

- Lebensmittelüberwachung –

Merkblatt

Eigenkontrollmaßnahmen in Kochgruppen

(nach dem HACCP-Konzept)

Nach Artikel 5 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss jeder Betrieb, in dem Lebensmittel verarbeitet und behandelt werden, Eigenkontrollmaßnahmen durchführen. Die Kontrollmaßnahmen müssen schriftlich dokumentiert werden (hierzu am Besten einen *Ringordner* anlegen).

Die wichtigsten Gliederungspunkte:

I. Allgemeine strukturelle Daten zum Betrieb:

1. Name und Anschrift des Betriebes mit allgemeinen Betriebsdaten (Träger der Einrichtung, Zweck der Einrichtung, Anzahl der Beschäftigten, Anzahl der Bewohner, Größe der Gruppe?).
2. Die Hierarchie im Betrieb festlegen und darstellen; Verantwortung und Zuständigkeitsbereiche beschreiben (Wer macht was? Wer ist verantwortlich?).
3. Skizze von Küchen-, Aufenthalts-, Wohn- und Sanitärbereich erstellen. Maschinen, Geräte, separates Handwaschbecken und Wasserentnahmestellen einzeichnen.
4. Darstellung, welches Konzept mit dem gemeinsamen Kochen verfolgt wird und warum dieses dem erhöhten Risiko übergeordnet wird.

II. Risikoanalyse:

Welche gesundheitlichen Gefahren können aus dem gemeinsamen Kochen mit geistig oder körperlich beeinträchtigten Bewohnern resultieren?

Die wichtigsten Risiken:

- Die Bewohner können eigene aktuelle Erreger durch Husten oder manuell auf das Essen übertragen und stecken andere Teilnehmer hierdurch an (Salmonellen, Noro-Viren... usw.)
- Nicht alle Bewohner sind in der Lage die Speisen, die zubereitet werden, sachgemäß zu behandeln: unzureichende Erhitzung, mehrfaches Würzen, unbeabsichtigtes Verunreinigen, Fremdkörper gelangen ins Essen (Splitter)... usw.
- Nicht alle Bewohner haben das Wissen und Können, mit risikobehafteten Lebensmitteln umzugehen (Eier, Geflügel, Hackfleisch, Fisch... usw.).
- Die Bewohner können sich verletzen (Verbrennungen u. Schnittverletzungen; hat nicht direkt mit der Lebensmittelhygiene zu tun - sollte aber berücksichtigt werden)

III. Maßnahmen zur Risikominimierung:

1. Diejenigen **Produktions- und Arbeitsabläufe**, aus denen gesundheitliche Gefahren für die Bewohner resultieren können, müssen dargelegt werden (Rezepturen, Fließdiagramme, Arbeits- bzw. Verfahrensanweisungen). Es muss entschieden und festgelegt werden, an welchen Stellen (kritischen Kontrollpunkten – CCP's -) Sicherungsmaßnahmen eine Gesundheitsgefährdung wirksam verhindern (Festlegung von z. B. Erhitzungstemperatur und -dauer, Kühltemperaturen usw.). Entsprechende Vorlagen können evtl. aus der Zentralküche übernommen werden.
2. **Raumhygieneplan** aufstellen. Das Mobiliar muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (Stuhlbezüge müssen maschinenwaschbar sein). Ein separates Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtücher ist zwingend erforderlich. Notieren, wann Räume und Geräte gereinigt und desinfiziert werden. Konzentration und Einwirkzeit auf dem Hygieneplan notieren. Dokumentation darüber, welche Personen gereinigt haben und Unterschrift (Checklisten).
3. **Personalhygieneplan:** Kleidungsvorschrift (Schürzen für Bewohner/innen), Reinigungs- und Händedesinfektionsanweisungen beachten.
4. Festlegen, welche Bewohner grundsätzlich an der Essenzubereitung teilnehmen können und welche nicht. Wie wird der Informationsfluss zum aktuellen Gesundheitszustand der Bewohner zwischen Pflegepersonal (Nachtschicht) und dem „Kochpersonal“ sichergestellt? Wann wird ein Bewohner vom Kochen ausgeschlossen (Husten, Schnupfen, Durchfall)? Grundregeln aufstellen: z. B. Kochen am Herd nur unter ständiger Aufsicht einer entsprechend sachkundigen Aufsichtsperson. Sammlung von geeigneten Rezepten (sichere Zutaten, viele Bewohner können mitkochen)

IV. Dokumentation

1. Dokumentation über die Einhaltung der festgelegten Bedingungen (Checklisten z.B. für die Kontrolle der Kühltemperaturen, der erfolgten Reinigung und Desinfektion, tagesaktuelle Nachweise zum Gesundheitszustand der Bewohner die mitkochen).
Ohne geeignete Luft- und/oder Einstichthermometer können Eigenkontrollmaßnahmen nicht durchgeführt werden!
2. Nachweise über die Schulung (intern oder extern) des Personals.
Sammlung von Bescheinigungen über Fortbildungen.
Belege für die regelmäßigen Belehrungen (alle 2 Jahre) nach dem Infektionsschutzgesetz.

Die Durchführung und Dokumentation von Eigenkontrollmaßnahmen ist seit dem 01.01.2006 Pflicht.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398

Telefax - Nr.: 02921 / 30 - 2196

email: vet.leb@kreis-soest.de