

# Die **Eigenkontrolle** nach **HACCP** in Lebensmittelproduktionsbetrieben

Der Punkt XII der "Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung" aus dem Jahr 1997 geht über die Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung hinaus und empfiehlt für die angesprochenen Küchenkategorien das Führen von Aufzeichnungen.

**Aus der Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**

## XII. HACCP

1. Es ist eine Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Systems zu installieren. Um eine wirksame Eigenkontrolle durchzuführen, ist ein Mindestmaß an Aufzeichnungen erforderlich.

Es ist zweckmäßig, Aufzeichnungen zu führen über:

- Hygieneschulungen des Personals
- Wareneingangskontrollen
- Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen
- Überprüfung der Temperaturen der Geschirrspülmaschinen
- Speisemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion mittels mikrobiologischer Untersuchungen
- Vorsorge gegen tierische Schädlinge.
- Über eine regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen sind Aufzeichnungen zu führen.

Werden für die Überwachung der genannten Punkte Checklisten entwickelt, so sind bei

deren Konzeption mehrere wichtige Aspekte zu berücksichtigen. Jede Checkliste muss so einfach und übersichtlich gestaltet sein, dass eine Erklärung, wie sie ausgefüllt werden soll, überflüssig ist. Das Personal, welches mit dem Ausfüllen dieser Listen beauftragt wird, muss auf einen Blick erkennen können, was von ihm verlangt wird. Auf jeder einzelnen Checkliste muss der Name des Betriebes vermerkt sein, in dem sie zum Einsatz kommt. Es müssen Datum und eventuell auch Uhrzeit der durchzuführenden Kontrollen eindeutig vermerkt sein, Sollwerte für die zu überwachenden Parameter sind anzugeben und es ist genug



**Massenhaft Fliegenlarven auf einer Holzpalette im Anlieferungsbereich (o., re.).**

Platz für die Dokumentation eventuell notwendiger Korrekturmaßnahmen vorzusehen.

Checklisten können entsprechend den jeweiligen Anforderungen als Stunden-, Tages-, Wochen-, Monats- oder auch Jahreslisten konzipiert werden. Sie können vor Ort ausgehängt oder aber zentral im Büro

bereitgehalten werden. Elektronische Datenträger können zum Einsatz kommen, wobei sicherzustellen ist, dass die registrierten Daten im Nachhinein nicht manipuliert werden können.



Ausdrucke können dann bei Bedarf jederzeit angefertigt werden. Wie lange die Dokumentation aufgehoben werden sollte, ist im

Küchenbereich nicht speziell geregelt. In Anlehnung an die Regelungen aus anderen Bereichen scheint eine Archivierungsfrist von zwei Jahren sinnvoll und zweckmäßig.

## Hygieneschulungen des Personals

Sowohl bei den externen, durch betriebsfremde Personen durchgeführten, als auch bei den internen, durch betriebs-eigene Personen durchgeführten Schulungen sollte größter Wert auf eine entsprechende Dokumentation gelegt werden. In Anlehnung an die Vorgaben der DIN 10514 sollten bei der Bestätigung der Schulung folgende Punkte Berücksichtigung finden:

- **Wo und wann wurde geschult?**
- **Was wurde geschult?**
- **Wer wurde geschult?**
- **Durch wen wurde geschult?**
- **Überprüfung des Schulungserfolges**

## Wareneingangskontrollen

Die Wareneingangskontrolle kann entweder mittels eigens konzipierter Checklisten erfolgen oder, einfacher, indem auf dem Lieferschein alle für die Überprüfung wichtigen Punkte mittels Stempel festgehalten und bestätigt werden. Diese Kontrollen sollen garantieren, dass die Einbringung von Ware permanent unter Kontrolle ist, was aber nicht bedeutet, dass bei jeder einzelnen Anlieferung alle angeführten Punkte überprüft werden müssen. Prinzipiell darf nur das bestätigt werden, was auch wirklich kontrolliert wurde. Entfällt die Überprüfung eines Punktes, wie z.B. die Begutachtung des Lieferfahrzeuges oder des Lieferanten, wenn die Ware mitten in der Nacht angeliefert wurde, dann wird der entsprechende Punkt einfach nicht bestätigt. Dass jedoch nicht nur die Kontrolle der Ware selbst von Bedeutung ist, sondern auch die Rahmenbedingungen eine große Rolle spielen, zeigt die Abbildung. Die dargestellte Holzpalette im Anlieferungsbereich einer Großküche entpuppt sich bei näherer Betrachtung als Brutstätte für ein ganzes Heer von Fliegenmaden. Dieses Beispiel veranschaulicht, warum die Übernahme und die Einbringung der Ware ins Lager, wenn nur irgend möglich, ohne die Paletten der Zulieferfirma erfolgen sollte.

Was bei den restlichen Dokumentationspunkten der Leitlinie zu beachten ist, wird in der nächsten Folge besprochen.

-Sigi, Fellner-