

News, News, News

Vieles kann sich im Laufe eines Jahres ändern, aber manche Dinge bleiben gleich. So ist die **Jahresbetriebsplanung** für Ihren Betrieb zu erstellen, Schulungen in den Bereichen Hygiene, Infektionsschutz und Arbeitssicherheit müssen geplant und die täglichen Dokumentationen müssen zur Aufrechterhaltung des HACCP Systems getätigt und nachgehalten werden. In unseren NEWS möchten wir Sie an Maßnahmen erinnern, auf Neuerungen aufmerksam machen und auf immer wieder gemachte Fehler hinweisen.

Stuhlprobenuntersuchungen



Spätestens jetzt sollten, die jährlichen Stuhlprobenuntersuchungen aller Mitarbeiter veranlasst werden, sofern Sie dies in Ihrem Unternehmen festgelegt haben. Sie müssen bei einem zugelassenen Labor die benötigte Anzahl an Stuhlprobenröhrchen bestellen und an Ihre Mitarbeiter verteilen.

Wichtig: Alle Untersuchungsergebnisse müssen in Ihrem Betrieb vorliegen und **nicht** bei dem jeweiligen Mitarbeiter zu Hause!

Immer wieder gemachte Fehler



Zunehmend wurden die **Wareneingangskontrollen** - insbesondere die dazugehörigen Temperaturmessungen - nicht ordnungsgemäß durchgeführt. Gehörte Ihr Betrieb auch dazu? In den NEWS 03/09 finden Sie nochmals genaue Vorgaben, die in einer Mitarbeiterschulung erläutert werden sollten.

Ebenso wurde festgestellt, dass die Speisen und Lebensmittel nicht ordnungsgemäß mit Produktions-, Einfrier- und Anbruchdaten gekennzeichnet waren.

- Grundsätzlich sind alle eigenproduzierten Speisen bei der Kühlung mit einem **Produktions- Einlagerungs- und ggf. Auftaudatum** zu versehen.
- Wird verpackte Ware in Originalverpackung eingefroren, muss das **Einfrierdatum** auf der Umhüllung vermerkt werden.
- Nach dem Anbruch von Lebensmitteln ist das auf der Verpackung angegebene MHD nicht mehr relevant. Die Lebensmittel sind je nach Produktgruppe und Vorgabe zu verbrauchen, daher ist das **Anbruchdatum** auf dem Produkt notwendig.

Kennzeichnung Zusatzstoffe



Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe in den Speiseplänen und Listen der Zwischenverpflegung ist häufig nicht vollständig oder fehlt komplett.

Auch wenn Sie Ansatzprodukte mit nicht kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen (odZ) verwenden, gibt es Speisekomponenten, die noch deklarierungspflichtige Zusatzstoffe enthalten (z.B. Suppeneinlagen, Bockwürstchen oder schwarze Oliven).

Auch die Verwendung eines zentralen Speiseplanes entbindet Sie nicht von einer Kontrolle der Zusatzstoffe. Dieser enthält oftmals keine Angaben zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen, da dies auf Grund regionaler Lieferanten und Artikeln nicht möglich ist.

Glasbruch/ Fremdkörper



Glassplitter oder Fremdkörper in den Speisen können zu gravierenden -bis tödlichen - Verletzungen Ihrer Gäste führen. Achten Sie daher gezielt darauf, einen Fremdkörpereintrag in die Speisen zu vermeiden. Sollte es dennoch geschehen, müssen alle Mitarbeiter über entsprechende Maßnahmen unterwiesen sein. Es reicht in der Regel nicht aus den sichtbaren Fremdkörper aus dem Produkt zu entfernen, sondern Sie müssen davon ausgehen, dass weitere Fremdkörperpartikel in dem Produkt vermengt sind und zu einer nicht kalkulierbaren Gefahr für den Gast werden.

Wie können Fremdkörper in die Speisen gelangen?	Vorbeugemaßnahmen
Absplitterungen von Kunststoffabdeckungen/ Glaschen, Messerbruch	Regelmäßige Kontrolle von Glaschen, Messern, Kunststoffbehältnissen u. -abdeckungen, rechtzeitige Neubeschaffung
Porzellanbruch im Spülbereich, der in den Produktionsbereich versprengt wird	Umsichtiges Stapeln von Geschirr, Sicherheitsabstand zum Produktionsbereich einhalten
Glasbruch im Produktionsbereich (Essig-/ Ölflaschen, Trinkgläser....)	Kunststoffflaschen für Essig und Öl bevorzugen ausschließliche Verwendung von Kunststofftrinkgefäßen, Getränkeinseln

Verbandkästen



Sie benötigen in Ihrem Betrieb, je nach Größe, einen Verbandkasten nach DIN 13157 (klein) oder DIN 13169 (groß). Immer wieder werden jedoch Kfz-Verbandkästen in den Betrieben verwendet, deren Füllung von denen der Betriebsverbandkästen abweicht.

Zusätzlich ändert sich der Inhalt in den Verbandkästen zum Jahresende; er wird dem aktuellen Unfallgeschehen angepasst. So wird der kleine Verbandkasten um ein Dreiecktuch, 8 Pflasterstrips (25x72 mm), 1 Verbandpäckchen und eine Kälte-Softkomresse (Fläche mind. 200 cm²) ergänzt. Andere Produkte werden von der Anzahl her verringert, einige fallen ganz weg.

Wichtig ist: In Ihrem schon vorhandenen Verbandkasten müssen Sie nur die oben erwähnten Produkte ergänzen.

Reinigung Schankanlagen



Mit dem Wegfall der Schankanlagenverordnung kommt es immer wieder zu Unstimmigkeiten beim Reinigungssturnus der Getränkeleitung. Nachstehende Reinigungsabstände könnten beibehalten werden, da sie dem Stand der Technik entsprechen:

- Reinigung Getränkeleitungen bei **Premix-Anlagen** alle **zwei Wochen**
- Reinigung Grundstoffleitungen bei **Postmix-Anlagen** alle **drei Monate**

Nach erfolgter Reinigung muss ein Eintrag in das Betriebsbuch (Schankanlagenbuch) erfolgen.

Auch die alle zwei Jahre „wiederkehrende Geräteprüfung“ – heute Gefährdungsbeurteilung – muss veranlasst werden.

Aufbewahrung Reinigungslappen

Sie verwenden täglich in Ihrem Betrieb Wischlappen, die am Ende des Tages entsorgt werden? Auch diese müssen tagsüber, wenn sie nicht verwendet werden, in einer Desinfektionsmittellösung aufbewahrt werden. Bitte achten Sie in Ihrem Betrieb darauf!



Aus der Presse

Prof. Dr. Karsten Fehlhaber (Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig) kritisiert im Gespräch mit dem Nachrichtenmagazin „Focus“ die schlechte Küchenhygiene von TV Köchen. **Die Akteure im Studio waschen sich nur selten die Hände.** Darüber hinaus ist es eine Unsitte, vor laufender Kamera „mit den Fingern ein Häppchen zu angeln, in den Mund zu stecken und dann das Lammfilet oder die Zucchini anzufassen“. **Ebenso ist es unappetitlich, wenn Köche keine Mütze tragen.** Nach Angaben von Herrn Dr. Fehlhaber verliert jeder Mensch Hunderttausende von Schuppen pro Tag. Dieses alles ist ein schlechtes Beispiel für die Zuschauer, die ihre Vorbilder auf dem Bildschirm nachahmen möchten.

Hier noch mal unsere Kontakte:

 Susanna Grapentin, Berlin (030 / 414 030 15)
 Eva Haussmann, Krailing (089/ 856 01 780)
 Silke Kappelmeyer, Leipzig (0341/ 9095231)
 Beate Knietsch, Salzgitter (05341/ 21 86 68)
 Anita Knizia, Extertal (05262/99 41 28)
 Marina Leboucher, Berlin (030/414 030 15)
 Kristin Mohr, Dresden (0351/ 843 83 99)
 Silvia Müller-Naendrup, Lüdenscheid (02351/4325752)
 Jörg Saal, Dresden (0351/ 843 83 99)
 Ute Steffenhagen, Berlin (030/ 414 030 15)
 Uwe Valtin, Berlin (030/414 030 15)

Aber auch per mail stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Sie haben eine Frage an uns, wissen aber nicht an wen Sie sich genau wenden sollen, dann können Sie folgende Mail-Adresse verwenden: info@qconsys.de

Anfragen an diese Adresse werden intern an die entsprechende Fachfrau oder den Fachmann weitergeleitet. Natürlich können Sie sich auch direkt an uns wenden. Unsere Mail-Adressen setzen sich wie folgt zusammen:
vorname.nachname@qconsys.de

Schauen Sie doch mal auf unsere Homepage.

www.qconsys.de