

## Merkblatt

### zur allgemeinen Hygiene in Lebensmittelbetrieben

Lebensmittel sind geeignete Nährböden für Krankheitserreger wie Salmonellen und giftstoffbildende Eitererreger. Lebensmittelvergiftungen sind nicht harmlos, sondern können – vor allem bei Säuglingen, Kleinkindern, Kranken und älteren Leuten sogar lebensbedrohlich werden. Deshalb müssen sich alle - auch Sie - beim Umgang mit Lebensmitteln ständig so verhalten, dass möglichst keine Krankheitserreger übertragen werden.

Krankheitserreger können auf Lebensmittel übertragen werden:

- von angesteckten oder Erreger ausscheidenden Menschen, auch wenn sie sich gesund fühlen,
- durch mit Erregern verunreinigte Hände oder eitrig-infizierte Stellen an den Händen,
- durch unsaubere Arbeitskleidung, Tücher oder Geschirr,
- durch andere Lebensmittel, die Erreger enthalten, vor allem über Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte,
- durch Fliegen und anderes Ungeziefer.

Ihre persönliche Hygiene, die Produkt- und Produktionshygiene sind für hygienisch einwandfreie Lebensmittel und die Verhütung von Lebensmittelvergiftungen ausschlaggebend.

#### 1. Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel (z.B. Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Fisch- und Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Speiseeis, Feinkosterzeugnisse) herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen eine Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz besitzen und eine Belehrung durch den Verantwortlichen erhalten.

Inhalt der Belehrung sollte sein:

- Anlegen der vorgeschriebenen, **sauberen Hygienekleidung** vor Arbeitsbeginn, unverzüglicher Wechsel bei Verschmutzung
- Tragen einer **geeigneten Kopfbedeckung** aus Einwegmaterial oder leicht zu reinigendem Material; wo erforderlich? z.B. bei der unmittelbaren Speisenzubereitung

- Ablegen der Ringe, Uhren und Schmuck von den Händen und Unterarmen beim Umgang mit unverpackten/offenen Lebensmitteln vor Arbeitsbeginn,
- kurz geschnittene und saubere **Fingernägel**  
„Trageverbot“ von Nagellack und künstlichen Nägeln
- gründliches **Waschen und ggf. Desinfektion der Hände** vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach Toilettenbenutzung unter fließendem Wasser
- Nach dem Bearbeiten von Geflügel und Umgang mit rohen Eiern sind die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Hygienische Möglichkeiten des Händetrocknens: **keine** Verwendung von Mehrwegtüchern! **stattdessen Einwegtücher** aus Papier verwenden!
- **Verhalten bei Wunden** an den Händen und Armen.
  - Kleine Wunden desinfizieren und mit Wasser undurchlässigem Material abdecken.
  - Bei großen Wunden und eiternden Wunden an den Händen ist eine Tätigkeit im Küchenbereich untersagt.
- **Arzt aufsuchen** bei
  - Durchfall oder Erbrechen,
  - Hautausschlag, Hauteiterung,
  - anhaltendem Husten.

Bei Beschäftigung in einem Lebensmittelbetrieb entscheidet der Arzt ggf. in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt über die weitere Tätigkeit.

**Beachtung der Tätigkeitsverbote** bei bestimmten Erkrankungen (z.B. Salmonellen u. a. im § 42 Abs. 1 IfSG genannte)

- Einhaltung des strikten **Rauchverbotes** im Lebensmittelbereich.

## 2. Produkt- und Produktionshygiene

- konsequente **Sauberhaltung** aller Produktions- und Lagerräume, Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände und ggf. deren **Desinfektion**
- **Vermeidung von nachteiligen Beeinflussungen** durch eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln (z.B. Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse, Gerüche, Dämpfe, Rauch, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektionsmittel u. a.) während der Lagerung, Verarbeitung und bei der Abgabe an den Verbraucher
- **Vermeidung von Insektenbefall** und Schutz vor tierischen Schädlingen
- Leichtverderbliche Lebensmittel sind immer gekühlt aufzubewahren – **keine Unterbrechung der Kühlkette**
- Lebensmittel/Speisen kurz und intensiv reerhitzen (z.B. in Mikrowelle) und danach heiß halten
- **Heißhaltung** von Speisen muss bei mindestens + 65 °C erfolgen
- heiße Lebensmittel, die kalt an den Verbraucher abgegeben oder weiterverarbeitet/vorrätig gehalten werden sollen, sind innerhalb von zwei Stunden auf eine Kerntemperatur von +7 °C abzukühlen
- das **Auftauen von Lebensmitteln** sollte bei Kühlschranktemperaturen oder durch ausreichende Erhitzung durchgeführt werden. Besonders ist dies bei gefrorenem Geflügel zu beachten. Die Auftauflüssigkeit muss abfließen können, ohne dabei mit anderen Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Von

Auftauwasser verunreinigte Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte sind vor weiteren Arbeitsgängen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren

- beim Lagern sind verzehrfertige Lebensmittel/Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten und abzudecken (z.B. mit geeigneten Deckeln oder Lebensmittelfolien, jedoch keine Tücher aus Stoff)
- alle Herstellungs- bzw. Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln zügig durchführen
- der **Umgang bzw. sämtliche Küchenarbeiten mit unverpacktem Geflügel** müssen zeitlich getrennt von Arbeiten an anderen Rohstoffen durchgeführt werden
- der **Umgang und die Verarbeitung von rohen Eiern** haben mit äußerster Sorgfalt zu erfolgen  
Ein Verbringen der Transportverpackungen von Eiern in Bereiche mit offenen Lebensmitteln ist zu vermeiden.  
Aufgeschlagene Eier sind zügig weiter zu verarbeiten, ansonsten bei max. + 7 °C vorrätig zu halten (max. zwei Stunden).

### **3. Empfehlungen für die Eigenkontrolle**

- Von allen selbsthergestellten Speisen sollten in den Küchen/Gemeinschaftsküchen und bei Dienstleistungen im Rahmen von Veranstaltungen und bei größeren Außerhausaufträgen Rückstellproben entnommen werden, die mindestens sieben Tage bei - 18 °C aufbewahrt werden.

#### Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:  
Landratsamt Bautzen  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Bahnhofstraße 7  
02625 Bautzen

Tel.Nr.: 03591 / 5251 39001