



## Das Lebensmittelhygieneblatt

### Hinweise zur Hygiene in Schülerfirmen, die Lebensmittel verarbeiten und verkaufen

Wenn ihr bei eurer Arbeit unverpackte Lebensmittel direkt (mit der Hand) oder indirekt (z. B. mit Besteck) berührt, müsst ihr wichtige Hygienevorschriften beachten. Ihr müsst ein Gesundheitszeugnis für jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter beim Gesundheitsamt eurer Stadt erwerben. Auch ist es ratsam, Kontakt zu dem zuständigen Staatlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt aufzunehmen, ehe bei euch eine unangemeldete Hygienekontrolle durchgeführt wird.

#### Gesundheitszeugnis gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes vom 20.7.2000

Jedes Teammitglied bekommt ein Gesundheitszeugnis, nachdem er oder sie vom Gesundheitsamt über die Hygienevorschriften belehrt worden ist. Ihr erfahrt, bei welchen Krankheitserscheinungen ihr nicht im Lebensmittelbereich arbeiten dürft, damit ihr niemanden ansteckt. In jedem folgenden Jahr muss die Belehrung von eurem Beratungslehrer oder eurer Beratungslehrerin wiederholt werden. Neue Mitarbeitende müssen zur Erstbelehrung zum Gesundheitsamt. Die Kopien der Gesundheitszeugnisse müssen im Verkaufsbereich aufbewahrt werden. Denkt bei eurer Finanzplanung daran, dass ihr dafür eine Gebühr bezahlen müsst.

#### Warum müsst Ihr auf Hygiene achten?

An allen Gegenständen und vor allem am Menschen haften tausende Mikroorganismen. Zum Teil verursachen sie das Verderben der Lebensmittel. Deren Wirkung ist an verändertem Geschmack und Geruch der Speisen wahrnehmbar. Die Gefährlicheren sind die nicht wahrnehmbaren Mikroorganismen, zum Beispiel Salmonellen, welche Krankheiten hervorrufen. Bei Wärme (bis 60° C) vermehren sie sich rasend schnell. Bei Kälte verringert sich ihr Wachstum. Die Mikroorganismen benutzen „Transportmittel“, zum Beispiel unsere Hände, Schmuck, Uhren, unsere Kleidung, Küchengeräte, Behälter, Geschirr, Putzlappen und Wischwasser. Temperaturen über 60° C und Desinfektionsmittel töten sie ab. Ihr müsst also Hygienemaßnahmen ergreifen, um Mikroorganismen von den „Transportmitteln“ zu beseitigen und ihre Entwicklung in den Lebensmitteln zu stoppen bzw. zu verlangsamen.

#### Womit können wir das erreichen?

1. Durch die persönliche Hygiene aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
2. durch die Gestaltung der Arbeitsräume und Arbeitsbereiche,
3. durch die hygienische Arbeitsweise aller Teammitglieder.

### Hinweise zur persönlichen Hygiene

- a) Beobachtet euren Körper, ob ihr Krankheitsmerkmale, wie Durchfall, Wunden und Hautveränderungen feststellt. Ihr seid verpflichtet solche Zeichen ernst zu nehmen. Wendet euch vertrauensvoll an euren Beratungslehrer oder eure Beratungslehrerin und ergreift Maßnahmen entsprechend der Hygienebelehrung.
- b) Achtet auf eure Körperpflege und saubere Kleidung.
- c) Tragt im Arbeitsbereich eine saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung. Das können T-Shirts und Basecaps sein, die sich bei 60° C waschen lassen. Nicht in der Arbeitskleidung auf das WC gehen.
- d) Legt vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Uhren ab.
- e) Wascht euch vor Arbeitsbeginn, nach der Pause und dem Toilettenbesuch gründlich die Hände bis zum Armgelenk.
- f) Wendet euch von den Lebensmitteln ab, wenn ihr husten oder niesen müsst. Putzt euch mit einem Papiertaschentuch die Nase und wascht euch danach die Hände.
- g) Achtet darauf, was ihr bewusst oder unbewusst anfasst und ob sich daran Mikroorganismen befinden können.

### Hinweise zur Gestaltung der Arbeitsräume und Arbeitsbereiche

- a) Der Küchen- und Ausgabebereich muss so gestaltet sein, dass ihn nur zugelassene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betreten können.
- b) Die Arbeitstische und die Ausgabetheke müssen eine möglichst helle, glatte, abwaschbare und rissfreie Oberfläche haben.
- c) Ihr müsst im Arbeitsraum ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseifenspender und Papierhandtüchern haben.
- d) Außerdem braucht ihr eine Doppelspüle mit einer wasserabweisenden, abwaschbaren Wandoberfläche dahinter.
- e) Das Geschirr müsst ihr in Schränken aufbewahren, damit sich kein Staub ablagert.
- f) Sorgt für genügend Licht im Arbeitsbereich.
- g) Ihr braucht einen Kühlschrank für die Lagerung der Lebensmittel und eine gekühlte Theke, wo ihr eure Produkte bei maximal 7° C bis zum Verkauf zwischenlagert.
- h) Verwendet keine Holzschneidebretter, da sie sich schlecht reinigen lassen.
- i) Gardinen, Jalousien, Möbel mit textilem Bezug und Blumen dürfen sich nicht im Küchenbereich befinden.
- j) Insekten muss zum Beispiel durch Fliegengitter der Zutritt verwehrt werden.
- k) Verwendet einen Mülleimer mit Deckel.
- l) Der Fußboden muss sich leicht mit Wasser reinigen lassen.

## Hinweise zur hygienischen Arbeitsweise der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ihr solltet euch die Zeit nehmen und genau analysieren, welche hygienischen Risiken bei welchen Arbeitsschritten vom Einkauf bis zum Verzehr der Speisen auftreten können. Überlegt euch, wer diesen Risiken wie entgegen wirkt und wer es kontrolliert. Hängt einen Hygieneplan in euren Arbeitsraum, um alle Probleme und Aufgaben für alle Mitarbeitende in übersichtlicher Form darzustellen. Jede Schülerin und jeder Schüler muss wissen, wofür er oder sie verantwortlich ist.

Auf folgende Risiken solltet ihr achten:

- a) Achtet beim Wareneinkauf auf Verfallsdaten, auf die vorgeschriebenen Transporttemperaturen, auf fehlerfreie Verpackungen und darauf, dass sich keine Schädlinge an/in den Waren befinden.
- b) Lebensmittel müsst ihr entsprechend der vorgeschriebenen Temperatur lagern. Die Gefäße zur Aufbewahrung müssen sauber sein. Bereits gegarte Lebensmittel müssen mit Folie abgedeckt werden. Der Kühlschrank muss einmal wöchentlich gereinigt und desinfiziert werden.
- c) Bei der Zubereitung sollen die Zeiten zwischen Kühlung und Kochen und zwischen Kochen und Essen möglichst kurz sein. Es dürfen keine biologischen (Mikroorganismen), keine chemischen (Reste von Reinigungsmitteln) und keine physikalischen (Fingernägel, Knöpfe usw.) Verunreinigungen in das Essen gelangen. Kochlöffel und Finger dürfen nicht abgeleckt werden, da auch bei gesunden Menschen der Speichel riesige Mengen von Mikroorganismen enthält.
- d) Vor der Ausgabe müssen verderbliche Speisen gekühlt und warme Speisen bei über 65° C bereitgehalten werden. Keine Staubfänger als Dekoration auf das Essen legen oder gar hineinstecken. Reste von wiederaufgewärmten Speisen, beispielsweise aus Büchsen, müsst ihr wegwerfen.
- e) Reinigen müsst ihr eure Arbeitsbereiche vor Arbeitsbeginn, unmittelbar nach Verschmutzungen und nach Arbeitsende. Flächen und Geräte, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, müssen desinfiziert werden. Verwendet Desinfektionsmittel, die laut DGMH-Liste zugelassen sind. Ihr müsst täglich frische Wischtücher und Trockentücher benutzen. Danach sind sie bei mindestens 60° C in der Waschmaschine zu waschen. Täglich müsst ihr den Fußboden reinigen sowie den Mülleimer entleeren und saubermachen. Reinigungs-, Desinfektions- und andere giftige Mittel müssen außerhalb der Küche aufbewahrt werden.
- f) In der Küche darf nicht geraucht werden.

## Ratschlag für Schülerfirmen

Die Verarbeitung von Eiern und Gehacktem birgt so viele Risiken in sich, dass Schülerfirmen davon abzuraten ist. Solltet ihr darauf nicht verzichten wollen, informiert euch bei dem für euch zuständigen Staatlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt und befolgt deren Vorschriften sehr genau.

### Rechtlicher Hinweis

Im Einzelfall ist zu prüfen, ob die Vorschriften der einschlägigen Hygieneverordnungen anzuwenden und eingehalten sind. Hier kommen insbesondere die EU-Verordnungen des sog. Lebensmittelhygienepaketes (VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004 und VO (EG) Nr. 854/2004) in Betracht. Daneben kann die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LHV) zur Anwendung kommen. In Zweifelsfällen solltet ihr euch mit dem für euch zuständigen Veterinär- oder Lebensmittelüberwachungsamt in Verbindung setzen.

