

Anforderungen an die Herstellung von roheihaltigen Speisen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Herstellung von roheihaltigen Speisen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Eier und roheihaltige Speisen können Ursachen für Salmonellenerkrankungen des Menschen sein. Werden Hühnereier für die Zubereitung roheihaltiger Speisen verwendet, ist zu beachten, dass Salmonellen auf der Eierschale, aber auch im Eiinhalt von Hühnereiern vorkommen können. Um das Risiko einer Salmonellenerkrankung zu mindern, sind die folgenden Hinweise zu beachten.

1 Einkauf

Es wird empfohlen, Eier der Güteklasse A einzusetzen. Die vorgeschriebenen Angaben, die einen Hinweis auf die Frische der Eier geben, sind unbedingt zu beachten. Abgepackte Eier tragen ein Mindesthaltbarkeitsdatum sowie einen Verbraucherhinweis. Hühnereier, die im Einzelhandel lose an den Verbraucher abgegeben werden, tragen das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie den Verbraucherhinweis auf einem Schild, auf oder neben der Ware oder auf einem Begleitzettel.

2 Lagerung

Die Eier sind nach Herstellerangaben zu lagern. Um eine nachteilige Beeinflussung von anderen Roh- und Zwischenprodukten sowie von fertigen Speisen auszuschließen, sind sie getrennt von diesen aufzubewahren.

3 Verarbeitung der rohen Eier

Die Eier sollten am Arbeitsplatz aufgeschlagen und unmittelbar danach verarbeitet werden.

Bei der Verarbeitung von Eiern sind nachteilige Beeinflussungen anderer Lebensmittel auszuschließen.

4 Umgang mit aufgeschlagenen Eiern

Die Eimassen sind gekühlt aufzubewahren und sollten umgehend nach dem Aufschlagen verarbeitet werden. Nicht verbrauchte Eimassen sind nur für Produkte zu verwenden, die durcherhitzt werden.

5 Behandlung der Produkte

Speisen, die mit rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt wurden, haben nur eine sehr kurze Haltbarkeit. Sie sind zum unmittelbaren Verzehr bestimmt. Erwärmt zu verzehrende Speisen sind innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung an den Verbraucher abzugeben. Kalt zu verzehrende Speisen sind innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung auf mindestens 7°C abzukühlen und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung gekühlt abzugeben.

In Einrichtungen zur 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 unterzogen werden, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt (§ 20 a Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung).

6 Reinigung und Desinfektion

Nach dem Aufschlagen von Eiern sollten die Hände sorgfältig gewaschen und desinfiziert werden. Gefäße für die Gewinnung und Aufbewahrung von Eimassen sowie Gerätschaften, die mit roheihaltigen Produkten in Berührung kommen, sollten sofort nach Gebrauch gründlich mit mindestens 80° C heißem Wasser gereinigt werden.

Einen Überblick über geprüfte und als wirksam befundene Handdesinfektionsmittel gibt eine Liste der „Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie“ (DGHM). Empfehlungen für Oberflächendesinfektionsmittel im Lebensmittelbereich sind der aktuellen Liste der „Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft“ (DVG) zu entnehmen.

7 Rückstellproben

Rückstellproben sind gem. der „Norm DIN 10526 von Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ aufzubewahren, wenn mindestens eines der folgenden Kriterien zutrifft:

- Es werden Speisen hergestellt, die anschließend nicht mehr erhitzt werden,
- dabei wird die Menge von 30 Portionen überstiegen oder
- Speisen werden unter Verwendung von Rohei hergestellt und ausgegeben.

Die Probenahmemenge sollte mindestens 150 g betragen. Es wird empfohlen, die Proben für mindestens 14 Tage bei -18°C aufzubewahren.

8 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

8.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

8.2 Folgende Temperaturkontrollen und ihre Dokumentation sind erforderlich:

- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
- Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren.

8.3 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

8.4 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

8.5 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
- Hygieneschulung
 - nach VO (EG) Nr. 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung

8.6 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

8.7 Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

9 Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, der VO (EG) Nr. 853/2004, der VO (EG) Nr. 2073/2005, der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), der DIN-Norm 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ und der DIN-Norm 10526 „Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ in den zurzeit gültigen Fassungen. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.

Auf Hygieneempfehlungen z.B. vom AID zur Großküchenhygiene (Best.-Nr. 3132) wird verwiesen.