

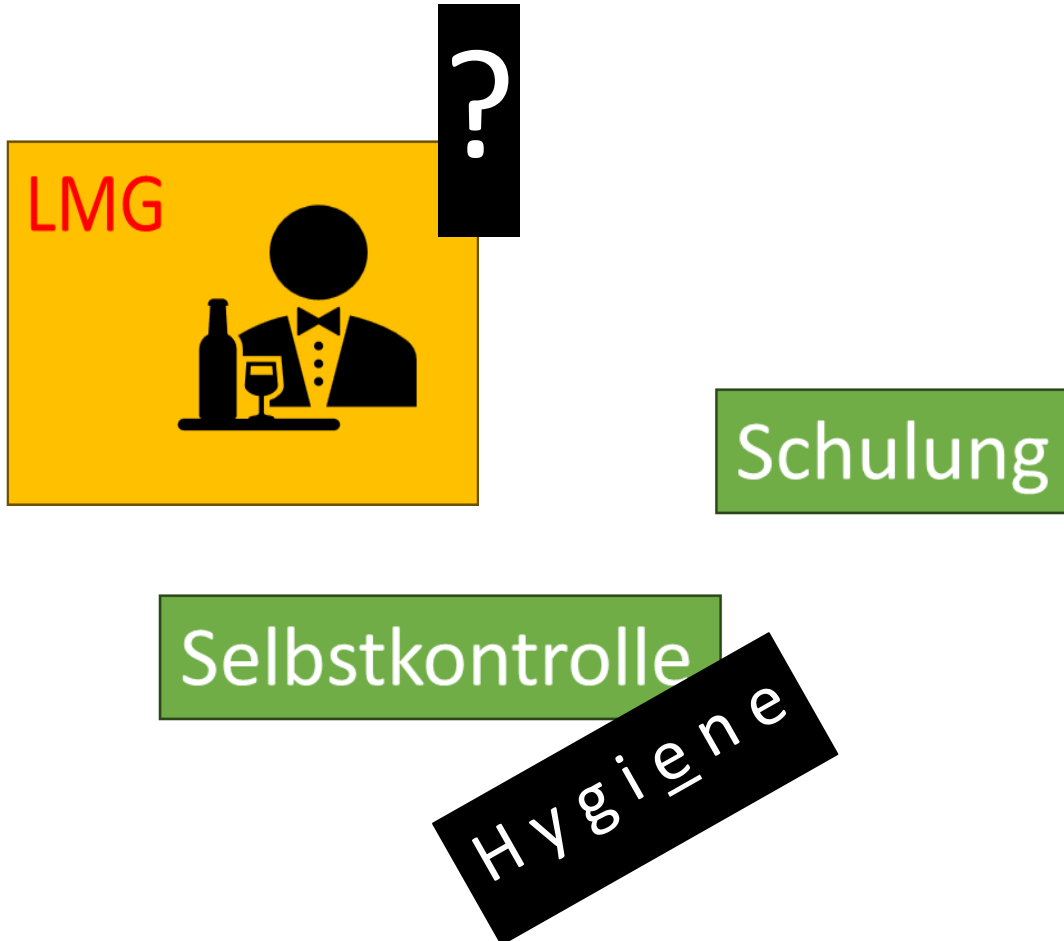
Schulung Hausteam

Modul «Hygiene»



**Naturfreundehaus
Rumpelweid**

LMG? Es dreht sich (fast) alles um...



Warum Schulung unseres Hausteams?

1. Wir wollen einen vernünftigen, möglichst einheitlichen Hygienestandard. Und zwar sowohl im Bereich der Lebensmittelhygiene, als auch bei der persönlichen Hygiene.
2. Wir müssen die Vorschriften des LMG (kurz für «Bundesgesetz Lebensmittelhygiene und Gebrauchsgegenstände») einhalten. Treten im Rahmen einer amtlichen Kontrolle Mängel auf, drohen Massnahmen und Bussen, ggf. die sofortige Schliessung und Anzeige mit strafrechtlichen Folgen.
3. Viele konkrete Anforderungen sind zudem in der VGL (Verordnung zum LMG) geregelt, insbesondere zu Bau und Verfahren, persönliche Hygiene, Unterhalt und Reinigung von Geräten, Desinfektion, Abfall, Schädlingsbekämpfung usw.
4. Wir wollen aber auch einen an unsere bescheidenen Verhältnisse optimal angepassten Standard. Konkret: angstfrei, aber sicher arbeiten, gesunder Menschenverstand, ausreichende Dokumentation unserer Prozesse.



(LGV) Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2020)

Art. 74 Pflicht zur Selbstkontrolle

1 Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden.

2 Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen.

3 Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

4 Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.

Art. 76 Gute Hygienepraxis

1 Die gute Hygienepraxis bei Lebensmitteln umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius 52.

2 Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:

- a. die Gestaltung, Auslegung und Umgebung der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
- b. der Unterhalt, die Reinigung und die Desinfektion sowie das Abfall-, Abwasser- und Schädlingsmanagement der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
- c. die Prozessbeherrschung bei der Herstellung von Produkten aus Rohstoffen oder Halbfabrikaten;
- d. die Personalhygiene;
- e. die Schulung des Personals;

Übersicht der Hygienebereiche

Küche



Persönliche Hygiene

LGV

Verordnung zum Gesetz

Gebrauchsgegenstände

Lebensmittel

LMG

Bundesgesetz Lebensmittelhygiene und
Gebrauchsgegenstände

[Link zum LMG](#)

[Link zur LGV](#)

Personalhygiene → Wir regeln so wenig wie möglich, dies aber verbindlich!



Kopfbedeckung muss die Haare ganz umhüllen!
Kurzeschnittene Haare!

Keine Piercings im Gesicht und nicht geschminkt!

**Mädchen zwei Ohrringe
Burschen einen Ohrring!**

**Saubere Kochbluse, Kochhose,
Halstuch, Schürze und Geschirrtuch!**

**Nicht mit Erkältungskrankheiten
arbeiten, Durchfallerkrankungen
sind meldepflichtig!**

Regelmäßige Fussbäder!

Tägliche Körperhygiene!

**Saubere kurzgeschnittene
Fingernägel & nicht lackiert!**

**Vor Beginn einer Kocheinheit
und nach WC-Benützung die Hände
waschen und desinfizieren!**

**Keine Armbanduhren,
Ringe und Ketten!**

**Sauberes, festes Schuhwerk
mit rutschfester Sohle!**



Kopfbedeckung muss die Haare ganz umhüllen!
Kurzeschnittene Haare!

Keine Piercings im Gesicht und nicht geschminkt!

**Mädchen zwei Ohrringe
Burschen einen Ohrring!**

**Saubere Kochbluse, Kochhose,
Halstuch, Schürze und Geschirrtuch!**

**Nicht mit Erkältungskrankheiten
arbeiten, Durchfallerkrankungen
sind meldepflichtig!**

Regelmäßige Fussbäder!

Tägliche Körperhygiene!

**Saubere kurzgeschnittene
Fingernägel & nicht lackiert!**

**Vor Beginn einer Kocheinheit
und nach WC-Benützung die Hände
waschen und desinfizieren!**

**Keine Armbanduhren,
Ringe und Ketten!**

**Sauberes, festes Schuhwerk
mit rutschfester Sohle!**

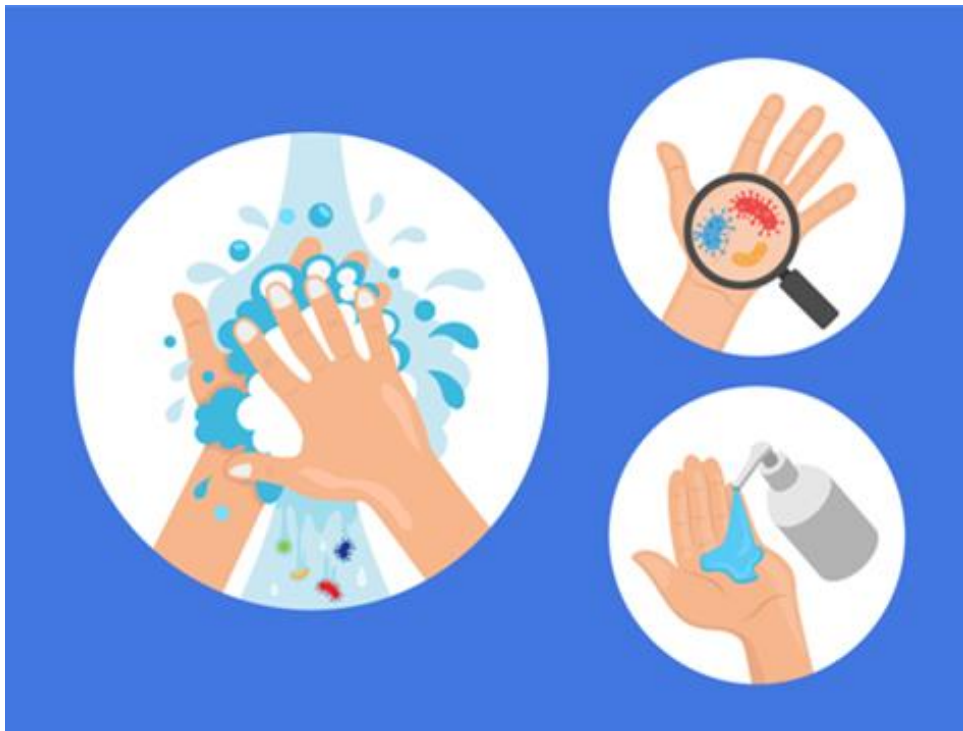
Personalhygiene: Wir konzentrieren uns auf...

Krankheit

- Erkältet mit laufender Nase ? → Nicht in die Küche, nicht in den Service.
- Durchfall ? → Abmelden vom geplanten Einsatz! Falls die Durchfallkrankheit in der Nacht nach dem letzten Einsatz beginnt → Meldepflicht an die Einsatzleiterin!

Hände waschen (und ggf. desinfizieren)

- Zum Start in der Küche und nach jedem Unterbruch der Küchenarbeit durch eine Reinigungs- oder sonstige Hausarbeit: Hände waschen.
- Zusätzlich: Sofort nach dem Arbeiten mit rohem Hühnerfleisch Hände und Werkzeuge waschen und beides desinfizieren. Handschuhe nach der Hühnerarbeit wegwerfen.
- Nach WC-Benützung: Hände waschen und desinfizieren.



- Wer zum Schutz der Haut Handschuhe trägt, muss diese bei Unterbruch (Pause, Reinigungsarbeit usw.) der Küchenarbeit ausziehen und wegwerfen. Bei erneuter Küchenarbeit wieder Hände waschen und evtl. neue Handschuhe anziehen. Merke: Handschuhe sind nicht steril, können aber (zu) häufiges Händewaschen während der Küchenarbeit vermeiden. Die Handschuhe an den Händen können zwischendurch mit Wasser (ohne Seife) abgespült werden. Das reicht.
- Hände und Geräte, die desinfiziert werden, nicht mit Tüchern abtrocknen, sondern an der Luft trocknen lassen.

Haare

Keine konkreten Vorschriften. Selbstverantwortung ist Ehrensache!
Haare im Salat oder in der Suppe – das geht gar nicht.



Helfen und Hilfe annehmen



Kleider stinken,
Menschen müffeln,
doch sie riechen
es nicht.

Wenn Arbeitskolleginnen oder -kollegen stinken, merken sie es in 90% der Fälle selber nicht. Sie mit freundlichen und gleichzeitig klaren Worten darauf hinzuweisen ist nicht Mobbing, sondern Fairness! – Vermutlich müssen sie nur ihre Kleider besser und häufiger waschen.

Wenn Gäste eine unangenehme Wolke *) riechen, sagen sie es den Betroffenen in 90% der Fälle nicht. Aber sie reden es herum. Das kann nicht im Interesse der Betroffenen sein.

*) Deo- und Parfumwolken können genauso unangenehm sein.

kurz gefasst:

Duschen statt Spraysen
Kleider richtig waschen

Pfnüsel ist no go !

Coli vom WC
Salmonellen vom Huhn

Nun zum spannenderen Teil: **Lebensmittel**



Was steht da fast überall drauf? – Das Ablaufdatum! – **Völlig falsch**: Ein «Ablaufdatum» gibt es nicht!

Es gibt nur 2 Sorten von «Datum»

- Das MHD (kurz für **Mindesthaltbarkeitsdatum**)
- Das **Verbrauchsdatum**
- Spezialfall, wenn wir etwas tiefkühlen: Das «Tiefkühldatum», ist indirekt aber ein Verbrauchsdatum. – Es bedeutet: **Beim Auftauen sofort verbrauchen!**

Das MHD



Getränke in Flaschen

Teigwaren, Reis, verpackte
Hülsenfrüchte, Erbsen usw.

Schokolade, Mehl,
Milch (!), Yoghurt usw.



Bei solchen Produkten von einem «Ablaufdatum» zu reden, ist falsch. Es ist ein MHD, das im Guten bedeutet, ein Garantiedatum zu sein (für Aroma, Konsistenz, Farbe usw.), viel zu oft aber als Marketingdatum den Einkauf (resp. die Entsorgung) forciert. Das Paradebeispiele ist Bier, das in der Regel noch Monate über das MHD hinaus einwandfrei wäre.

Diese Sachlage lässt sich den Gästen leider nicht einfach erklären. Besonders Biertrinker meinen ganz genau zu «wissen», dass ein «abgelaufenes» Bier ein fades, schlechtes oder was-auch-immer-Bier ist. Bei Cola-Trinkern übrigens ähnlich. Das lässt sich nicht ändern – Der Einkauf muss deshalb auf 2 Dinge achten:

1. Lieber zu knapp als zu viel Bier an Lager nehmen.
2. Flaschen mit möglichst weit bevorstehendem MHD verlangen.

Was ist bei allen anderen Produkten (als Bier und Cola) nach Erreichen des MHDs zu tun?

- ➔ Sensorische Prüfung!
- ➔ Bei Unauffälligkeit richtig lagern und dann weiterverwenden.

Das Verbrauchsdatum

Ein Verbrauchsdatum muss eingehalten werden. Das Datum steht mit einem Text «zu verbrauchen bis...» auf vielen verpackten Produkten. Zahlreiche dieser Produkte eignen sich zum Tiefkühlen. Spätestens am Tag des Verbrauchsdatums dürfen solche Lebensmittel noch tiefgekühlt werden, müssen aber mit dem Tiefkühldatum etikettiert werden. Erfolgt die Tiefkühlung korrekt, d.h. schnell und mindestens auf minus 18°, gilt eine Verlängerung von 90 (!) Tagen des ursprünglichen Verbrauchsdatums.

Typisches Beispiel: verpackter Fisch (siehe Foto)



Darf heute noch verkauft werden (mit Preisreduktion), darf heute noch konsumiert oder tiefgekühlt werden.

Im privaten Haushalt ist keine Limite der Tiefkühlung vorgesehen. Aber, ob öffentlich oder privat: Nach dem Auftauen → sensorische Prüfung!

Trickreich: Wie auftauen nach Tiefkühlung?

Der Auftauprozess muss entweder schnell vor sich gehen (z.B. in der Mikrowelle oder in siedendem Wasser) oder langsam bei kalter Temperatur. Dass bei kalter Temperatur aufgetaut wird, tönt nicht logisch, ist aber hygienisch (und auch energetisch) sinnvoll. Im Kühlschrank bei maximal plus 5° tauen vor allem grosse Stücke gleichmässig und ohne Risiko eines bakteriellen Befalls auf. Konkret: Am Vorabend in den Kühlschrank.

Spezialfall Hähnchen gefroren: Hähnchen können schon in der Geflügelfarm minimal mit Salmonellen usw. kontaminiert worden sein. Deshalb darf gefrorenes Hühnerfleisch nie bei Raumtemperatur aufgetaut werden! Sonst vermehren sich Salmonellen rasend schnell. Hähnchen müssen deshalb direkt aus dem Kühlschrank weiterverarbeitet und gut durchgegart werden. Rohes Hühnerfleisch ist ein no go! Und noch etwas gilt bei Hühnerfleisch: Der beim Auftauen abfliessende Saft muss sicher aufgefangen und entsorgt werden. Das Geflügelfleisch darf nicht im eigenen Saft liegen bleiben.

Gefrorenes Poulet auftauen:

Geeignetes Sieb, darunter eine Auffangschale; Saft weg-schütten; Geräte sofort waschen und desinfizieren.



Die sensorische Prüfung

Trotz allen Vorschriften im LMG und VGL bleibt ein grosses Ermessen bei der für die Küche verantwortlichen Person. Sie muss in jedem Fall sicherstellen, dass die Lebensmittel, mit oder ohne MHD, mit oder ohne Verbrauchsdatum, und ohne Ausnahme beim Auftauen von Tiefkühlprodukten, sensorisch geprüft werden. Was heisst das?

Vor allem mit drei von unserer fünf Sinnen, müssen die Lebensmittel «geprüft» werden:

- gut aussehen (Augen)
- gut riechen (Nase)
- im Mund gut schmecken (Zunge)

Sensorische Prüfung

Für einmal können der Tastsinn und das Gehör etwas vernachlässigt werden. Aber in jedem Fall muss als 6. Sinn das Gehirn eingeschaltet werden. Gesunder Menschenverstand, die Fähigkeit zu vergleichen, Konzentration aufs Wesentliche, Erfahrung usw. sind gefragt.



Was tun mit heute Gekochtem, das übrigbleibt?

Wegwerfen? Nein, möglichst nicht. Sondern kühl und sicher lagern, morgen, übermorgen oder, nach sensorischer Prüfung, auch später noch essen. – Oder tiefkühlen mit TK-Datum! Neues Verbrauchsdatum in drei Monaten!



Die gute Nachricht

In unseren Breitengraden gibt es nur sehr wenige giftige Produkte (ein paar Pilzsorten, ein paar Beerensorten, exotische Ziersträucher wie Oleander usw.).

Und es gilt die Faustregel, dass was gut aussieht, gut riecht und im Mund keinen Alarm auslöst, einwandfrei ist. Gemüse und Obst vom Markt oder Lebensmittelladen sind sicher.



Sie alle brauchen weder MHD noch Verbrauchsdatum! Wir schauen, riechen, schmecken sie einfach. Wir genießen sie. C'est tout!

Spezialfall Milchprodukte

Gretchenfrage:

Welche Milch hält länger, UHT oder frische Rohmilch?



UHT natürlich, aber nur wenn sie in ungeöffneter Verpackung ist. Sobald die UHT-Milchpackung geöffnet ist, hat sie dramatisch weniger Zukunft als frische Milch, die weniger oder gar nicht «behandelt» ist. Warum?

Milch enthält Milchsäurebakterien. In Pastmilch sind diese tollen Bakterien vermindert und in UHT ganz vernichtet worden. UHT-Milch kann deshalb gar nicht mehr sauer werden. Sie verändert sich chemisch und ist anfällig für alle möglichen Mikroorganismen.

Resultat:

Nicht behandelte Milch wird sauer, damit länger haltbar, und mit der Zeit zu Yoghurt, sofern sie bei Raumtemperatur, aber zugedeckt und sauber gelagert wird. - UHT dagegen wird, sobald sie kippt, bitter, flockig, gruusig und nie und nimmer Yoghurt.

Allgemein gilt für Milchprodukte, dass sie einwandfrei sind, so lange sie sensorisch unauffällig sind. Hartkäse kann zudem sehr lange gelagert werden, wenn allfälliger Oberflächenschimmel weggeschnitten wird.



Milchprodukte, die nicht oder nur wenig bearbeitet wurden, haben kein Verbrauchsdatum, sondern höchstens ein MHD. Und deshalb gilt was? → sensorische Prüfung! Nichts mehr nichts weniger.

Musterschüler oder nicht?

Wer musterschülerhaft jedes Lebensmittel wegwirft, das ein «Ablaufdatum» überschritten hat, hat die Aufgabe vielleicht elegant, aber trotzdem falsch völlig gelöst.



Was wäre wohl besser?

Zurück zum Anfang und sorgfältig lesen!



[Wer's besser machen will, hier klicken.](#)

Welche Lebensmittel gelten, wenn sie gut gelagert werden, wie lange als einwandfrei?
Mindestens!

[Hier...](#)