicht eingehalten, müssen bereits festgelegte Maßnahmen ergriffen werden. **Beispiel 1:** Wird die Temperatur überschritten: Visuelle Kontrolle der Ware, Kühltemperatur kälter stellen. Ist dies nicht möglich oder würde es zu lange dauern bis die vorgeschriebene Temperatur erreicht ist, wird die Ware in einer anderen Kühlmöglichkeit zwischengelagert. **Beispiel 2:** Ist die Temperatur in der Bain-marie zu niedrig: Höherstellen der Temperatur. Kann die vorgeschriebene Abkühlzeit nicht eingehalten werden, Ware mehrmals teilen und Abkühlvorgang fortsetzen (evtl. Wasserbad). Zusätzlich Kontrolle durch den Küchenleiter/ die Küchenleiterin vor Verwendung der Suppe.
6. **Dokumentation:** Die Dokumentation ist in der Hygieneverordnung nicht zwingend vorgeschrieben. Es empfiehlt sich aber eine angemessene Dokumentation, um nachweisen zu können, dass die Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden. **Beispiel 1:** An der Kühlraumtür des Fleischkühlraumes ist die Temperatur 2 x täglich in das angebrachte Aufzeichnungsblatt einzuschreiben. Verantwortlich dafür ist Herr Maier, in dessen Abwesenheit Frau Huber. **Beispiel 2:** Die Temperatur der Bain-marie ist jeden zweiten Tag zu messen und im Büro des Küchenleiters/der Küchenleiterin in das vorgesehene Aufzeichnungsblatt einzutragen. Verantwortlich dafür ist, die Abkühlzeiten sowie Temperaturen sind jedesmal zu messen und im Büro des Küchenleiters/der Küchenleiterin im vorgesehenen Blatt zu dokumentieren. Verantwortlich dafür ist
7. **Überprüfung des HACCP-Systems in regelmäßigen Abständen auf dessen Wirksamkeit:** Das HACCP-System muss auch regelmäßig auf dessen Wirksamkeit und Effizienz überprüft werden Es könnten z. B.: neue Speisen hinzugekommen sein.

Muster für ein HACCP-SYSTEM

Ergebnis der Gefahrenanalyse sowie Festlegung der CCP's

Die Gefahrenanalyse ist eine sehr aufwändige Arbeit. Wie Sie auf den nächsten Seiten feststellen werden, sind in unserer Gefahrenanalyse auch eine Vielzahl von Aspekten angeführt, die ausschließlich auf die Qualität der Waren Einfluss haben. Diese wurden für eine etwaige Schulung auch festgehalten.

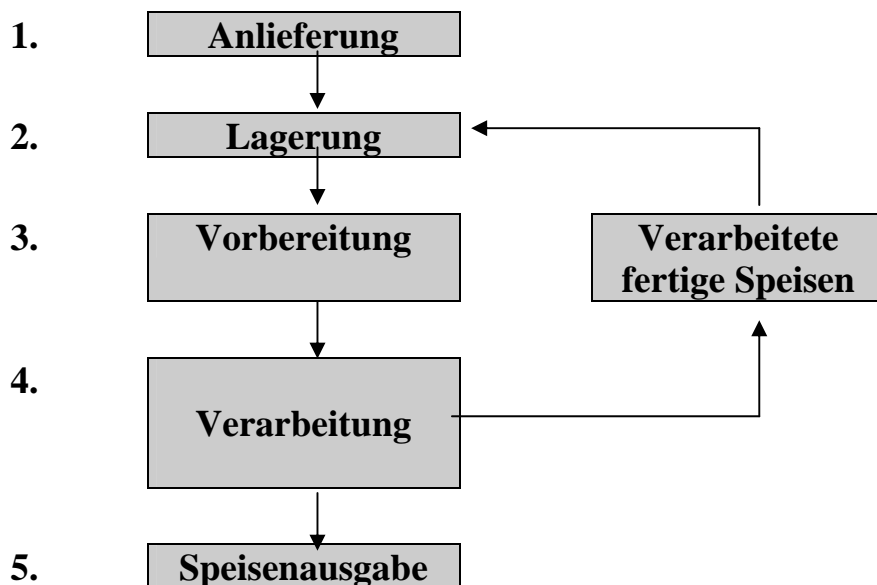
Gesundheitliche Aspekte sowie die CCP's werden fettgedruckt.

Vorweg ein wichtiger Hinweis:

Die häufigsten Ursachen von Lebensmittelvergiftungen:

- mangelnde oder fehlende Kühlung
- Überlagerung von Waren
- unzureichende Erhitzung
- zu lange Warmhaltezeiten unter 75 °C
- Schmierinfektionen durch Personal und Arbeitsgeräte

Allgemeiner Arbeitsablauf in einer Schulküche



1. Anlieferung der Waren

Grundsätzlich sind bei der Anlieferung folgende Punkte zu überprüfen:

- Temperaturkontrolle bei bestimmten Waren (CCP)**
- Hygienestatus der Waren und der Verpackung**
- Hygiene der Ladeflächen**
- Sauberkeit der mit der Zustellung beschäftigten Person
- Kennzeichnung sowie Ablaufdatum

Übergabe unter hygienischen Bedingungen. Die Waren dürfen sich gegenseitig nicht kontaminieren (z.B.: Eier kommen mit Wurstwaren in Berührung usw.). Gegebenenfalls sind Anlieferungszeiten zu vereinbaren;

Die Warenübernahme und Kontrolle hat durch geschultes Personal zu erfolgen.

Nach Anlieferung sind die Waren unverzüglich in die jeweiligen Lagerräumlichkeiten (Trockenwarenlageraum, Kühl- bzw. Tiefkühlraum, ...) zu verbringen.

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden

Ware	Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
Fleisch Wildbret Geflügel Fisch- u. Weichtiere Fleischerzeugnisse und Wurstwaren	Temperaturkontrolle, visuelle Kontrolle (Färbung, Trennung von Geflügel und anderen Waren; bei verpackten Waren: Saftabsonderung, Beschädigungen der Verpackung), bei Tiefkühlware auf Gefrierbrand achten;	CCP Temperatur
Pökel- u. Räucherfleisch	Wie oben jedoch Kontrolle auf Schimmelbefall	
Konserven	Beschädigungen, Bombagen ,	
Milchprodukte sowie Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse	Temperaturkontrolle, Fremdschimmel bei Käse	CCP Temperatur
Getreide, Mahl- u. Schälprodukte, Stärke	Stichprobenartige Kontrolle auf Ungezieferbefall	
Brot- und Backwaren	Hygienische Gebinde, Ungezieferkontrolle	
Konditorwaren	Temperaturkontrolle , hygienische Gebinde	CCP Temperatur
Speiseeis	Visuelle Kontrolle auf einwandfreien Gefrierzustand sowie Auftaumerkmale (z.B. angehobene Deckel, ...)	CCP Temperatur
Obst- und Gemüse	Visuelle Kontrolle, Druck- Faulstellen, Fremdkörper , Ungeziefer, Erde , bei Tiefkühlware: Auftaumerkmale (Kristallbildung)	
Pilze- und Pilzerzeugnisse	Visuelle Kontrolle auf Frische, Ungeziefer, undefinierbare Pilze	
Bier, Wein, Most, Essig usw.	Visuelle Kontrolle auf Trübung (z.B.: Essigmutter usw.)	
Halb- und Fertiggerichte (sterilisiert oder tiefgekühlt) sowie Zubereitungen aus Gastgewerbe usw.	Wo erforderlich Temperaturkontrolle ,	bei Kühlware CCP Temperatur
Eier	Kontrolle auf Schmutz- bzw. Brucheier oder Knickeier	

2. Lagerung der Waren

Bei der Lagerung sind folgende Maßnahmen zu beachten:

Beim Lagern sind die Waren vor gegenseitiger Kontamination zu schützen. Das heißt, die Lagerung von Fleisch, Obst- und Gemüse, Geflügel und Eier in separaten Räumen. Ist dies aufgrund der Küchengröße oder baulichen Gegebenheiten nicht möglich, sind im Kühlraum eigene Zonen so festzulegen, dass eine gegenseitige Beeinflussung ausgeschlossen ist (z.B.: Gemüse im unteren Bereich, Fleisch- und Fertiggerichte ordnungsgemäß verpackt im oberen Bereich).

Beim Einräumen in die jeweiligen Lagerräume ist nach dem Prinzip: „First-in – First-out“ vorzugehen.

Sämtliche Lebensmittel sind in regelmäßigen Abständen auf ihren Zustand zu überprüfen (Ablaufdatum, Verderb, usw.....)

Erfolgt die Lagerkontrolle durch mehrere Personen, wird eine Dokumentation empfohlen bzw. könnte die Kontrolle bereits im Dienst- oder Küchenplan festgelegt werden.

Verdorbene bzw. auszuscheidende Waren sind sofort aus den Lagerräumen zu entfernen.

Temperaturen spielen bei der Lagerung eine große Rolle daher folgende Hinweise:

Da in der Praxis während der Abtauphase von Kühlanlagen die Temperaturen häufig überschritten werden, empfiehlt sich die Verwendung von registrierenden Thermometern.

Auf den Kühleinrichtungen soll die Solltemperatur angeschrieben sein. Die Temperaturen der Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer zu überwachen. Die Thermometer sind periodisch auf ihre Funktion zu überprüfen; dazu empfiehlt sich der Ankauf eines geeichten Thermometers.

Ergebnis der Gefahrenanalyse		CCP
L A G E R R A U M	<p>Lebensmittel im Lebensmittellageraum oder Trockenwarenlager sind kühl und trocken zu lagern.</p> <p>Obst, Gemüse, Nüsse, Öle, fetthaltige Lebensmittel sollten unter Lichtabschluss gelagert werden. Die Waren (ausgenommen Obst und Gemüse) sind in verschlossenen Behältnissen zu lagern.</p> <p style="text-align: center;">Eier und Eiprodukte müssen gekühlt gelagert werden.</p>	
K Ü H L R A U M	<p>Leicht verderbliche Lebensmittel, wie</p> <ul style="list-style-type: none"> • fertig zubereitete Speisen sowie gekochtes Gemüse und gekochte Kartoffeln • Fleisch und Fleischwaren (ausgen. Rohwürste, Rohschinken, Dauerwürste u. ä.) • Mayonnaisen und Salate • Creme – und obershaltige Konditoreiwaren • Suppen • Saucen usw. <p>halten auch bei einwandfreier Kühlung nur wenige Tage. Sie sind während der Lagerung täglich auf ihre einwandfreie Beschaffenheit zu überprüfen!</p> <p>Für folgende Lebensmittel gelten konkrete maximale Temperaturen:</p> <p>Frisches Fleisch (einschließlich Faschiertes, Wild, Geflügel, Innereien, Knochen ...) + 4 ° C</p> <p>Milch (roh, pasteurisiert) + 6 ° C</p> <p>Fisch, Weich- und Krustentiere (roh) bei Temp. von schmelzendem Eis 0 bis + 1 ° C</p> <p>Bei der Lagerung von Fleisch in Wannen ist der Fleischsaft mindestens täglich zu entfernen (günstige Umgebung für Keimwachstum).</p> <p>Um bei leicht verderblichen offenen Waren eine Überlagerung zu vermeiden, ist am Behältnis das Einkühldatum festzuhalten. Die Waren sind abzudecken.</p> <p>Sämtliche Kühleinrichtungen sind in regelmäßigen Abständen auf Schimmelbefall zu überprüfen.</p>	CCP TEMP
T K R A U M	<p>Bei Tiefkühlwaren kann es bei zu langer Lagerung zu Verderb (chemische Ursache) kommen. Auch bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist die Mindesthaltbarkeitsfrist zu beachten. Bei eigenen tiefgefrorenen Waren sind die Bezeichnung des Lebensmittels, sowie das Einfrierdatum an der Verpackung dauerhaft anzubringen.</p> <p>Eine ordnungsgemäße Verpackung, um Gefrierbrand zu vermeiden, ist notwendig.</p> <p>Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden; ausgenommen bei Weiterverarbeitung innerhalb definierter Produktionsverfahren (z.B.: Cook – Chill).</p>	CCP TEMP

3. Vorbereitung:

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<p>Auftauen von Waren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die tiefgefrorene Ware wird vorzugsweise in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt (Konvektomaten, Mikrowellenherde, kochendes Wasser, Fritteusen usw.). • Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum oder Kühlschrank aufzutauen. • Durch Teilung größerer tiefgefrorener Produkteinheiten wird eine Verkürzung der Auftauzeit erreicht. • Die Waren sind in Wannen oder anderen, vergleichbaren Behältnissen aufzutauen, um eine Kontamination von anderen Lebensmitteln durch Fleischsaft zu verhindern. • Das Auftauen von Waren bei Raumtemperatur oder in einem Wasserbad ist unzulässig, da die Gefahr einer unkontrollierten Keimvermehrung gegeben ist. 	
<p>Obst- und Gemüsewaschen, -schälen usw.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Waschen sowie das Schälen von Obst und Gemüse hat so zu erfolgen, dass andere Waren durch Schmutz, Spritzwasser, Erde, etc. nicht kontaminiert werden können. 	

4. Verarbeitung allgemein:

Eine einwandfreie hygienische Verarbeitung senkt das Risiko und verlängert zum Teil die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Es dürfen nur einwandfreie Lebensmittel verwendet werden.

Voraussetzung für eine Verarbeitung von Lebensmitteln sind einwandfrei gereinigte Arbeitsplätze und Geräte. (!!!Schmierkontamination!!!)

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<p>Kalte Speisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei kalt zubereiteten Speisen (z.B.: für Frühstückbuffets, Salatbuffets, kalte Buffets, etc.), die vorbereitet und einer Lagerung zugeführt werden, ist eine Unterbrechung der Kühlkette möglichst kurz zu halten. Sie sind mittels Folien abzudecken, um eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintanzuhalten. • Speisen, die kalt hergestellt werden, sind mindestens auf + 8°C zu kühlen und sollen innerhalb von 3 Stunden verzehrt werden. Werden sie sofort gegessen, genügt eine Temperatur von + 15 °C. • Bei Transporten dürfen Speisen + 8°C nicht überschreiten. 	

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<p>Warme Speisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausreichendes Durcherhitzen von Speisen ist notwendig. • Für Speisen, die nach dem Kochen, Braten usw., sofort an den Verbraucher abgegeben werden, besteht bei einwandfreier Durcherhitzung ein sehr geringes Gesundheitsrisiko. Dies gilt jedoch nicht für Speisen mit einem erhöhten Risiko z. B.: Faschiertes. • Rohe und gekochte Lebensmittel dürfen nicht mit den selben Arbeitsgeräten sowie auf den selben Arbeitsflächen be- oder verarbeitet werden. • Aufgeschnittenes, fertig zubereitetes Fleisch sowie aufgeschnittene Fleischwaren sollten am gleichen Tag aufgebraucht werden. 	
<p>Zubereitete Speisen, die nicht sofort verzehrt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zubereitete Speisen, die nicht am Herstellungstag verwendet werden, dürfen mit neuen Produktionen nicht vermischt werden. • Für zubereitete Speisen, die nicht am Herstellungstag verwendet werden, sollte der Herstellungstag am Lagerbehälter gut sichtbar angebracht werden. • Wird Fleisch vorgekocht, dann muss es durcherhitzt werden. • Der günstigste Temperaturbereich für die Vermehrung von Mikroorganismen liegt zwischen + 10 °C und + 55 °C. • Daher gibt es grundsätzlich zwei Maßnahmen: Heißhalten oder Abkühlen <p>Grundsätze beim Heißhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatur soll mehr als 75 ° C betragen. • Die Speisen sollen nicht länger als 3 Stunden heiß gehalten werden (Vitaminverlust tritt ein, Geschmack und Aussehen leiden). <p>Grundsätze beim Abkühlen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisen, die auf Vorrat gekocht werden (Suppen, Saucen, Puddings, Gemüse, Beilagen usw.), sind nach dem Durcherhitzen so rasch wie möglich abzukühlen. • Der kritische Temperaturbereich (+10° C - + 55° C) soll so rasch wie möglich durchschritten werden. (Faustregel: Abkühlen auf + 10 ° C innerhalb von längstens 90 Minuten, dann sofortige Kühlung auf + 4°C. Dies kann durch Teilung in kleinere Portionen, Wasserkühlung oder Einbringung in kühle Räume erreicht werden. • Heiße Speisen dürfen nur dann in Kühlräume gegeben werden, wenn sicher gestellt ist, dass es nicht zu einem Temperaturanstieg und zu keiner Kondenswasserbildung kommt. • Gekühlte Speisen, die warm gegessen werden, sollten vor dem Verzehr mindestens auf + 75 ° C (Kerntemperatur) erhitzt werden. 	<p>CCP TEMP</p> <p>CCP TEMP ZEIT</p> <p>CCP TEMP</p>

4a. Verarbeitung von speziellen Lebensmitteln

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<p>Faschiertes:</p> <p>Rohes Faschiertes sollte man:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aus frischen, durchgekühlten, großen Fleischstücken herstellen • nur am Tag der Herstellung verarbeiten • wenn möglich nicht, ansonsten nur unmittelbar nach der Herstellung einfrieren • Das Faschieren von Kleinfleisch, Fleischabschnitten, Zuputz udgl. ist nicht zulässig. • Bei rohem Kleinfleisch (Fleisch in Stücken von weniger als 100 g) und „weichgeschnittenem“ oder ähnlich (z.B. mittels Steakmaster) behandeltem rohen Fleisch ist in gleicher Weise vorzugehen wie bei rohem Faschierten • Das Tiefkühlen von Faschiertem hat unmittelbar nach der Herstellung zu erfolgen. • Zubereitungen aus Faschierten sollte man entweder sofort erhitzen oder sofort schockgefrieren (- 25 ° C). • Beim Durcherhitzen sollte eine Kerntemperatur von mindestens + 90 ° C erreicht werden. 	<p>CCP TEMP</p>
<p>Beef-Tartar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beef-Tartar wird unmittelbar vor Verabreichung faschiert und zubereitet. Es werden keine frischen Dotter eingearbeitet (Salmonellengefahr !!). 	
<p>Rohe Innereien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohe Innereien dürfen nur unmittelbar vor Verarbeitung faschiert werden oder es sind tiefgefrorene Innereien zu beziehen. Rohe Innereien sollten in einem Küchenbetrieb nicht tiefgefroren werden. 	
<p>Eier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisen mit rohem Ei (Bouillon mit Ei), weichgekochte Eier und Spiegeleier einseitig gebraten werden nicht verabreicht. <p>Aufschlagen von Eiern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Aufschlagen von Eiern soll der Einhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Schmutzeier, Knick- oder Brucheier werden nicht verwendet. • Die Eierschalen sind sofort aus der Küche zu entsorgen. • Hände und Arbeitsplatz danach reinigen und desinfizieren. • Das aufgeschlagene Ei innerhalb von 2 Stunden verarbeiten. 	

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<p>Eier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei der Herstellung von Panade mit Ei ist die Eimasse permanent zu kühlen (z.B. Kühllade, Crasheis, ...). Sie darf nicht länger als innerhalb eines Arbeitszyklus (Mittag, Abend) verwendet werden. • Für jene Speisen mit Eiern, die nicht durcherhitzt werden (z.B.: Parfaits, Tiramisu usw.) sollten pasteurisierte Eiprodukte (pasteurisiertes Eipulver, pasteurisiertes Flüssigei) verwendet werden. • Kann eine Durcherhitzung nicht garantiert werden, sind pasteurisierte Eiprodukte zu verwenden. • Achtung! Beim Legieren von Suppen und Saucen sowie beim Verfeinern von Cremes mit Ei. • Trockeneiprodukte müssen nach dem Anrühren bzw. Auflösen sogleich weiterverarbeitet werden. Sie dürfen auch unter Kühlung nicht gelagert werden. • Es dürfen keine genussfertigen Lebensmittel mit Eigelb, Eiweiß oder Schalenresten in Berührung kommen. 	<p>CCP TEMP</p>
<p>Kartoffeln:</p> <p>Gekochte Kartoffeln sind ein guter Nährboden für Keime. Daher sollte man gekochte Kartoffeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur am Tage des Kochens verwenden • Bei Salatherstellung sofort ausreichend säuern 	
<p>Mayonnaisen, Salate mit Mayonnaise, Kartoffelsalat usw.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensible kalte Waren wie Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Salate mit Mayonnaisen usw., müssen ausreichend gesäuert werden, um eine unerwünschte Keimvermehrung hintanzuhalten. Messung pH-Wert mittels eines Indikatorstreifens • Je stärker gesäuert wird, desto geringer ist das Keimwachstum – pH-Wert unter 4.5 • Für Mayonnaisen sowie Fleischsalate, Gemüsesalate mit Mayonnaise und ähnliche Speisen sind industriell erzeugte Mayonnaisen zu verwenden. • Da die in die Mayonnaise eingearbeiteten Waren den pH-Wert erhöhen können, sind diese Erzeugnisse nachzusäuern. 	<p>CCP pH-Wert</p>
<p>Pilze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pilze sollten so schnell wie möglich zubereitet und gegessen werden. Reste sind wegzuwerfen, da durch Zersetzung des Pilzeiweißes gefährliche Pilzgifte entstehen können. • Bei frischen Pilzen dürfen keine undefinierbaren Pilzteile verwendet werden. 	

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<p>Nüsse, Käse, Getreideerzeugnisse, Fruchtsäfte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Lebensmittel sind oft mit Schimmelpilzen befallen. Einige Schimmelpilze können stark krebserregende Substanzen bilden. Diese Giftstoffe breiten sich im Lebensmittel aus und werden durch Entfernen des sichtbaren Schimmels nicht mitentfernt. Auch werden sie durch Kochen nicht zerstört. Daher müssen verschimmelte Lebensmittel vernichtet werden. 	
<p>Wild und ungerupftes Geflügel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Federwild und ungerupftes Geflügel, sowie Wild in der Decke, wird in diesem Zustand nicht gelagert. Es muss unmittelbar nach der Anlieferung in einem eigenen Raum verarbeitet werden. 	
<p>Fette und Öle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nicht über 180 ° C erhitzen • Täglich Farbe, Geruch und Geschmack kontrollieren. Wenn Abweichungen auftreten, ist das gesamte Fett zu erneuern. Zusätzlich zur sensorischen Kontrolle kann das Fett durch Tests, die im Handel erhältlich sind, überprüft werden (z.B. Fritest, Rautest). 	
<p>Speiseeis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Speiseeisverordnung. • Lagerung unmittelbar vor der Ausgabe unter – 5 ° C Auch nur an der Oberfläche aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden. • Aufbewahrung des Speiseeisportionierers in einem Gefäß mit fließendem Wasser (Zangenbecken) oder in einem säurefesten Gefäß, das eine 1,5prozentige Zitronen- oder Weinsäurelösung, welche mindestens jede Stunde zu erneuern ist, enthält. 	<p>CCP</p> <p>pH-Wert CCP Zeit</p>

5. Speisenausgabe

Ergebnis der Gefahrenanalyse	CCP
<ul style="list-style-type: none">• Für die Ausgabe von Speisen gilt eine Temperatur von mindestens 75 °C. Dies gilt auch für einen Transport in heißem Zustand.• Zur Schau gestellte Waren sind vor Anhusten und Anhauchen zu schützen. Falls erforderlich, sind diese Waren gekühlt zu lagern.• Eingestelltes Gebäck auf Tischen in Speisesälen ist mittels Stoffservietten vor Anhauchen und Anhusten zu schützen.• Bei Frühstückbuffets, Salatbuffets, etc. empfiehlt sich eine Kühlung der Waren, mehrere Platten oder öfteres Nachlegen, damit sensible Produkte (Fleischwaren, Milchprodukte, Marinaden, spezielle Salate usw.) nicht über einen längeren Zeitraum einer erhöhten Temperatur ausgesetzt werden.• Zuständiges Personal hat bei Buffets nicht nur die Menge, sondern auch den Zustand der Waren zu überprüfen.	

Achtung: Vor Temperaturmessungen mit Einstechfühlern sind diese mit Alkohol (70 %) oder Wasserdampf (ev. aus der Kaffeemaschine) zu desinfizieren.

Die Gefahrenanalyse ist sicher nicht vollständig. Es fehlt zum Beispiel die Zubereitung von rohem Geflügel. Sie ist jeweils für den betreffenden Betrieb zugeschnitten zu erstellen.

Im Anschluss an die Gefahrenanalyse und Festlegung der CCP's, sind die Sollwerte sowie die Maßnahmen die getroffen werden müssen, festzulegen.

Festlegen der Sollwerte sowie der Maßnahmen bei Abweichungen

**Die Sollwerte sowie die Maßnahmen müssen jenen Personen, die für die Messung zuständig sind, bekannt sein.
(z.B.: Anschlag von Vordrucke mit der Solltemperatur, sowie der Maßnahmen bei Abweichung an der Kühlschranktüre)**

CCP	Sollwert	Zuständig für Messung	Häufigkeit:	Dokumentation:	Maßnahmen bei Abweichung der Sollwerte
Anlieferung	Fleisch und zu kühlende Ware maximal + 6° C Milch und Milchprodukte maximal + 9° C Speiseeis maximal - 18° C	Jene Person, die für die Warenübernahme eingeteilt wurde.	jede Lieferung	Auf Lieferschein oder in Blatt CCP 1 „Anlieferung“	bei einer Abweichung von weniger als 2° C vom Sollwert, wird der/die KüchenleiterIn verständigt, der die Zulieferfirma informiert. bei Abweichung von mehr als 2° C keine Warenannahme.
Lagerung im Fleisch-Kühlraum	maximal + 4° C	Laut Dienstplan	um 09.00 Uhr und um 17:30 Uhr	in Vordruck auf Kühlraumtür	Anlage kälter stellen, bei grober Abweichung Servicefirma verständigen. Produkte in anderer Kühlmöglichkeit einlagern
Lagerung im Kühlraum für andere Produkte	maximal + 6° C	Laut Dienstplan	um 09.00 Uhr und um 17:30 Uhr	in Vordruck auf Kühlraumtür	Anlage kälter stellen, bei grober Abweichung Servicefirma verständigen. Produkte in anderer Kühlmöglichkeit einlagern
Lagerung im Tiefkühlraum	minimal - 18° C	Laut Dienstplan	um 09.00 Uhr und um 17:30 Uhr	in Vordruck auf Tiefkühlraumtür	Anlage kälter stellen, bei grober Abweichung Servicefirma verständigen. Produkte in anderer Kühlmöglichkeit einlagern

CCP	Sollwert	Zuständig für Messung	Häufigkeit:	Dokumentation:	Maßnahmen bei Abweichung der Sollwerte
Heißhalten	Bain-marie Mindestens + 75° C gemessen in Saucen	KüchenleiterIn	1 x wöchentl.	„Bain-marie Blatt“ im Büro des/der KüchenleiterIn	Heißstellen wenn nicht möglich Überprüfung der Bain-marie. Ein Heißhalten unter 75° C darf nicht erfolgen.
Abkühlen von vorbereiteten Speisen	nach 90 min. maximal +10° C	Jene Person die die Speise vorbereitet	1 x wöchentl.	in Blatt „Vorbereitungen“ im Büro des/der KüchenleiterIn	Teilen in kleinere Einheiten und im Wasserbad herunterkühlen.
Abkühlen der Speisen in der Bain-marie	nach 90 min. maximal +10° C	Die jeweils eingeteilte Person	1 x wöchentl.	im Vorkühlraum Zeit der Herausnahme aus der Bain-marie festhalten nach 90 min. Wert in „Bain-marie Blatt“ eintragen	Teilen in kleinere Einheiten und im Wasserbad herunterkühlen.
Aufwärmen von Speisen	Kerntemperatur mindestens +75° C	die jeweiliges eingeteilte Person	1 x wöchentl.	in Blatt „Aufwärmen“	Weitererhitzen oder nochmaliges Erhitzen
usw.					

Alle Waren die bei einem Wert eine Abweichung erfahren haben, sind unter besonderem Augenmerk weiterzuverarbeiten und bei geringstem Verdacht auszuschneiden.

CCP 1 ANLIEFERUNG

Für die Dokumentation der Warenanlieferung empfiehlt sich der Ankauf eines Stempels, der auf den Lieferschein aufgedruckt wird. In diesem Aufdruck kann die Dokumentation, wie im unten angeführten Muster, eingetragen werden.

Muster:

Warenannahme CCP 1			
Hygiene	Temp.	Datum	Untschr.
i. O.	+3	✓	G E

Erfolgt die Dokumentation nicht auf einem Lieferschein könnte folgendes Dokumentationsblatt verwendet werden:

CCP 1 ANLIEFERUNG

Bei folgenden Waren ist bei jeder Anlieferung die Temperatur zu messen:

- Fleisch und zu kühlende Ware + 6° C
- Milch und Milchprodukte + 9° C
- Speiseeis -18° C

Oberflächenmessung kein Einstechen mit dem Thermometer!

Bei Temperaturüberschreitung von unter 2° C Meldung an die Küchenleitung!

Bei Überschreitung von mehr als 2° C keine Warenannahme

Datum	Uhrzeit	Ware	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

C C P 2 LAGERTEMPERATUR

Fleischkühlraum

Solltemperatur +1 bis +2 ° C

ab + 4 ° C Meldung an KüchenleiterIn

Datum	Uhrzeit	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

C C P 2a LAGERTEMPERATUR

Kühlraum

Solltemperatur +2 bis + 6° C

ab + 6 ° C Meldung an KüchenleiterIn

Datum	Uhrzeit	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

C C P 2b LAGERTEMPERATUR

Tiefkühlraum

Solltemperatur – 22° C

ab - 18 ° C Meldung an KüchenleiterIn

Datum	Uhrzeit	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

CCP 3 HEISSHALTEN

Bain-marie

Solltemperatur mindestens + 75° C
Gemessen in den Waren, nicht im Wasser!
!! desinfizierten Temperaturfühler benutzen !!

Datum	Uhrzeit	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

CCP 4 ABKÜHLEN

Bain-marie-Waren

- Bei Herausnahme aus der Bain-marie ist die Zeit einzutragen.
- Nach 90 Minuten messen
- Die Temperatur muss unter + 10 ° C sein, anschl. in Kühlraum einlagern
- Entspricht die Temperatur nicht, ist die Ware in kleine Einheiten zu teilen bzw. im Wasserbad schnell herunterzukühlen
- !! desinfizierten Temperaturfühler benutzen !!

Datum	Ware	Herausnahmezeit	Messzeit	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

CCP 5 AUFWÄRMEN

Aufwärmen von Speisen

- Solltemperatur + 75 ° C
- !! desinfizierten Temperaturfühler !!
- Weitererhitzen oder nochmalige Erhitzung

Datum	Zeit	Speise	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

5. KAPITEL

Schulung

- **Der/die KüchenleiterIn oder die mit der Schulung verantwortliche Lehrperson sollte sich auf die Schulung der in der Küche tätigen Personen gut vorbereiten.**
- **Nehmen Sie sich für die Schulung genügend Zeit.**
- **Teilen Sie den Lehrstoff auf. (3 x eine Stunde bringt mehr als einmal 3 Stunden)**
- **Die Schulung sollte nach Bedarf oder gegebenenfalls zur Auffrischung des Wissens wiederholt werden.**
- **Sie können nun mit den nachstehend angeführten Punkten beginnen:**

Hygiene!

- Aufgrund der sensiblen Tätigkeit achten die in der Küche tätigen Personen auf eine gute persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel usw.).
- Die in der Küche tätigen Personen müssen geeignete, saubere hellfarbige, Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- Bei bestimmten Tätigkeiten, wie Salatwaschen, Aufschlagen von Eiern usw. wird das Tragen von zusätzlicher Schutzkleidung (z.B.: Plastikschrürze, Einweghandschuhe usw.) empfohlen.
- Eine Verunreinigung von Lebensmittel durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
- Das Rauchen in der Küche ist verboten.
- Betriebsfremde Personen, ausgenommen befugte Amtsträger, dürfen die Küche nicht betreten.
- Topfpflanzen (-kräuter) im Küchenbereich sind verboten.
- Unmittelbar vor Arbeitsbeginn, nach WC-Benützung sowie nach Schmutzarbeiten sind die Hände einschließlich der Unterarme gründlich mit Seife zu waschen.
- Nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel usw., müssen Hände sowie Unterarme desinfiziert werden.
- Das Händewaschen darf nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken erfolgen.
- Sind beim Handwaschbecken mechanische Armaturen vorhanden, dürfen diese nach dem Händewaschen und –abtrocknen nur mit einem Papierhandtuch betätigt werden.
!Schmierkontamination!

- Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- Schlechte Angewohnheiten, wie Kosten mit Finger oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenem Lebensmittel, deren Verunreinigung nicht mehr entfernt werden konnte, müssen unterbleiben.
- **Schmierkontamination:**

Eine Schmierkontamination bedeutet, daß Keime von Gegenständen, Lebensmittel oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Salmonellen z. B.: können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere, nicht erhitzte, Lebensmittel übertragen werden (z.B.: beim Salatschneiden).

Solche Schmierkontaminationen sind die häufigste Ursache für Salmonellenerkrankungen.

- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhr getragen werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Durchfall, Erbrechen usw. dürfen in der Küche nicht tätig sein.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.
- Durch Reinigungstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.