



## **Merkblatt Hygieneregeln für Lebensmittelbetriebe**

### **1. Unterweisung, Schulung, Infektionsschutzbelehrung**

#### **1.1 *Hygieneunterweisung/-schulung***

- 1.1.1 Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene und der Anwendung der Verfahren der betrieblichen Eigenkontrolle unterwiesen und/oder geschult sein.
- 1.1.2 Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Ausbildung/Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse in den nachgenannten Sachgebieten verfügen:
1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
  2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
  3. Lebensmittelrecht
  4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
  5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
  6. Havarieplan, Krisenmanagement
  7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
  8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
  9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
  10. Reinigung und Desinfektion

#### **1.2 *Belehrungen zum Infektionsschutz***

- 1.2.1 Personen in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung oder in anderen Betrieben, in denen sie mit bestimmten leicht verderblichen Lebensmitteln\* umgehen sollen, dürfen diese Tätigkeiten gewerbsmäßig nur dann ausüben, wenn sie
1. vor der erstmaligen Arbeitsaufnahme eine vom Gesundheitsamt ausgestellte „Infektionsschutz-Erstbelehrungsbescheinigung“ vorgelegt haben,
  2. vom Arbeitgeber nach der Arbeitsaufnahme in Fragen des Infektionsschutzes belehrt wurden (Nachweis „Infektionsschutz-Arbeitsaufnahmebelehrung“ erforderlich) und
  3. danach alle zwei Jahre vom Arbeitgeber wiederholt in Fragen des Infektionsschutzes belehrt wurden (Nachweis „Infektionsschutz-Wiederholungsbelehrung“ erforderlich).

Die Belehrungspflicht zur Infektionsvorsorge gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die o. g. Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Die Nachweise sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

\* bestimmte leicht verderbliche Lebensmittel:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage

8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

## **2. Persönliches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln**

### **2.1 Auf saubere und richtige Arbeitskleidung ist zu achten!**

Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Helle und gut waschbare Kleidung ist besonders geeignet.

### **2.2 Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken bzw. nicht offen zu tragen!**

Damit wird das unerwünschte "Haar in der Suppe" vermieden und eine Übertragung von Hautschuppen oder Keimen verhindert.

### **2.3 Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren etc.) abzulegen!**

Diese Gegenstände verhindern/erschweren ein hygienisches Reinigen/Desinfizieren der Hände.

### **2.4 Vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!**

Damit wird gewährleistet, dass ggf. an den Händen befindliche Verunreinigungen und/oder Krankheitserreger (insbesondere nach der Toilettenbenutzung) beseitigt werden.

### **2.5 Die Reinigung der Hände sollte nur mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern erfolgen.**

Damit wird vermieden, dass ggf. auf Stückseife bzw. Stoffhandtüchern vorhandene Krankheitskeime über das Händewaschen übertragen werden.

### **2.6 Bei Auftreten oder Verdacht einer der folgenden Erkrankungen ist der Arbeitgeber vor Arbeitsbeginn zu informieren:**

Typhus, Cholera, Ruhr, Salmonellose, Gelbsucht, Fieber, Erbrechen, Durchfall, Halsentzündungen, Hautausschlag, andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine), eiterige Entzündung der Ohren, Augen oder Nase.

Um eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden, kann es in einigen Fällen notwendig sein, der betroffenen Person vorübergehend andere Arbeiten zu übertragen.

### **2.7 Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material (z. B. Gummihandschuh, Fingerling) zu versehen!**

Wunden können mit Lebensmittel vergiftenden Keimen wie Eitererregern infiziert sein.

### **2.8 Beim Niesen oder Husten hat man sich von den Lebensmitteln abzuwenden und ein Taschentuch vor Mund bzw. Nase halten!**

Auch bei gesunden Menschen können sich Lebensmittel vergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen!

### **2.9 Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!**

Es ist unappetitlich, wenn Zigarettenasche oder Kippen in Lebensmittel gelangen.

## **3. Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln**

### **3.1 Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen und dürfen nicht zu lange vorrätig gehalten werden!**

Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher müssen Lebensmittel bei der vom Hersteller vorgegebenen Temperatur kühl gehalten werden.

### **3.2 Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen. Das entstandene Tauwasser ist wegzuschütten und der Arbeitsplatz gründlich zu reinigen!**

Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stücken (insbesondere Geflügelfleisch), nicht erreicht werden. Das Tauwasser kann Lebensmittelvergifter (z. B. Salmonellen oder Campylobacter) enthalten, die über benetzte Arbeitsflächen auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

### **3.3 Speisen sind ausreichend zu erhitzen!**

Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70°C für eine Zeit von 10 Minuten gebracht werden müssen. Es sollte ein Thermometer (Kerntemperaturmessung) verwendet werden.

### **3.4 Werden Speisen nach dem Kochen heiß gehalten, ist eine Temperatur mindestens 65°C einzuhalten!**

Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 7 und 60°C gut vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 65°C) oder kühl (i.d.R. unter 7°C) erfolgen.

### **3.5 Erhitzte Speisen sind schnell zu kühlen!**

Je länger das Runterkühlen dauert, desto größer ist das Risiko, dass sich Keime vermehren. Daher sollten zum Runterkühlen flache Schalen verwendet werden. Das Kaltwasserbad beschleunigt den Kühlvorgang.

### **3.6 Nach dem Kühlen sollten wieder erhitzte Speisen mindestens auf 70°C für 10 Minuten gebracht werden!**

Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühlung entwickelt haben. Die Anforderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt werden.

### **3.7 Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!**

Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung von rohen auf gegarte Lebensmittel reduziert.

### **3.8 Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalat sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!**

Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dieses fördert die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen.

### **3.9 Alle Küchenarbeiten mit leicht verderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!**

Je länger Lebensmittel der Raumwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

### **3.10 Gegarte Speisen dürfen nicht mit den Händen angefasst werden!**

Auch auf sauberen Händen befinden sich Mikroorganismen, die auf Lebensmittel übertragen werden können. (Gabel, Zange oder andere Besteckteile verwenden)

### **3.11 *Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln und erdbehafteten oder anderen „unreinen“ Lebensmitteln müssen getrennt voneinander stattfinden!***

Weil mit den unreinen Lebensmitteln Mikroorganismen auf die leicht verderblichen Lebensmittel übertragen werden können.

## **4. Küchenräume und Küchengegenstände**

### **4.1 *Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!***

Die Oberflächen können Schmutz und Bakterien enthalten und die Lebensmittel verunreinigen.

### **4.2 *Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten!***

Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.

### **4.3 *Alle Tücher, die für die Reinigung der Kucheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu wechseln!***

Häufiges Waschen der Putztücher bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden und Arbeitsflächen sind unterschiedliche Tücher zu verwenden.

### **4.4 *Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen.***

Schädlinge tragen oft Krankheitserreger mit sich und verbreiten diese. Zudem wird bereits das Vorhandensein von Schädlingen als Ekel erregend angesehen und von Schädlingen befallene Lebensmittel sind nicht zum Verzehr geeignet.

### **4.5 *Gefährliche/giftige Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Schädlingsbekämpfungsmittel sind in einem verschlossenen Schrank vorrätig zu halten. Solche Stoffe dürfen nicht in Getränkeflaschen oder anderen Lebensmittelpackungen abgefüllt werden!***

Durch Verschütten von gefährlichen Stoffen oder Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es schnell zu Vergiftungen kommen.

### **4.6 *Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden!***

Zu viele warme Lebensmittel auf einmal erhöhen die Temperatur in der Kühleinrichtung. Das kann zu einer starken Vermehrung von Mikroorganismen in oder auf den Lebensmitteln führen.

### **4.7 *Bei Spülmaschinen dürfen die Einstellungen für Reinigungsmitteldosierung, Temperatur und Zeit nicht verändert werden!***

Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben. Zudem können Bakterien überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug ist, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend dosiert oder die Reinigungsdauer zu kurz ist.

---

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz.