



Hochschule Anhalt
Anhalt University of Applied Sciences

Lebensmittelhygiene bei Verkauf, Präsentation von Produkten der Direktvermarkter

Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28 · 06406 Bernburg/Strenzfeld

Emanuel Hennig,
Ing. für Lebensmitteltechnologie, B.Sc.



Labor für Hygieneforschung



- **Schwerpunkte unserer Tätigkeit sind:**
 - **Forschung** im Bereich Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene und Reinigung und Desinfektion
 - **Mikrobiologische Probenahmen und Untersuchungen** von Lebensmitteln, Schlachttierkörpern, Trinkwasserproben, Hygieneproben (Oberflächen, Luft, Spülmaschinen)
 - **Mindesthaltbarkeitsuntersuchungen**
 - **Beratung** zu mikrobiologischen und hygienischen Fragestellungen
 - **Ausbildung** (Bachelor und Master Ökotrophologie, Master of Food and Agribusiness)
 - **Fortbildungen** (Probenahmeschulungen, Hygieneschulungen, Folgebelehrungen gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz)
 - ...



Labor für Hygieneforschung



- **Akkreditierung**
 - Akkreditierung des Labors nach DIN EN ISO/IEC 17025
- **Zulassung als S2-Labor**
 - Erteilung der Erlaubnis für Tätigkeiten mit Krankheitserregern der Risikogruppe 2, nach § 44 Infektionsschutzgesetz
- **zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstelle**
 - gemäß § 15 Abs. 4 Satz 2 der Trinkwasserverordnung (TrinkwV)



Lebensmittelhygiene für Direktvermarkter

- **Lebensmittelhygienerecht**
 - EU-Verordnungen
 - Nationale Verordnung
- **Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen**
 - Entwicklung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems (HACCP)
 - Erfassung der Prozesskette und der möglichen Gefahren
- **Gute Hygienepraxis**
 - Mikrobiologische Grundlagen
 - Betriebshygiene
 - Prozesshygiene
 - Personalhygiene
- **Produktspezifische Hygieneanforderungen**
 - tierische Erzeugnisse
 - pflanzliche Erzeugnisse

Lebensmittelhygiene für Direktvermarkter

- Rechtliche Vorgaben
- Personalschulungen
- Anforderungen an örtliche Gegebenheiten
- Trinkwasserversorgung bei Veranstaltungen
- Allgemeine Hygienegrundsätze

Rechtliche Vorgaben

JEDER,

der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

Rechtliche Vorgaben

- Lebensmittelhygienerecht
 - VO (EG) 178/2002 (Basisverordnung)
 - VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 - VO (EG) 853/2004 spez. Hygienevorschriften
 - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- u. Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 - Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Tier-LMHV
- Erlaubnis nach §12 Gaststättengesetz, bei Ausschank alkoholischer Getränke (ansonsten nur Anzeige der Veranstaltung)
- Nachweis über Betriebssicherheitsprüfung der Getränkeschankanlage (Vorlage bei Lebensmittelüberwachung)
- Schulungen von beschäftigten Personen
 - ehrenamtliche Helfer
 - Mitarbeiter und Helfer
- Produkthaftung
 - Erlaubnisinhaber haftet für gesundheitliche Schäden bei Gästen
 - wichtig Dokumentation durchgeführter Maßnahmen zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit (z.B. Reinigungsplan, Temperaturkontrollen,...)

Rechtliche Vorgaben: Personalschulung

- Ehrenamtliche müssen anhand von Krankheitssymptomen selbst entscheiden können, ob sie mit Lebensmitteln umgehen dürfen (Belehrung → Nachweis!!!)
- Personen die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen
 - Erstbelehrung IfSG (Gesundheitsamt)
 - Folgebelehrung (alle 2 Jahre) → schriftlicher Nachweis !!!
 - Lebensmittelrecht
 - Eigenschaften und Zusammensetzung der jeweiligen Lebensmittel
 - Hygienische Anforderungen bei der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Verkauf
 - Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfungen und Kennzeichnung
 - Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
 - Umgang mit Lebensmittelabfällen
 - Reinigung und Desinfektion

Örtliche Gegebenheiten

- Veranstaltungsort ist mit der zuständigen Behörde abzustimmen
 - Toiletten und ausreichend Handwaschgelegenheiten für Mitarbeiter
 - Stände müssen mit ausreichend Abstand zu Dungstätten, Sanitäreanlagen, Stallungen und anderen Stätten die Fliegen anziehen können aufgestellt sein
- Verkaufs- und Essensstände
 - Hygienisch einwandfreie Abgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken nur unter bestimmten Voraussetzungen möglich

Örtliche Gegebenheiten

- Fußboden: fest und staubfrei
- Lebensmittel und Behältnisse nicht auf dem Boden abstellen
- Seiten- / Rückwand: geschlossen, glatt, hell, leicht zu reinigen
- Vorderseite: Trennung von Bedien- zu Kundenbereich, unten geschlossen
- Schutz unverpackter Lebensmittel: Abdeckhaube, Glasscheibe, ...
- Überdachung: vorne überstehend zum Schutz vor Witterungseinflüssen
- Standkennzeichnung: deutlich lesbares Namensschild mit Anschrift



Örtliche Gegebenheiten

- Handwaschgelegenheiten mit Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität, (geeignete Schlauchverbindungen)
 - Seifenspender, Einmalhandtuchspender
 - separate Möglichkeit zum Waschen von Lebensmitteln
- Hygienisch einwandfreie Entsorgung von Abwässern
- Aufstellen von Brättern und Friteusen, Pfannen an für Besucher unzugänglichen Stellen, ggf. Glasscheibe zur Trennung
- Getrennte Spüleinrichtung zur Reinigung von Arbeitsgeräten, Geschirr und Gläsern
- Abfallbehälter mit Deckel, Behälter für Speiseabfälle ausreichend groß und gekennzeichnet



Trinkwasserversorgung bei öffentlichen Veranstaltungen

- Bauteile und Materialien müssen aus trinkwasser-geeigneten undurchsichtigen Material bestehen (DIN-DVGW-Prüfung)
- Schlauchleitungen vor Inbetriebnahme desinfizieren bzw. zu spülen
- zum Schutz vor Beschädigungen mit Schutzrohr versehen und farblich kennzeichnen (Verwechslung mit Abwasser)
- Vor Betriebsbeginn eines jeden Tages ist Leitungsinhalt mehrfach erneuern bzw. Nachdesinfektion durchführen
- Tägliche Kontrolle auf Unversehrtheit
- Lagerung der Schläuche trocken und in sauberer Umgebung

Allgemeine Hygienegrundsätze

- Sie sind verpflichtet, angemessene vorbeugende Hygienemaßnahmen und- kontrollen durchzuführen
- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Einrichtung eine Eigenkontrollsystems
- Waren selbst prüfen oder prüfen lassen (Umfang richtet sich nach Art und Menge des Lebensmittels)

Einzelbereiche der Hygienesicherung (Überblick)

Waren-
eingang

Zubereitung
von Speisen
und
Getränken

Transport
und
Speisenauf-
bewahrung

Ausgabe
und
Verkauf,
Getränke-
ausschank

Einzelbereiche der Hygienesicherung (Überblick)

Waren- eingang

- Prüfung der angelieferten Lebensmittel und Speisen auf hygienischen Zustand
(z.B. Temperaturkontrolle, Unversehrtheit, Verderb,...)
- mit Warenannahme geht das Produkthaftungsrisiko auf den Inhaber über
- Stempel auf Lieferscheinen oder eine Liste von Lieferanten (z.B. Kuchenlisten) dient der Rückverfolgbarkeit

Einzelbereiche der Hygienesicherung (Überblick)

Zubereitung von Speisen und Getränken

- Anwendung einer Guten Hygienpraxis
- Berücksichtigung möglicher „kritischer Kontrollpunkte“ (CCPs)
- bei sensiblen Speisen sind Rückstellproben empfehlenswert (als Nachweis der Anwendung einer guten Hygienpraxis)
- Arbeitsmittel so platzieren, dass nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist
- Oberflächen und Bedarfsgegenstände müssen leicht zu reinigen, glatt, riss und spaltenfrei sein

Einzelbereiche der Hygienesicherung (Überblick)

Transport und Speisenauf- bewahrung

- Transport unverpackter Lebensmittel oder Speisen muss ohne nachteilige Beeinflussung erfolgen (z.B. durch Luft, Boden, Kleidung oder Körperkontakt des Tragenden)
- geeignete Abdeckung bzw. verschlossene Transportbehältnisse (nicht auf Boden abstellen oder betreten)
- leichtverderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu lagern (rohe Bratwürste, Schaschlik, Fleischzuschnitte wie Steaks, Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Bouletten, Geflügel, Wild)
- Innentemperatur von $+4^{\circ}\text{C}$ darf nicht überschritten werden
- Kühlkette muss eingehalten werden

Einzelbereiche der Hygienesicherung (Überblick)

Ausgabe
und
Verkauf,
Getränke-
ausschank

- keine irreführende Kennzeichnung
- Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel oder Lebensmittel die aus genetisch veränderten Organismen entstanden sind
- Allergenkennzeichnung
- ...

Einzelbereiche der Hygienesicherung (Überblick)

- keine irreführende Kennzeichnung
- Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel oder Lebensmittel die aus genetisch veränderten Organismen entstanden sind
- Allergenkennzeichnung
- ...



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Labor für Hygieneforschung
Leitung Prof. Ahmad Hamedy
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg



Tel.: +49 3471 355 1112
email: loel.lfh@hs-anhalt.de