

A close-up photograph of a person's hands using a white paper napkin to clean or dry their hands. The person is wearing a light blue shirt. The background is blurred. A red banner with the brand name 'KATRIN' is in the top right corner.

**KATRIN<sup>®</sup>**

*Katrin. At Hand.*

**Hygiene im Fokus**

# Lebensmittel

Professionelle Hygiene



**KATRIN®**

# Das Risiko einer Lebensmittelvergiftung ist zuhause genauso groß wie im Restaurant

- In Schweden erleiden jedes Jahr schätzungsweise 500.000 Menschen eine Lebensmittelvergiftung, nachdem sie zuhause oder im Restaurant gegessen haben. Weitere 250.000 Menschen sind im Ausland betroffen
- Die Dunkelziffer ist hoch. Nur wenige der Lebensmittelvergiftungen werden gemeldet.
- Die von Lebensmitteln übertragenen Infektionen (Lebensmittelvergiftung) können in zwei Gruppen aufgeteilt werden, Vergiftung und Infektion
- Die Inkubationszeit bei toxischen Vergiftungen beträgt einige Stunden, während die Infektion etwas länger dauern kann und bei bestimmten Infektionsstoffen Wochen dauern kann
- Die Symptome sind Durchfall, Erbrechen, Unwohlsein, Magenschmerzen oder Fieber
- Wasser zählt als Lebensmittel

Quelle: Smittskyddsinstitutet und Livsmedelsverket



# Ursachen für Lebensmittelvergiftungen

- Unzureichende Abkühlung
- Mangelhafte Kühlaufbewahrung
- Unzureichende Erwärmung und Warmhaltung
- Hygienemängel
- 26% der Lebensmittelvergiftungen beruhen auf schlechter persönlicher Hygiene

Quelle: Gezielte Aufsicht in Krankenhäusern und Pflegeheimen in Stockholm 2001.



# Mikroorganismen - nützliche und schädliche

<b>Mikroorganismen</b>	<b>Nützliche</b>	<b>Schädliche</b>
Bakterien	Erzeugung bestimmter Milchprodukte, z.B. Käse und Joghurt Wurstherstellung Arzneiproduktion	Krankheiten hervorrufend Verderben – vergiften das Essen
Schimmel	Käseherstellung Arzneiproduktion	Krankheiten hervorrufend Verderben – vergiften das Essen
Virus	Impfstoff Insektizide	Krankheiten hervorrufend Verderben – vergiften das Essen

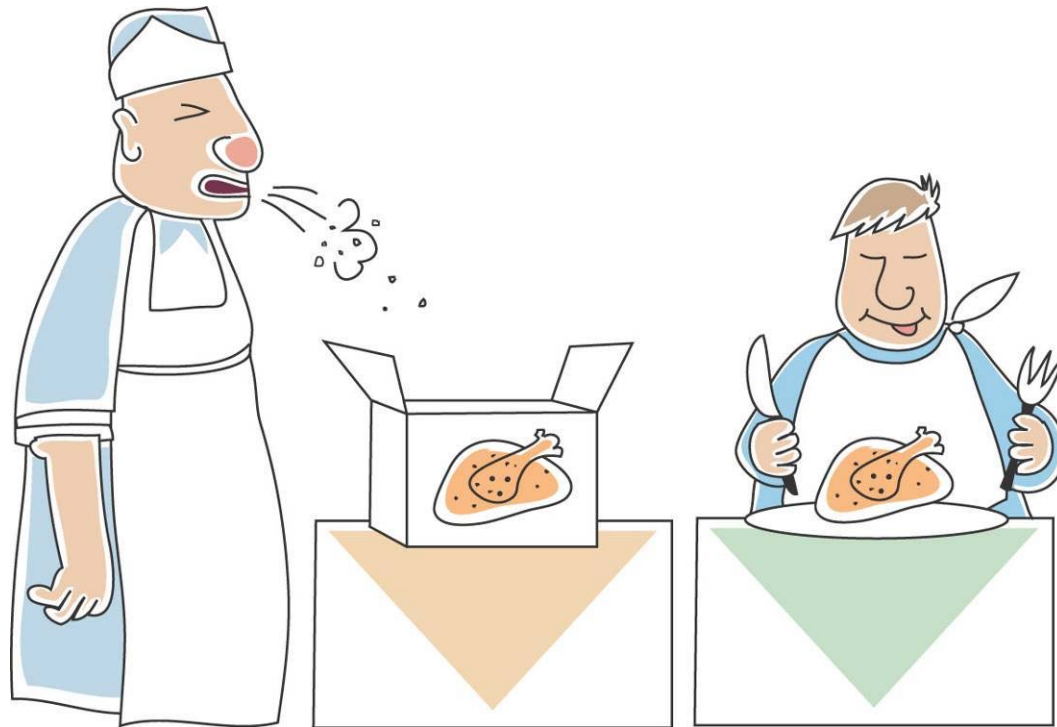
# Infektionen werden auf unterschiedliche Art und Weise verbreitet

## Von:

- Person zu Person
- Person zum Produkt
- Produkt zur Person

## Genom:

- Wasser
- Luft
- Staub
- Ausrüstung/Geräte
- Schädlinge
- Rohstoffe
- Halbfabrikate





# Warnsignale

## Seien Sie bei mit Risiken behafteten Lebensmitteln vorsichtig:

- Erdige Produkte oder Produkte, die Kontakt zu Erde hatten
- Rohes Schweinefleisch und rohes Hähnchenfleisch
- Aus unpasteurisierter Milch hergestellter Käse hat eine geringe Haltbarkeit
- Reis
- Makrelen und Thunfisch

## Andere Risikofaktoren:

- Norwalk-Infektionsvirus
- Kleine Wunden an den Händen



**KATRIN®**

# Neue Gesetzgebung 2006

Ab 2006 gelten für die Lebensmittelbranche neue Hygiene- und Kontrollvorschriften. Das Regelwerk stellt die Sicherheit der Verbraucher in den Mittelpunkt. Es gilt innerhalb der gesamten EU. An alle, die Lebensmittel handhaben, werden hohe Anforderungen gestellt.

Für alle, die innerhalb von Produktion, Verarbeitung, Handel und Bedienung arbeiten, gilt:

- **Verantwortung:**  
Die Unternehmen sind für Lebensmittel und Futter, die sie herstellen, transportieren, lagern oder verkaufen verantwortlich
- **Rückverfolgbarkeit:**  
Ein Lebensmittel, das eine Gefahr für den Verbraucher darstellt, muss schnell und einfach zu finden sein
- **Eigenkontrolle:**  
Derjenige, der ein Lebensmittel herstellt, transportiert, lagert oder verkauft, muss dafür sorgen, dass das Unternehmen die Ziele der Gesetzgebung erfüllt. Eigenkontrollen tragen zu einer hohen und gleichmäßigen Qualität bei
- Wasser, Schnupftabak und Tabak werden Lebensmitteln gleichgestellt
- Die Lebensmittelbehörde und das Umwelt- und Gesundheitsamt der Gemeinden ist verpflichtet zu kontrollieren, ob das Gesetz befolgt wird







## Die Eigenkontrolle ist obligatorisch

Die Eigenkontrolle muss an Umfang und Art des Unternehmens angepasst sein. Leberpastete und Brot beinhalten unterschiedliche Gesundheitsrisiken.

Eigenkontrolle bedeutet:

- Ausbildung der Mitarbeiter in Lebensmittelhygiene
- Gute persönliche Hygiene
- Wasser muss sauber und frei von Bakterien und Chemikalien sein, die gefährlich werden können
- Räumlichkeiten und Ausrüstung müssen regelmäßig und auf die richtige Art und Weise gereinigt werden
- Im Unternehmen darf es keine Schädlinge geben
- Räumlichkeiten und Ausrüstung müssen instand gehalten werden
- Temperatur von Lebensmitteln und Räumlichkeiten – das Essen muss so aufbewahrt werden, dass keine schädlichen bakterien entstehen
- Warenannahme – die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- Verpackungen müssen heile und sauber sein
- Dokumentation – die Eigenkontrolle muss dokumentiert werden

# Redlichkeit und Gute Hygienepraxis (GHP)

Redlichkeit (Ehrlichkeit) und andere vorgeschriebene Anforderungen:

- Zur Sicherung der Redlichkeit unter anderem durch korrekte Kennzeichnung müssen Routinen erstellt werden
- Innerhalb bestimmter Bereiche wie z.B. Wasser, Fleisch, Milch und Fisch gibt es mikrobiologische und chemische Kriterien
- Gute Hygienepraxis bedeutet unter anderem, dass Räume und Prozessausrüstung für den Zweck geeignet sind
- Gute Hygienepraxis ist notwendig, aber nicht in allen Situationen ausreichen, daher benötigt man auch HACCP



# HACCP; Hazard Analysis Critical Control Points

HACCP wurde in den USA entwickelt, um zu vermeiden, dass die Astronauten im Weltraum eine Lebensmittelvergiftung erleiden.

HACCP ist obligatorisch und durchzieht die Lebensmittelehandlung der gesamten EU.

HACCP bedeutet, dass die Lebensmittelunternehmen:

- Risiken und Gefahren im Unternehmen identifizieren und bewerten
- Risiken ausweichen oder diese kontrollieren
- Dokumentieren
- HACCP trägt durch die ganze Kette hinweg zur Lebensmittelsicherheit bei, vom Hof zur Gabel



## Gute Hygiene

# Verwenden Sie warmes Wasser und flüssige Seife

- Verwenden Sie Handwaschbecken, die für die Handwäsche vorgesehen sind
- Verwenden Sie warmes Wasser und flüssige Seife
- Trocken Sie Hände, Daumen und Unterarme sorgfältig mit einem sauberen Papierhandtuch ab
- Feuchte Stoffhandtücher werden leicht zu einem Bakterienherd
- Trocken Sie Hände oder Ausrüstung nicht an der Kleidung ab
- Handschuhe sind kein Ersatz für Handhygiene – wechseln Sie sie oft



## Gute Hygiene

# Waschen Sie die Hände immer vor und nach dem Zubereiten

- Bei der Ankunft am Arbeitsplatz
- Vor und nach der Zubereitung von Lebensmitteln
- Nach einer Pause, oder nachdem Sie die Toilette oder den Waschraum aufgesucht haben
- Wenn Sie zwischen der Verarbeitung von rohen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen oder Salat und Gemüse wechseln
- Nachdem Sie geniest, gehustet, gegessen, getrunken, Schnupftabak geschnupft oder geraucht haben
- Wenn Sie Geld, unsaubere Ausrüstung, Reinigungsprodukte oder Chemikalien berührt haben





## Gute Hygiene

# Schneiden Sie Ihre Nägel regelmäßig und halten Sie sie sauber

- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung
- Schneiden Sie Ihre Nägel regelmäßig und halten Sie sie sauber. Nagellack und künstliche Nägel sind ungeeignet
- Tragen Sie weder Ringe, Armbänder noch eine Uhr
- Vermeiden Sie es, Haare und Gesicht mit den Händen zu berühren, wenn Sie in der Küche arbeiten
- Tragen Sie ein Haarnetz oder eine Mütze
- Teilen Sie dem Verantwortlichen am Arbeitsplatz mit, wenn Sie sich krank fühlen, wenn Ihnen schlecht ist oder wenn Sie infizierte Wunden an den Händen haben. Bleiben Sie zuhause, wenn Ihr Kind die Norwalk-Infektion hat
- Seien Sie mit der Hygiene stets sorgfältig





## Gute Hygiene

### Vermeiden Sie Risikofaktoren in der Küche

- Bewahren Sie unterschiedliche Lebensmittel getrennt auf
- Hantieren Sie rohe und zubereitete Lebensmittel voneinander getrennt
- Benutzen Sie für verschiedene Lebensmittel verschiedene Schneidebretter
- Kontrollieren Sie, dass die Temperaturen von Kühl- und Gefrierschrank niedrig genug sind
- Erhitzen Sie die Speisen beim Zubereiten und beim Aufwärmen mindestens fünf Minuten lang auf mindestens auf +70 Grad
- Halten Sie Speisen höchstens 1-2 Stunden lang bei mindestens +60 Grad warm
- Speisen, die aufgehoben werden sollen, werden schnell abgekühlt, beispielsweise in kaltem Wasser
- Tiefgefrorene Speisen müssen im Kühlschrank aufgetaut werden
- Der Spüllappen wird leicht zum Nährboden für Bakterien. Waschen oder wechseln Sie ihn oft. Benutzen Sie Einwegmaterial



# Katrin trägt zu einer besseren Lebensmittelhygiene bei

- „Berührungsfreie“ Halter
- Papier mit richtige Funktion, Absorptionsfähigkeit, Absorptionsgeschwindigkeit, fusselfrei, stark
- Extra nassfestes Trockenmaterial, das Spüllappen ersetzt
- Mit dem Umweltgütesiegel versehene und ISEGA-zertifizierte Produkte
- Hohe Funktionalität



**KATRIN®**