

	HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe	HACCP 35.1
Anlage: HACCP Handbuch Mitarbeiter		

HACCP

Handbuch für Mitarbeiter

IMS 04.2020

HACCP

Handbuch für Mitarbeiter

Inhalt

Nr.:	Inhaltangaben	Seite
1.	Informationen zu HACCP	3
1.1	Was bedeutet HACCP	3
1.2	Was ist ein HACCP-Konzept	4
1.3	Erläuterungen	4
2.	Schulung	5
2.1	Hygieneschulung	5
3.	Einweisung Allergene- und Fremdkörpermanagement	12
3.1	Einweisung Allergene	12
3.2	Notfallplan Allergische Reaktionen	13
3.3	Einweisung Fremdkörpermanagement	15
4.	Reinigung und Desinfektion	18
4.1	Reinigung und Desinfektion	18
5.	HACCP Meldewesen Vorkommnisse	19
5.1	Einweisung Meldewesen bei Vorkommnissen	19

Informationen zu HACCP

Was bedeutet HACCP

Die Abkürzung steht für den aus dem Englischen stammenden Begriff „**Hazard Analysis Critical Control Point**“.

Im Deutschen wird dies übersetzt mit „Gefahrenanalyse“ und „kritischer Kontrollpunkt“.

Man versteht darunter ein Konzept, welches der Herstellung sicherer Lebensmittel dient und ursprünglich aus der Weltraumforschung stammt. Die Einführung eines solchen Konzeptes fordert die Europäische Union mit dem Inkrafttreten des sogenannten EU-Hygienepaketes.

Die Anforderungen aus diesem Konzept sind für viele Unternehmen Verpflichtung. Jeder Unternehmer, der im Anschluss an die Ur- bzw. Erstproduktion gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, muss sich nach diesen Anforderungen richten.

Dies sind vor allem Gastronomiebetriebe, Kioske, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Unternehmen der Lebensmittelbranche, Großhändler, Einzelhändler, aber auch Speditionen und Läger.

Alle Lebensmittelunternehmer sind nun verpflichtet, relevante Hygieneanforderungen einzuhalten. Sie müssen für die Anwendung der HACCP-Grundsätze garantieren und sind so zum Beispiel zur Einhaltung der Kühlkette verpflichtet. Es bedeutet aber auch, dass alle Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, gesetzlich verpflichtet sind, die Vermeidung bzw. Lenkung von kritischen Kontrollpunkten zu dokumentieren.

Das heißt, einzelne Arbeitsschritte müssen lückenlos erfasst, die kritischen Kontrollpunkte definiert, kontrolliert und für Kontrollbehörden nachvollziehbar dokumentiert werden. Teil der Eigenverantwortung ist es auch, dass jedes Lebensmittelunternehmen ein Eigenkontrollsystem auf Basis von HACCP erstellt, wodurch Sicherheitsrisiken bei Lebensmitteln vorab minimiert und im akuten Gefahrenfall unverzüglich Gegenmaßnahmen (z.B. Information des Verbrauchers, Warenrückruf vom Markt) eingeleitet werden können.

Ziel ist es, die betrieblichen Vorgänge so zu gestalten, dass mögliche Gefahrenquellen für die Gesundheit von Menschen auf ein absolutes Mindestmaß reduziert werden können. Voraussetzung dafür stellt aber Wissen dar.

Wissen über welches laut EU-Verordnung alle Personen verfügen müssen, welche mit Lebensmitteln umgehen.

Dazu müssen alle Mitarbeiter eines Unternehmens geschult werden, ebenso muss auch die entsprechende Motivation vorhanden sein, denn nur das richtige persönliche Engagement stellt die Grundlage für die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes dar.

Was ist ein HACCP-Konzept

Hierbei handelt es sich um ein System, welches durch vorbeugende Maßnahmen und Kontrollen die Herstellung gesundheitlich einwandfreier Maßnahmen sicherstellt. Dieses Konzept soll eine Analyse möglicher Risiken aufzeigen, wodurch die Beherrschung kritischer Punkte beim Umgang mit Lebensmitteln und somit eine hohe Produktsicherheit erreicht werden soll.

HACCP richtet sich immer an das Produkt selbst. Eine gute Hygienepraxis sichert hingegen die Produktion. Diese gute Hygienepraxis ist allerdings die Basis, ohne die HACCP überhaupt keinen Sinn macht.

Die Durchführung eines HACCP-Konzeptes umfasst insgesamt sieben Stufen:

- Stufe 1: Beurteilung der Risiken, die mit dem Produkt während des ganzen Prozesses in Zusammenhang stehen
- Stufe 2: Festlegung kritischer Kontrollpunkte
- Stufe 3: Festlegung kritischer Grenzwerte
- Stufe 4 : Festlegung von Verfahren zur Überwachung der kritischen Grenzwerte
- Stufe 5 : Festlegung von Korrekturmaßnahmen, die eingeleitet werden, wenn es an einem kritischen Kontrollpunkt zu Abweichungen kommt
- Stufe 6: Festlegung von Verfahren zur Überprüfung der korrekten Arbeitsweise des HACCP-Systems
- Stufe 7: Aufstellung eines Systems zur effektiven Führung der Unterlagen (HACCP-Dokumentation)

Erläuterungen

Gefahren sind Fremdkörper, Mikroorganismen oder auch chemische Substanzen in einem Lebensmittel, oder aber der Zustand eines Lebensmittels, die geeignet sind, unter normalen Bedingungen der Verwendung des Lebensmittels, eine Schädigung der menschlichen Gesundheit zu verursachen.

Hier einige Beispiele für mögliche Gefahren im Sinne von HACCP:

Physikalische Gefahren: Fremdkörper (Glassplitter, Metallteile, Knochensplitter etc.)
Chemische Gefahren: giftige Substanzen (Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, Pestizide etc.)
Biologische Gefahren: Krankheitserreger (Schimmelpilze, Salmonellen, Listerien etc.)
Das „Risiko“, welches von einer Gefahr ausgehen kann, ist wiederum abhängig von der Wahrscheinlichkeit, dass es zu einer Erkrankung kommt und von der Schwere dieser Erkrankung.

Bei einem kritischen Kontrollpunkt spricht man von einem Punkt im Prozessablauf, an dem ein Verfahren existiert, um eine mögliche Gefahr zu vermeiden, diese auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Hierbei geht es nicht um die reine Kontrolle, sondern vielmehr um die Steuerung des von der Gefahr ausgehenden Risikos.

Das Risiko einer Gefahr soll durch eine ergriffene Maßnahme in der Lebensmittelkette entscheidend beschränkt werden. Dieses „Gefahrensteuerungs-Verfahren“ muss gewährleisten, dass nachweislich für alle betroffenen Produkte eine mögliche Gefahr vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert wird.

Schulung

Hygieneschulung

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet sein und geschult werden. Betriebsinhaber sind Sie verpflichtet, jeden Mitarbeiter mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes in Fragen der Hygiene zu schulen.

Die Schulungen können auch durch interne oder externe Experten durchgeführt werden. Schulungen sind zu dokumentieren, auch Grundeinführungen für Neueinsteiger. Dabei ist von jedem einzelnen geschulten Mitarbeiter eine schriftliche Bestätigung einzuholen.

Folgendes sollte eine Dokumentation enthalten:

- Namen der Teilnehmer
- Schulungsthema
- Schulungsdauer
- Name des Vortragenden

Bei Erstschulung bzw. Neueintritt eines Mitarbeiters sollten Sie nachfolgende Schulungsunterlagen als Kopie aushändigen und den Mitarbeiter auf dieser Basis unterweisen. Der Arbeitnehmer bestätigt die Teilnahme und Übernahme der Unterlagen durch seine Unterschrift.

Unterweisung Lebensmittelhygiene für Beschäftigte

Warum Hygiene im Lebensmittelbereich?

Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln ist gesetzlich geregelt.
Eine jährliche Unterweisung des Personals ist gesetzlich vorgeschrieben.

Mangelnde Hygiene kann zu folgenden Problemen führen:

- Verlusten durch verdorbene Lebensmittel
- Beschwerden von Kunden (Verbraucher)
- Schädlingsbefall
- Schäden an Betriebsmitteln
- Lebensmittelvergiftungen
- Geldstrafen und Gerichtskosten
- Schließung von Lebensmittelbetrieben
- Zivilklagen von Opfern einer Lebensmittelvergiftung

Mikroorganismen (MO)

Neben vielen nützlichen Mikroorganismen gibt es solche, die Lebensmittel verderben oder Krankheiten verursachen. Auch „nützliche“ MO am falschen Ort sind gefährlich. Mikroorganismen können überall vorkommen.

Im Allgemeinen können sie mit den Sinnesorganen nicht wahrgenommen werden. Auch auf optisch sauberen Oberflächen können MO nachgewiesen werden.

Folgende Mikroorganismen können zum Beispiel vorkommen:

- Hefen
- Bakterien
- Viren
- Schimmelpilze

Wachstum von Bakterien

Unter optimalen Voraussetzungen (Feuchte, Wärme) vermehren sich Bakterien alle 20 Minuten.

Beispiel: Coli-Bakterium, Reproduktionszeit 20 Minuten

Zeit / Bakterien

460 min (8h) >8.000.000 Coli-Bakterien

Gute Voraussetzungen für Bakterien

Möglichkeit der Beeinflussung durch betriebshygienische Maßnahmen:

Nährstoffangebot

Entfernung organischer Verschmutzungen von Oberflächen (Reinigung)

Temperatur

Kühlen, Erhitzen

Feuchtigkeit

Vermeidung

pH-Wert

Reinigung (bedingt)

atmosphärische Bedingungen (Luftfeuchtigkeit, Wärme usw.)

Einflussgröße

Ausgangskeimzahl

Handhygiene, Trennung sauberer (weiß) und verschmutzter (schwarz) Bereiche, Desinfektion

Hygieneanforderungen an Betriebsräume

Sauberkeit und Hygiene gehören zusammen. Wichtige Einzelpunkte hierbei sind:

- saubere Türen und Türklinken
- saubere Handwaschbecken
- und sauberer Abfalleimer
- dichte Fliegengitter,
- saubere Fenster und Fensterbretter
- saubere Abflüsse und Lüftungsöffnungen
- saubere Fußböden,
- Decken und Wände in gutem Zustand
- kein Ungezieferbefall im Bereich (tote Tiere, Kotpuren)

Reinigung und Desinfektion

Einflussgrößen, die den Reinigungsprozess beeinflussen:

- Mechanik
- Zeit
- Chemie
- Temperatur

Diese Faktoren sind genau aufeinander abgestimmt und im Reinigungs- und Desinfektionsplan festgelegt. Jede Veränderung kann zu einem mangelhaften Ergebnis führen. Deshalb sind alle im Reinigungs- und Desinfektionsplan festgelegten Maßnahmen zu befolgen.

MERKE:

Reinigung ohne Desinfektion ist eine halbe Sache. Desinfektion ohne Reinigung ist unwirtschaftlich da diese Maßnahmen nicht ausreichend ist und wiederholt werden muss.

Fehler bei Reinigung und Desinfektion

- Auswahl des falschen Mittels
- Verschmutzte Reinigungsgeräte
- falsche Dosierung
- Rückstandsrisiko
- falsche Methode
- falsche Wassertemperatur
- Reinigungsintervall zu lange / zu kurz

Ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ist besonders wichtig bei der Verarbeitung leicht verderblicher Lebensmittel.

Personalhygiene

Wichtig ist ein gepflegtes Äußeres.

- Regelmäßige Körperpflege zu Hause (tägliches Duschen, vor und nach der beruflichen Tätigkeit)
- Pflege von Kopf- und Barthaar (Kurze Haare, lange Haare zu einem Zopf gebunden)
- Fingernägel kurz und ohne Nagellack keine künstlichen Fingernägel (Desinfektion unwirksam)

Hygiene vor der Arbeit

- Saubere Arbeitskleidung inkl. Kopfbedeckung und Arbeitsschuhe anziehen
- Regelmäßig wechseln (Wechselbekleidung bereithalten)
- Hände richtig waschen und desinfizieren (Einwirkzeit beachten)
- Nicht oder sparsam schminken
- Schmuck und Uhren ablegen, Piercing ablegen, oder vollständig abdecken
- Wunden vollständig abdecken (Pflaster in Warnfarbe und mit Fingerling, oder mit Handschuhe abdecken)

Hygiene während der Arbeit nicht:

- Schmutzige Arbeitsgeräte anfassen
- Essen, rauchen, trinken, Kaugummi kauen

- Husten oder niesen, ohne sich abzuwenden / oder ohne in Ellenbogen niesen (Besser Einwegtaschentuch verwenden und unmittelbar entsorgen)
- in Nase oder Ohren bohren, Fingernägel kauen

Richtige Händehygiene

Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände:

- vor Arbeitsbeginn,
- nach Beendigung von Reinigungsarbeiten und Abfallentsorgung
- nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
- nach Arbeitsunterbrechungen (z.B. Raucherpausen)
- nach dem Putzen der Nase, Niesen oder Husten in die Hände
- beim Wechseln zu einer anderen Tätigkeit
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach der Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch oder rohen Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft
- Verwenden Sie ausschließlich zur Händereinigung und -desinfektion geeignete Mittel und halten Sie die vom Hersteller angegebenen Einwirkzeiten ein (meist 30 Sekunden).
- Verwenden Sie zum Abtrocknen der Hände ausschließlich Einweghandtücher, z. B. aus Papier.

Benetzen Sie Ihre Hände mit ausreichend Wasser.

Das Wasser sollte nicht zu heiß sein.

Entfernen Sie groben Schmutz.

Verwenden Sie ausreichend Seife.

3-5ml in die nassen Hände.

- Schäumen Sie die Seife in Ihren Händen stark auf.
- Je mehr Schaum, desto besser die Reinigung.
- Reinigen Sie die Hände in folgenden Schritten:
- Handgelenke, Handinnenflächen, Handaußenflächen, Finger, Daumen und Nägel.
- Verwenden Sie keine Bürsten, da diese zu Mikroverletzungen führen können.
- Spülen Sie Ihre Hände unter fließendem Wasser bis alle Seifenreste entfernt sind.
- Das Wasser sollte nicht zu heiß sein.
- Der Gesamte Waschvorgang sollte 30 bis 40 Sekunden dauern.
- Bei Bedarf wiederholen, bis keine Schmutzreste sichtbar sind.
- Trocknen Sie Ihre Hände gründlich ab.
- Benutzen Sie Einweg Trockentücher.
- Keine Handtücher, auch wenn diese nur für eine Person gedacht sind.
- Wenn Ihre Hände getrocknet sind desinfizieren Sie Ihre Hände.
- Nehmen Sie 3-5ml Desinfektionsmittel in die hohle Hand.
- Verreiben Sie das Desinfektionsmittel nach folgenden Schritten:

- Handgelenke, Handinnenflächen, Handaußenflächen, Finger, Daumen und Nägel. Bei Bedarf weiteres Desinfektionsmittel verwenden.
- Lassen Sie die Desinfektionslösung gut Einwirken, damit diese wirken kann.
- Trocknen Sie Ihre Hände nicht ab.
- In der Regel beträgt die Einwirkzeit 30 Sekunden.
- Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Berühren Sie Lebensmittel nur mit sauberen und desinfizierten Händen.
- Führen Sie eine erneute Reinigung und Desinfektion durch wenn Sie Lebensmittelgruppen (Fleisch, Fisch, Wilderzeugnisse, Eier, Milchprodukte oder Gemüse) wechseln.

Infektionsschutzgesetz

Bei den ersten Krankheitsanzeichen sofort Vorgesetzten informieren und Arzt aufsuchen:

- Erbrechen/Durchfall
- Übelkeit/Schwindel
- Magenbeschwerden
- Kopfschmerzen/Fieber

Der Arzt stellt die Diagnose und legt den Behandlungsplan fest.

Bei einer Reihe von Krankheiten besteht ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot, z.B. bei:

- Typhus abdominalis
- Paratyphus
- Cholera

Wer Mitarbeiter mit diesen Krankheiten beschäftigt oder wer als Mitarbeiter dieses Verbot missachtet, kann mit Geldstrafen oder Gefängnis bestraft werden.

- Shigellenruhr
- Salmonellose
- Infektiöser Gastroenteritis
- Virushepatitis A und E
- Entzündlichen Wunden
- Ausscheidung von Krankheitserregern (MRSA, MRGN 3 oder 4)
- Eitrige Wunden/Entzündungen
- Gelbfärbung der Augen/Haut

Allgemeine Warn- und Sicherheitshinweise für den Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

Einige Reinigungs- und Desinfektionsmittel unterliegen dem Gefahrstoffrecht.

Beachten Sie unbedingt die spezifischen Hinweise auf den Etiketten, Produktinformationen, Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen.

Allgemeine Hinweise:

- Machen Sie sich mit den Gefahr und Sicherheitshinweisen vertraut
- Kein offenes Feuer beim Umgang mit entzündlichen Stoffen
- Benutzen Sie die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Nutzen Sie vorhandene Dosier-, Entnahme und Abfüllsysteme
- Lagern Sie Reinigungs- und Desinfektionsmittel nur in entsprechend gekennzeichneten Behältern und getrennt von Lebensmitteln, niemals in Lebensmittelbehältern (leere Flaschen, Dosen usw.)
- Produkte niemals mischen

Verhaltensregeln und Sicherheitsbestimmungen

Verhalten bei auslaufenden Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:

- Vorgesetzten informieren
- Vorgeschriebene persönliche Schutzkleidung anlegen
- Versuchen, Flüssigkeiten am Abfließen zu hindern
- Kleinmengen mit Sand oder Kieselgur aufnehmen

Erste Hilfe bei Unfällen mit Laugen und Säuren

Berührung mit den Augen:

Bei offenem Lidspalt mindestens 15 Minuten spülen, Augen verbinden und Arzt unmittelbar aufsuchen.

Berührung mit der Haut:

Benetzte Kleidungsstücke entfernen und gründlich mit Wasser spülen, Arzt unmittelbar aufsuchen.

Verschlucken:

Viel Wasser trinken, nicht erbrechen lassen, Arzt unmittelbar aufsuchen.

Zusammenfassung

- Lesen Sie die Hinweise auf den Etiketten und Betriebsanweisungen sorgfältig durch.
- Benutzen Sie zum Umfüllen und beim Anschließen der Produkte eine Schutzbrille,
- Handschuhe und eine wasserfeste Schürze.

- Bei Berührung mit den Augen und der Haut mit Stoffen, die mit dem Gefahrensymbol „Ätzend“ oder „Reizend“ gekennzeichnet sind, gründlich (10–15 Minuten) mit kaltem Wasser spülen, Vorgesetzten informieren und Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.
- Reinigungsprodukte dürfen unter keinen Umständen miteinander gemischt werden.
- Es können unvorhersehbare gefährliche Reaktionen entstehen.

Merke

Hygiene funktioniert nur, wenn alle mitmachen.

Geben Sie sich untereinander Hinweise, falls doch einmal etwas vergessen wird.

Einweisung Allergene- und Fremdkörper

Einweisung Allergene (Anhang II LMIV)

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hasenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier oder Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
 - b) Natürlich gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) Aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquelle

- d) Aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose); außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - b) Lactit
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamiaterrnifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnis zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Notfallplan Allergische Reaktionen

Notfall: Allergische Reaktion

Zu einer allergischen Reaktion kommt es, weil die Immunabwehr im Körper harmlose Stoffe als Fremdstoff identifiziert und angreift. Die Auslöser allergischer Reaktionen sind vielfältig, zu den häufigsten zählen z.B. Pollen, Tierhaare oder Nahrungsmittelbestandteile.

Allergische Reaktionen sind immer sehr unangenehm für die/den Betroffenen. Bleiben sie auf eine kleine Körperregion begrenzt, sind sie jedoch meist harmlos. Gefährlich wird es, wenn mehrere Organsysteme von der überschießenden Immunantwort betroffen sind, man spricht dann von Anaphylaxie. Eine solche Situation kann schnell lebensbedrohlich werden und erfordert rasches Handeln.

Alarmieren Sie unverzüglich den Notarzt. 1 12

Wie äußert sich eine allergische Reaktion?

Typische Symptome einer allergischen Reaktion sind z.B. eine Hautschwellung oder -rötung, Juckreiz, eine laufende Nase sowie tränende Augen. Dies muss jedoch nicht immer eine bedrohliche Situation sein. Eine gefährliche allergische Reaktion liegt dann vor, wenn sich innerhalb sehr kurzer Zeit die Symptome deutlich verschlechtern. So kann der Blutdruck stark abfallen, zu einer verminderten Durchblutung lebenswichtiger Organe und damit bis zum sogenannten allergischen Schock schwerste Form einer allergischen Reaktion (anaphylaktischen Schock) führen.

Anhand des Beispiels der Insektengiftallergie lässt sich unterscheiden zwischen:

Leichte Lokalreaktion:

Die Ausdehnung der Schwellung ist kleiner als zehn Zentimeter. Auch wenn im Rahmen einer Lokalreaktion lokalallergische Mechanismen beteiligt sind, spricht man hier nicht von einer Allergie im eigentlichen Sinn.

Gesteigerte Lokalreaktion:

Die Schwellung ist größer als zehn Zentimeter und hält mindestens 24 Stunden an. So kommt es bei zirka 20 Prozent der Menschen nach einem Bienen- oder Wespenstich zu einer gesteigerten lokalen Reaktion. Die Schwellungen können den ganzen Arm oder das ganze Bein betreffen und sogar von Lymphdrüenschwellungen oder Fieber begleitet sein. Die Schwellungen können schmerzhaft sein und mehrere Tage andauern. Gefährlich ist eine gesteigerte Lokalreaktion vor allem im Gesichtsbereich. Die Schwellungen können so massiv sein, dass sie die Atemwege verlegen.

Den gesamten Körper betreffende Reaktionen:

Bei einer Insektengiftallergie kommt es zu Symptomen, die unmittelbar nach dem Stich den ganzen Körper betreffen. Die ersten Symptome treten meist schon wenige Minuten nach dem Stich auf und reichen von Hautsymptomen (Juckreiz, Rötung, Nesselfieber) über Schwellungen im Bereich der Augen und der Lippen. Weiters können Übelkeit, Bauchschmerzen, Atemnot und Schwindel auftreten. Bei der schwersten Form einer allergischen Reaktion – dem sogenannten allergischen Schock, kommt es zu Blutdruckabfall, Bewusstlosigkeit, Atemnot und Kreislaufversagen.

Neben der Insektengiftallergie sind Medikamente oder Nahrungsmittel weitere häufige Auslöser für schwere allergische Reaktionen. Oft reichen schon kleinste Mengen des entsprechenden Stoffs, um eine schwere allergische Reaktion hervorzurufen.

Wie kann ich Erste Hilfe leisten?

Wenn Sie eine schwere allergische Reaktion bei jemandem beobachten bzw. vermuten (plötzliche Atemnot, Schwindel, Übelkeit, Erbrechen), wählen Sie sofort den

Notruf 112. Bei einer bekannten Insektengiftallergie rufen Sie nach einem entsprechenden Insektenstich unmittelbar den Notruf, auch wenn (noch) keine Beschwerden vorhanden sind!

Die/der Betroffene ist bei Bewusstsein:

- Wenn Sie den Auslöser der allergischen Reaktion kennen und sehen, entfernen Sie diesen! (z.B. Entfernen eines Bienenstachels)
- Achten Sie besonders auf Symptome im Bereich der Atemwege: Bekommt die/der Betroffene ausreichend Luft?
- Beruhigen Sie die Person und versuchen Sie selbst, ruhig zu bleiben.
- Fordern Sie die Betroffene/den Betroffenen auf, langsam und tief zu atmen.
- Setzen Sie die Betroffene/den Betroffenen mit erhöhtem Oberkörper hin, sodass sie/er sich mit den Armen abstützen kann.
- Bei Schwellungen wickeln Sie Eis in ein Tuch und legen es auf die betroffene Körperstelle. Sollte die Schwellung im Mund bzw. Rachen sein, hilft das Lutschen von Eiswürfeln oder Speiseeis.
- Fragen Sie die Person, ob Allergien bekannt sind und ob sie/er eine Notfallmedikation sich führt. Falls ja, helfen Sie bei deren Verabreichung.

Die/der Betroffene verliert das Bewusstsein bzw. ist bewusstlos:

- Bewusstsein überprüfen: ansprechen und sanft schütteln
- Laut um Hilfe rufen: Umstehende auf die Notfallsituation aufmerksam machen!
- Atmung prüfen: Kopf überstrecken, „hören, sehen, fühlen“ für max. zehn Sekunden:

Normale Atmung ist vorhanden:

- Bringen Sie die Betroffene/den Betroffenen in stabile Seitenlage. Überprüfen Sie die Atmung immer wieder, bis die Rettungskräfte eingetroffen sind!
- Keine normale Atmung vorhanden: Beginnen Sie sofort mit Wiederbelebungsmaßnahmen; 30x Herzdruckmassage, 2x beatmen.

Einweisung Fremdkörpermanagement

Ein großes Risiko bei der Herstellung von Lebensmitteln ist die Verunreinigung mit Fremdkörpern. Splitternde und feste Stoffe stellen ein hohes Verletzungsrisiko dar.

- Fremdkörper dürfen in Lebensmitteln nicht vorkommen!
- Das Personal ist über die Wichtigkeit dieser Forderung aufzuklären!
- Je nach vorhandener Prozesstechnologie müssen unterschiedliche Kontrollmaßnahmen durchgeführt bzw. installiert werden!
- Eine 100-%ige Sicherheit ist mit keiner der bekannten Kontrollmethoden erreichbar!
- Die Kontrollmethoden sollten immer aktualisiert werden.

- Geräte zur Fremdkörpererkennung sind immer nur ein Teil des Maßnahmenkataloges!
- Die Wirksamkeit von Detektionsmethoden hängt im Wesentlichen davon ab, welche Art von Fremdkörper in welcher Lebensmittelmatrix gesucht wird.

Liste der möglichen Fremdkörper

Im Rahmen der Gefahren-Analysen zur Erstellung der HACCP-Verfahren wird das Risiko der Fremdkörperkontamination für die einzelnen Produkte bewertet. Fremdkörper gehören zu den physikalischen Risiken.

Folgende Fremdkörper können als mögliche Gefahren für Lebensmittel identifiziert werden:

- Metallteile (z.B. abgebrochene Messer, Späne von Dosen, Maschinenteile, Metallclips, Schmuckstücke)
- Glassplitter (z.B. von Flaschen, Beleuchtungskörpern usw.)
- sonstige Fremdkörper (z.B. Holzsplitter, Kunststoffsplitter, Knochensplitter, Gräten)
- Ungeziefer oder Teile davon,
- Menschliche Körperteile (Haare, Fingernägel)

Vermeiden verhaltensbedingter Kontamination

Ein großer Teil der möglichen Kontaminationsrisiken lässt sich durch klare Verhaltensregeln ausschließen. Damit wird sichergestellt, dass bestimmte Fremdkörper gar nicht erst in die Produktion gelangen.

Folgende Regeln gelten daher für die Produktion:

- kein Schmuck (alles, was man sieht, ist verboten)
- keine Flaschen, Gläser usw. (keine privaten Getränke)
- keine Kugelschreiber, Feuerzeuge usw. in offenen Taschen der Arbeitskleidung
- keine sonstigen privaten Gegenständen (Zahnstocher, Zigaretten, MP3-Player usw.)

Vermeiden prozessbedingter Kontamination

1. Wareneingang

- wenn möglich, nur metalledetektierbare Waren einkaufen
- wenn möglich, keine in Glas verpackten Waren einkaufen
- wenn möglich, nur auf Kunststoffpaletten anliefern lassen
- offene Gebinde dürfen nicht angenommen werden
- Holzpaletten dürfen nicht in die Produktion (holzfreie Produktion)

2. Produktion

- über alle splitterbaren Gegenstände im Bereich der Verarbeitung, Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln wird ein sog. Glas-Register geführt
- splitterbare Gegenstände werden regelmäßig auf fehlende Teile bzw. Bruch geprüft
- die Häufigkeit der Kontrollen wird risikoabhängig festgelegt
- jeder Bruch splitterbarer Gegenstände wird im Bruchprotokoll dokumentiert
- Glas- und Kunststoff in Beleuchtungskörpern und Scheiben ist aus Sicherheitsmaterial und/ oder durch Splitterschutz gesichert.
- bei der Zerlegung von Fleisch ist auf die Vermeidung von Knochensplintern zu achten
- bei der Verarbeitung von Fisch ist auf die Entfernung gefährlicher Gräten zu achten
- offene Gebinde, die nicht sofort verbraucht werden, müssen verschlossen werden
- offene Lebensmittel, die kontaminiert sein könnten, werden vernichtet

3. Warenausgang

- wenn möglich, die verpackte Ware metalledektieren

Vermeidung Kontamination durch Personal

Persönliche Hygiene und sachgerechte Nutzung der persönlichen Hygiene ist ein wichtiger Basisschutz.

Daher gelten folgende Regelungen:

- Alle Kopfhare sind verdeckt (Kopfschutz)
- Barthaare sind kurz und mit einem Mundnasenschutz abgedeckt
- Fingernägel sind kurz geschnitten
- Keine künstlichen Fingernägel
- Pflaster sind zusätzlich mit Fingerlinge, oder Handschuhen bedeckt
- Pflaster sind in Leuchtfarben ausgeführt
- Verletzungen werden ins Verbandbuch eingetragen und unmittelbar gemeldet
- Kotamination durch Verletzungen (Blut, Körperteile) sind auszuschließen
- Getränke und Lebensmittel sind im Produktionsbereich verboten
- Personal erhält ausreichende Einweisung und Schulung im Bereich Fremdkörpermanagement (Geräteeinweisung und Umsetzung) vor Nutzung
- Informieren Sie sich regelmäßig über den Aushang Fremdkörpermanagement

Maßnahmen im Gefahrenfall, Meldung

Folgende Maßnahmen sind im Gefahrenfall umzusetzen:

- Produktion wird unmittelbar angehalten
- Meldung Fremdkörpermanagement wird umgehend erstellt
- Unmittelbare Meldung an Produktionsleitung, Küchenchef(in), oder Schichtleiter(in)
- Produktion wird sichergestellt (keine Ausgabe an Versandt)
- Freigabe der Produktion nur nach schriftlicher Freigabe durch Produktionsleitung, Küchenchef(in), oder Schichtleiter(in)
- Mitwirkung nach Vorgaben der Leitung vor Ort
- Im Zweifel einer Kontamination ist die Produktion zu entsorgen

Hinweis: Meldung Fremdkörpermanagement ist in allen Bereichen vorhanden

Reinigung und Desinfektion

In einem betrieblichen Hygienekonzept sind die Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion grundlegende Bestandteile. Sie bilden die Basis für ein erfolgreiches HACCP-Konzept und dessen praktische Umsetzung im Lebensmittelbetrieb. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit entsprechenden Checklisten sind ebenso unerlässlich wie die Erfüllung der Normforderungen von Standards wie dem IFS 6 oder dem BRC.

Reinigung

Durch die Reinigung werden unerwünschte Substanzen wie Lebensmittelreste, Staub, Beläge von Oberflächen etc. entfernt. Darüber hinaus werden bei einer gründlichen Reinigung auf der Oberfläche vorhandene Mikroorganismen deutlich reduziert. Den verbleibenden Mikroorganismen wird durch das Entfernen von Lebensmittelresten die Grundlage einer weiteren Vermehrung entzogen.

Desinfektion

Desinfektion bedeutet, dass unerwünschte Mikroorganismen (Krankheits- und Verderbniserreger) auf ein Niveau reduziert werden, das weder gesundheitsschädlich ist noch die Qualität der Lebensmittel nachteilig beeinflusst.

Durch eine wirksame Desinfektion werden die lebensmittelhygienischen Grundanforderungen („gesundheitliche Unbedenklichkeit und Eignung zum Verzehr“) sichergestellt.

Wie bei der Reinigung gelten auch bei der Desinfektion die Einflussfaktoren des Sinnerschen Kreises (Chemie, Temperatur, Zeit und Mechanik). Hinzu kommt jedoch

die Art der verschiedenen Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, behüllte und unbehüllte Viren, Sporen, Bakteriophagen und gegebenenfalls einzellige Parasiten. Hier kann eine durchaus unterschiedliche Wirkung der verschiedenen Desinfektionswirkstoffe vorliegen.

Befolgen Sie daher immer die Reinigungs- und Desinfektionspläne Ihres Unternehmens. Ändern Sie keine Zusammensätze oder Einwirkzeiten. Führen Sie die Maßnahmen genau nach den betrieblichen Vorgaben aus.

HACCP Meldewesen Vorkommnisse

Neben einer organisierten Verifizierung des HACCP-Systems können zusätzliche Überprüfungen auch durch HACCP-Meldungen (durch alle Beschäftigte) im Unternehmen erforderlich werden.

Grundsätzlich sollen alle Auffälligkeiten im Lebensmittelbereich an das HACCP-Team gemeldet werden. Hierzu gibt es in allen Bereich eine Meldung HACCP (Alle Vorkommnisse, Anregungen, Unklarheiten).

Einweisung Meldewesen bei Vorkommnissen

Das Formular Meldung HACCP ist soweit vorgefertigt, dass nur noch Ihre Meldedaten (Name, Vorname, Datum, Postleitzahl, Ort, Straße, Hausnummer, Erreichbarkeit) eingegeben werden.

Mit Angabe des Unternehmensbereiches und dem Freitext zur Meldung, ist die Meldung direkt über die Verantwortlichen (Abteilung/Bereich) an das HACCP-Team des Unternehmens zu übersenden.

Schlusswort

Lebensmittelsicherheit und Hygiene können nur gemeinsam geschultert werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen und Vorgaben in unserem HACCP-Konzept.