

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## **Merkblatt**

### **Allgemeine Hygiene in Lebensmittelbetrieben und Küchen**

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.

### **Personalhygiene**

Personen, die empfindliche 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 regelmäßige Belehrung durch den Verantwortlichen (aller 2 Jahre, im Ausweis dokumentiert) erhalten. Der Verantwortliche muss die Berechtigung zur Belehrung besitzen (im Gesundheitsausweis bescheinigt). Zusätzlich sollte bei allen Lebensmittelbetrieben eine jährliche Schulung zur allgemeinen Hygiene durchgeführt werden.

#### Inhalt der Belehrungen sollte sein:

- Tragen von sauberer Hygienekleidung (geeignete Kopfbedeckung, Kittel, Arbeitsschuhe)
- Ablegen von Schmuck (Ringe, Uhren) und an Händen und Unterarmen vor Arbeitsbeginn
- kurz geschnittene und saubere Fingernägel, „Trageverbot“ von Nagellack und künstlichen Nägeln
- gründliches Waschen unter fließendem Wasser und ggf. Desinfektion der Hände vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach Toilettenbenutzung

- nach dem Bearbeiten von Geflügel und Umgang mit rohen Eiern sind die Hände und Arbeitsflächen 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 wasserundurchlässigem Material abdecken
  - Bei großen und eiternden Wunden ist eine Tätigkeit im Küchenbereich untersagt
- Arzt aufsuchen bei Durchfall, Erbrechen, Hautausschlag/-eiter oder 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 und andere im § 42 Abs. 1 IfSG genannte)
- Einhaltung des strikten Rauchverbotes im Lebensmittelbereich

### **Produkt- und Produktionshygiene**

- konsequente Sauberhaltung und ggf. Desinfektion aller Produktions- und Lagerräume und Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände
- Vermeidung von nachteiligen Beeinflussungen (z.B. durch Staub, Schmutz, Gerüche, Dämpfe, Rauch, Abfälle, Witterungseinflüsse, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektionsmittel u.a.) während Lagerung, Verarbeitung und bei der Abgabe an den Verbraucher
- Vermeidung von Insektenbefall und Schutz vor tierischen Schädlingen
- Leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt aufbewahren – ohne Unterbrechung der Kühlkette
- Lebensmittel/Speisen kurz und intensiv erhitzen (z.B. Mikrowelle) und danach heiß halten
- Heißhaltung von Speisen bei mindestens + 65 °C
- heiße Lebensmittel, die kalt an den Verbraucher abgegeben oder weiterverarbeitet/vorrätig gehalten werden, innerhalb von 2 Stunden auf Kerntemperatur von +7 °C abkühlen
- Auftauen von Lebensmitteln bei Kühlschranktemperaturen oder durch ausreichende Erhitzung (besonders bei gefrorenem Geflügel zu beachten)  
 Auftauflüssigkeit muss abfließen können, ohne dabei mit anderen Lebensmitteln in Berührung zu kommen → mit Auftauwasser verunreinigte Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte sind vor weiteren Arbeitsgängen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren
- verzehrfertige Lebensmittel/Speisen und rohe Lebensmittel getrennt lagern und abdecken (z.B. mit geeigneten Deckeln oder Lebensmittelfolien, jedoch keine Tücher aus Stoff)
- alle Be- und Verarbeitungsschritte mit leichtverderblichen Lebensmitteln zügig durchführen
- Umgang bzw. sämtliche Küchenarbeiten mit unverpacktem Geflügel müssen zeitlich oder örtlich getrennt von Arbeiten an anderen Rohstoffen durchgeführt werden
- Umgang und die Verarbeitung von rohen Eiern mit äußerster Sorgfalt  
 → Transportverpackungen von Eiern in Bereichen mit offenen Lebensmitteln vermeiden

- Aufgeschlagene Eier zügig weiterverarbeiten, max. 2 Stunden bei <+7°C vorrätig halten
- Rückstellproben von nicht durcherhitzten roheihaltigen Speisen nehmen

### **Rückstellproben**

- Von allen selbsthergestellten Speisen sollten in Küchen/Gemeinschaftsküchen, bei Dienstleistungen im Rahmen von Veranstaltungen und bei größeren Außerhausaufträgen Rückstellproben entnommen werden (nach DIN vorgeschrieben und für Sie im Zweifel gut zum Nachweis)
- Rückstellproben mindestens sieben Tage bei - 18 °C aufbewahren

### **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.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

**Landratsamt Bautzen**  
**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt**  
**Bahnhofstraße 7**  
**02625 Bautzen**  
**Tel.: 03591 / 5251 39001**  
**Email: [lueva@lra-bautzen.de](mailto:lueva@lra-bautzen.de)**

zur Verfügung.