

Hygieneanforderungen in den Küchen der Rudolf-Ballin-Stiftung

Temperaturmessung, Dokumentation, Rückstellproben & Co – muss das täglich sein?

In den Küchen der Rudolf-Ballin-Stiftung e.V. sorgen wir täglich für ein frisches und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot. Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten stellen wir direkt vor Ort in unseren Kitas her. Obst, Gemüse, Molkereiprodukte, Backwaren sowie Fleisch und Fisch werden morgens frisch angeliefert und verarbeitet. Qualität und Frische ist uns sehr wichtig! Dies bedeutet aber: Je frischer gekocht wird, desto höher sind die Anforderungen an die Hygienemaßnahmen in der Küche. Im Sinne des europäischen Lebensmittelrechts gelten unsere Einrichtungen als Lebensmittelunternehmer und zwar unabhängig davon, ob wir in einer unserer kleineren Kitas 70 Portionen oder in einer unserer größeren Kitas mit Schulcatering bis zu 450 Mittagessen zubereiten.

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist die Grundlage für ein professionelles und organisiertes Verpflegungsangebot in allen unseren Häusern. Lebensmittel dürfen wir nur so herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, dass von ihnen keinerlei Gefahren für die Gesundheit ausgehen. Gerade in unseren Einrichtungen mit Kindern ist eine besondere Sorgfalt beim Umgang mit Lebensmitteln und bei der Speisenzubereitung erforderlich, denn Kinder sind aufgrund ihres noch nicht ausgereiften Immunsystems besonders anfällig für Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen. Dies hat zur Folge, dass bei der Herstellung unseres Verpflegungsangebotes eine Reihe von Vorschriften zur Vermeidung gesundheitlicher Gefahren verpflichtend umzusetzen sind. Mehrere Verordnungen und Gesetze sollen einen einheitlichen Standard im Bereich der Lebensmittelhygiene sicherstellen:



Verordnungen/Gesetze	Kerninhalte
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene	Betriebseigenes Kontrollsystem (HACCP), Schulung der Mitarbeitenden, Eigenverantwortung, Sicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette, Einhaltung der Kühlkette
Verordnung (VO) zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts	Vorgeschriebene Fachkenntnisse zur Lebensmittelhygiene werden konkret gefordert
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)	Sorgfaltspflicht, allgemeine Hygieneanforderungen (gute Hygienepraxis), Mitarbeiter*innenschulung, Mindestmaß an Fachkenntnissen über Lebensmittelhygiene
Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Ziel: Schutz vor Infektionskrankheiten, Erstbelehrung für alle, die direkt oder indirekt (Geschirr) mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (§§ 42 und 43)
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	Basis für das nationale Lebensmittelrecht, allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit
Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)	Beweislast des Herstellers

Nur sehr vereinzelt legt das Lebensmittelhygienerecht konkrete technische Anforderungen fest, überwiegend stellt es die Sicherheit der Lebensmittel und den hygienischen Umgang als Zielvorgabe an oberste Stelle. Somit räumt uns das Hygienerecht beim Umgang mit Lebensmitteln viele Freiheiten, Beurteilungs- und Ermessensspielräume ein. Für uns ist damit aber eine sehr hohe Verantwortung verbunden für die gesundheitliche Unbedenklichkeit der angebotenen Speisen Sorge zu tragen. Die Rudolf-Ballin-Stiftung e.V. ist verpflichtet eine angemessene und geeignete „Gute Hygienepraxis“ einzuhalten. Die „Gute Hygienepraxis“ gilt als Voraussetzung für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und beinhaltet alle Maßnahmen, die in unseren Küchen zu einer höchstmöglichen Lebensmittelsicherheit führen. Es sind spezifische Maßnahmen zur Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene zu ermitteln und einzuhalten. Durch die Implementierung eines Eigenkontrollkonzeptes auf Basis der HACCP-Grundsätze ist dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind und potentielle Risiken minimiert werden. Eine nachteilige Beeinflussung kann zum Beispiel durch mikrobiellen Verderb, Kontamination mit Krankheitserregern, Belastung mit Rückständen und Kontamination oder das Vorhandensein von Fremdkörpern erfolgen. Man spricht hier auch von mikrobiellen, physikalischen oder chemischen Gefahren. Letztlich sind laut Hygienerecht regelmäßige Schulungen für Mitarbeitende zu grundlegenden Aspekten der Lebensmittelhygiene sowie wiederkehrende Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz verpflichtend.

Die Personalhygiene ist ein unverzichtbarer Bestandteil der Lebensmittelsicherheit, da Keime vom Menschen auf die Lebensmittel übertragen werden können. Unser Personal muss durch sein Verhalten dazu beitragen, dies zu verhindern.

Folgende Anforderungen gelten u. a. für die Personalhygiene:

Anforderung RBS: Personalhygiene	
Täglich frische Arbeitskleidung anziehen.	Auf der Arbeitskleidung sammeln sich Mikroorganismen (MO), die Lebensmittel verunreinigen können.
Privat- und Arbeitskleidung ist strikt zu trennen.	Über die Privatkleidung können MO in den Küchenbereich eingetragen werden.
Vor der Arbeit ist der komplette Schmuck abzulegen.	Unter Schmuck und Armbanduhrn sammelt sich durch Schwitzen Feuchtigkeit, so dass sich dort MO leicht vermehren können.
Fingernägel sind sauber und kurz geschnitten zu halten und nicht zu lackieren.	Besonders unter langen Fingernägeln können sich MO ansammeln. Nagellack kann abblättern. Ggf. müssen konsequent Handschuhe getragen werden.
Hände sind regelmäßig sorgfältig zu waschen und zu desinfizieren.	Unsere Hände kommen überall mit Krankheitserregern in Berührung. Gründliches Händewaschen und ggf. eine Desinfektion beugt einer Übertragung vor.



Eine unmittelbare Gefahr der Kontaminierung von Lebensmitteln geht über Erkrankungen und Verletzungen des Personals aus. Erreger können vom Mitarbeitenden auf das Lebensmittel übergehen und sich vermehren. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind dazu verpflichtet, den Arbeitgeber über meldepflichtige Krankheiten zu informieren.

Die Lebensmittelhygiene beschreibt den Bereich der Speissherstellung, der sich mit der Warenannahme, Lagerung, Verarbeitung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen beschäftigt. Auf allen Stufen der Produktion sind von uns geeignete Vorkehrungen und Maßnahmen zu treffen, die die Unbedenklichkeit der Lebensmittel sicherstellen. Hinsichtlich einer möglichen Kontamination unterscheidet man zwischen einer Primär- und Sekundärkontamination. Erstere bezieht sich auf eine Verunreinigung, die während der Erzeugung und Gewinnung eines Produktes auftritt. Eine Verunreinigung der Lebensmittel, die innerhalb der Kita entsteht, bezeichnet man als Sekundärkontamination.

Bereits bei der Annahme der Lebensmittel in der Kita prüfen wir durch eine Wareneingangskontrolle ob die Lieferung von einwandfreier Qualität ist. Kühlungspflichtige und tiefgekühlte Lebensmittel müssen den Vorgaben hinsichtlich der Temperatur entsprechen, Verpackungen dürfen nicht verunreinigt oder beschädigt sein, da ansonsten pathogene Mikroorganismen oder Schädlinge ins Lager eingetragen werden.

Folgende Anforderungen gelten u.a. darüber hinaus für die Lebensmittelhygiene:

Anforderung RBS: Lebensmittelhygiene	
Die Kühlung der Waren muss durchgehend sichergestellt sein.	Unzureichend gekühlte Lebensmittel können verdorben sein. Bei der Wareneingangskontrolle werden die Lebensmittel auf die vorgegebene Temperatur überprüft. Grundsätzlich sind kühlungspflichtige Lebensmittel zügig nach der Anlieferung zu verräumen.
Reine und unreine Arbeiten sind entweder räumlich oder zeitlich zu trennen.	Von unreinen, das heißt mikrobiell belasteten Lebensmitteln oder Arbeitsmitteln können Mikroorganismen auf saubere, reine Waren übertragen werden – und zwar während der Verarbeitung genauso wie bei der Lagerung. Rohe und gegarte Lebensmittel sind deshalb vollständig abgedeckt in getrennten Behältnissen zu lagern. Dieselben Küchengeräte sind niemals für die Zubereitung von rohen und bereits gegarten Speisen zu verwenden, ohne sie zwischendurch sehr sorgfältig zu reinigen.
Leicht verderbliche Lebensmittel sind immer gekühlt aufzubewahren und schnell zu verbrauchen.	Viele Mikroorganismen vermehren sich bei Raumtemperatur sehr schnell. Selbst eine Kühlung kann bei einigen Bakterien das Wachstum nur verlangsamen. Leicht verderbliche Lebensmittel immer kühl lagern und zügig verbrauchen.
Gegarte, vorbereitete Zutaten sind vor der Weiterverarbeitung zu kühlen.	Sind Lebensmittel noch warm, können sich Bakterien besonders gut vermehren. Kitas mit einer hohen Anzahl an Mittagessen müssen bestimmte Komponenten vorbereiten. Diese sind dann bis zur Weiterverwendung zu kühlen und im Anschluss zu regenerieren.
Speisen sind ausreichend zu erhitzen.	Hitze tötet die meisten Mikroorganismen ab. Entscheidend ist dabei, dass die Temperatur im Kern des Lebensmittels für zwei Minuten mind. 75 °C erreicht. Wir kontrollieren dies mit Hilfe eines Kerntemperaturmessgerätes.
Speisen sind nicht unter 65 °C heiß zu halten.	Im Temperaturbereich zwischen 15 und 55 °C vermehren sich viele Mikroorganismen besonders schnell. Heiße Speisen, die zur Ausgabe bereitgehalten werden, müssen eine Temperatur von mind. 65 °C haben.

die Ausführungen von Decken, Fliesen, Böden, der Beleuchtung, der Belüftung, die Beschaffenheit der Arbeitsflächen sowie die Anzahl der Handwaschbecken. Alle Kitas der Rudolf-Ballin-Stiftung e.V. in denen Speisen zubereitet werden, verfügen über eine ausgestattete „Profiküche“

Wir sind dazu verpflichtet, Hygienemaßnahmen in unseren Küchen selbst zu kontrollieren und zu dokumentieren. Durch die Erarbeitung und Umsetzung eines Eigenkontrollkonzeptes auf Basis der HACCP-Grundsätze stellen wir dies sicher. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und beschreibt eine Methode, welche dazu dient, gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu analysieren, zu bewerten und entsprechend zu beherrschen. HACCP ist somit ein vorbeugendes Verfahren zur Fehlervermeidung und Eigenkontrolle, ersetzt aber nicht die grundlegenden Hygienemaßnahmen wie Reinigung und Desinfektion bzw. die Maßnahmen zur Umsetzung der guten Hygienepraxis.

Innerhalb der Rudolf-Ballin-Stiftung e.V. haben wir folgende Kontroll- und Dokumentationsmaßnahmen festgelegt:

Sauberkeit und Ordnung in den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist für eine gute Küchenhygiene Grundvoraussetzung. Um ein hygienisches Arbeiten in Küchen zu ermöglichen, stellt der Gesetzgeber konkrete Anforderungen an die Räume und Gegenstände in der Küche. Geregelt sind u.a.

Betriebliches Eigenkontrollsystem	
Kontrolle und Dokumentation des Wareneingangs	Die angelieferten Lebensmittel werden stichprobenartig auf die vorgesehene Anliefertemperatur, das Aussehen, den Geruch und das Mindesthaltbarkeitsdatum geprüft. Dokumentiert wird dies mittels Wareneingangsstempel. Entsprechen die Lebensmittel nicht den erforderlichen Parametern, wird die Ware beanstandet bzw. die Annahme verweigert.
Kontrolle und Dokumentation der Kühl- und Gefrierraumtemperaturen	Alle Kühl- und Tiefkühlgeräte verfügen über festinstallierte oder mobile Thermometer. Täglich wird bei Arbeitsbeginn kontrolliert und dokumentiert, ob sich die Temperatur im Sollbereich befindet. Bei Abweichungen werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet.
Kontrolle und Dokumentation der Erhitzungstemperatur	Vor der Speisenausgabe wird mittels Kerntemperaturmessgerät bei Gerichten mit Fleisch, Fisch oder Ei die Temperatur im Kern des Produktes gemessen und dokumentiert. Nur wenn sichergestellt ist, dass im Inneren des Produktes eine Temperatur von >75 °C erreicht ist, werden evtl. vorhandene pathogene Keime abgetötet.
Kontrolle und Dokumentation der Ausgabetemperatur an Außenstellen	Einige Kindertagesstätten der RBS beliefern Schulen oder Dependancen mit Mittagessen. Bei der Abfüllung des Essens in der Kita wird darauf geachtet, dass die Temperatur mindestens 65 °C aufweist. Da während des Transportes mit Wärmeverlusten zu rechnen ist, sollte mit einer deutlich höheren Temperatur abgefüllt werden.
Kontrolle und Dokumentation der Temperatur des angelieferten Mittagessens	Mittagessen, welches aus einer anderen Kita angeliefert wird, muss mindestens eine Temperatur von >65 °C aufweisen.
Kontrolle und Dokumentation der Küchenreinigung	Sämtliche Bereiche der Küche sowie die Lagerräume werden regelmäßig gereinigt. Das Dokumentationsblatt „Küchenreinigung“ formuliert, wie häufig, welche Bereiche zu reinigen sind.
Kontrolle und Dokumentation Schädlingsvorkommen	Monatlich werden die Küchen- und Lagerräume auf den Befall von Schädlingen kontrolliert. Wird ein Schädlingsbefall festgestellt, ist eine Fachfirma zu beauftragen.
Entnahme von Rückstellproben des Mittagessens	Rückstellproben sind ein Beweismittel für die einwandfreie Qualität unserer produzierten Speisen. Täglich werden von allen Komponenten des Mittagessens Proben entnommen, für 7 Tage bei <18 °C eingefroren und im Anschluss verworfen.

Ergänzend hierzu werden alle Mitarbeitenden der betrieblichen Hauswirtschaft von uns jährlich zu den grundlegenden Regeln der Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene geschult sowie über die Inhalte und Mitwirkungspflichten des Infektionsschutzgesetzes belehrt. Sämtliche schriftlichen Dokumentationsunterlagen zu unserem betrieblichen Eigenkontrollsystem werden für zwei Jahre aufbewahrt und müssen bei Bedarf jederzeit dem Verbraucherschutzamt lückenlos vorgelegt werden.

Fazit:

Bei der Herstellung des gesamten Verpflegungsangebotes in den Küchen der Rudolf-Ballin-Stiftung e.V. müssen wir die gesundheitliche Unbedenklichkeit der produzierten Speisen garantieren. Dies hat allerhöchste Priorität. Erst dann folgt die sensorische Qualität der Speisen. Kleinste Fehler im hygienischen Handeln führen in der Regel zu gravierenden Auswirkungen in der Öffentlichkeit, dies gilt es durch geeignete Maßnahmen zu verhindern. Eine regelmäßige Wareneingangskontrolle, das tägliche Messen und Dokumentieren von Temperaturen, die Entnahme von Rückstellproben mag teils etwas umfangreich und zeitraubend erscheinen, ist aber sinnvoll und absolut zwingend notwendig. Laut Produkthaftungsgesetz liegt die Beweislast beim Lebensmittelunternehmer, also bei uns. Wir müssen den Behörden je-

derzeit schlüssig und nachvollziehbar darlegen können, dass unsere Maßnahmen aus „Guter Hygienepraxis“, HACCP-Konzept und Mitarbeiterschulungen greifen und wir alles getan haben, um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern. Hier sind wir aus meiner Sicht gut aufgestellt!



Hilmar Upleger

*Dipl.-Ökotrophologe, Bereichsleiter
betriebliche Hauswirtschaft*

