

Der Oberbürgermeister

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

Verwendung empfindlicher Lebensmittel in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Grundhygiene im Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln

Lebensmittelvergiftungen werden häufig durch Krankheitserreger wie Salmonellen verursacht. Diese können bereits im frischen Lebensmittel vorhanden sein und sich unter ungünstigen Umständen vermehren. Sie können aber auch von Menschen ausgeschieden werden und bei unzureichender Hygiene auf die Lebensmittel gelangen. Wichtig ist daher in erster Linie die konsequente Sauberkeit beim Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere die häufige und gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände und Arbeitsgeräte.

Temperatur

Bei der Herstellung der Speisen sollte der Temperaturbereich zwischen ca. 10°C und 40°C gemieden bzw. schnell durchschritten werden, da hier optimale Bedingungen für die Vermehrung krankmachender Keime herrschen. Zubereitete Speisen sollten im Kern auf mindestens 70-75°C erhitzt werden. Dies gilt gleichermaßen für wieder aufgewärmte Speisen. Das Warmhalten inkl. Transport bei mindestens 60°C sollte nicht länger als 2-3 Stunden erfolgen.

Beschränkung und Verbote bestimmter Lebensmittel

Eier

In Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder einem Verfahren gleicher Wirkung unterzogen worden sind, an Verbraucher nur abgegeben werden, wenn die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und

-im Falle bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrender Lebensmittel (z.B. Sauce Hollandaise, Zabaione) die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt,

-im Falle bestimmungsgemäß kalt zu verzehrender Lebensmittel (z.B. Mayonnaise, Desserts mit Eischnee) diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung auf eine Temperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden oder tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7 °C nicht überschritten werden darf.

Abweichend davon dürfen die genannten Lebensmittel auch zum Verzehr außer Haus abgegeben werden, wenn am Ort der Abgabe auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar der Hinweis „sofort verbrauchen“ angebracht ist.

In Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn die Lebensmittel einem Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder einem Verfahren gleicher Wirkung unterzogen worden sind.

Rohmilch, Rohrahm, Vorzugsmilch

Verboten ist die Abgabe von Rohmilch und Rohrahm sowie Vorzugsmilch in Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung.

Auf die Abgabe von Rohmilchkäse an Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind sollte verzichtet werden.

Verzichtet werden sollte auch auf die Abgabe folgender mikrobiologisch besonders empfindlicher Lebensmittel:

- Hackfleisch zum Rohverzehr und rohe frische Mettwurst (z.B. Tartar, Zwiebelmett)
- Nicht durchgebackene Füllungen oder Auflagen bei Backwaren.

Umgang mit Geflügel:

- Frisches Geflügel niemals unverpackt mit anderen Lebensmitteln zusammen lagern. Auf strikte Trennung aller Arbeitsvorgänge und gründliche Zwischenreinigung achten!
- Tiefgefrorenes Geflügel zum Auftauen immer aus der Verpackung nehmen und in einem separaten Gefäß im Kühlschrank auftauen lassen. Abtropfflüssigkeit niemals weiterverwenden.
- Geflügel grundsätzlich durchgaren (Kerntemperatur!).

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB),

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit! Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben genannte Anschrift.