

Kreis Soest - Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Verhütung von Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen

Information für Lebensmittelbetriebe, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Aufgrund der alljährlich nicht nur in den Sommermonaten immer wieder bekannt werdenden Lebensmittelinfektionen - z. Zt. vor allem durch Salmonellen - werden folgende Informationen und Empfehlungen mitgeteilt:

I. Übertragung und Krankheitsverlauf bei der Salmonellose

Salmonellen sind Darmbakterien, die mit dem Stuhlgang infizierter Menschen und Tiere ausgeschieden werden. Mensch und Tier können gleichermaßen daran erkennbar erkranken aber ebenso auch einen gesunden Eindruck machen und trotzdem die Erreger ausscheiden. Besonders gefährdet sind abwehrgeschwächte Menschen, wie z. B. Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen oder Rekonvaleszenten. Die typischen Krankheitssymptome sind Durchfall, Erbrechen und Fieber. Eine überstandene Salmonellaerkrankung hinterlässt keine Immunität; jeder neue Kontakt kann zu einer neuen Erkrankung führen.

II. Empfehlungen zur Verhütung von Lebensmittelinfektionen

Vorbemerkung:

Als Folge des Massentourismus in alle Welt, veränderter Zubereitungs- und Verzehrsgewohnheiten sowie als Folge der Massentierhaltung und der immer weiter gewordenen Transportwege der Schlachttiere zu den wenig verbliebenen Schlachtstätten mit anschließender Verbringung des Fleisches über den Handel bis hin zum Endverbraucher ist das Risiko der Salmonellenverbreitung in Lebensmitteln (besonders Geflügelfleisch und Wild sowie Eier) ständig angestiegen. Zur Verringerung des Infektionsrisikos werden deshalb folgende Vorsorgemaßnahmen empfohlen.

Empfehlung Nr. 1:

Häufiger Einsatz von Desinfektionsmitteln nach erfolgter Betriebs- und Gerätereinigung. Nur so kann einer - mit dem bloßen Auge nicht erkennbaren - Salmonellen- und auch sonstiger Keimanreicherung im Betrieb vorgebeugt werden.

Empfehlung Nr. 2:

Meidung bzw. besonders sorgfältiger Umgang mit möglicherweise salmonellenhaltigen und ohne ausreichende Erhitzung hergestellten Lebensmitteln. Bei Temperaturen ab 70 °C aufwärts werden Salmonellen abgetötet. Beim Kochen werden 100 °C erreicht; Brat- und Backtemperaturen liegen über 100 °C.

Nachstehende empfindliche Lebensmittel bergen vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung, wie z. B. Altenheime, Krankenhäuser, Kinderheime und -gärten, ein Risiko:

- unsachgemäß hergestellte Mayonnaise, Fleisch- und Kartoffelsalate,
- Dessertspeisen mit frischen Eiern, wie z. B. Puddings und Cremes,
- Hackfleisch zum Rohessen und rohe, frische Mettwurst,
- Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Auflagen, wie z. B. Torten oder „Bienenstich“,
- Saucen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden und bei denen Eier anstelle von Mehl oder Stärke als Bindemittel benutzt worden sind,
- unsachgemäß hergestelltes Speiseeis, dessen Grundmasse vor dem Einfrieren nicht erhitzt (pasteurisiert) wurde,
- Rohmilch (Vorzugsmilch) -direkt vom Bauernhof, die vor dem Verzehr nicht erhitzt wurde- darf nicht in Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden - Straftat!!!!

Die Aufzählung ist nur beispielhaft und nicht vollzählig.

Achtung:

Küchen- und Kantinenbetriebe, insbesondere in Altenheimen, Kinderheimen und Krankenhäusern, sollten auf die Abgabe von frischem Hackfleisch (Mett, Hackepeter, Tartar) verzichten. Eierspeisen sollten nur mit pasteurisiertem Ei hergestellt werden.

Empfehlung Nr. 3: „Hygienischer Umgang mit Rohware“

Im Umgang mit bestimmter Rohware, wie z. B. aufgetautem Geflügel und Wild, rohem Schweinefleisch, Innereien und rohen Eiern, ist besondere Sauberkeit unerlässlich. Diese Ware sollte in gesonderten Küchenbereichen so behandelt werden, dass andere Lebensmittel damit (Auftauflüssigkeit von gefrorenem Fleisch, Umgang mit aufgeschlagenem Eimaterial und entleerten Eischalen) nicht in Berührung kommen können. Küchengerätschaften, die bei der Bearbeitung solcher Rohware benutzt worden sind, sind bei Temperaturen von über 70 °C zu reinigen, die Hände vor der Aufnahme anderer Arbeiten zumindest gründlich zu waschen, möglichst auch zu desinfizieren.

Empfehlung Nr. 4: „Fehler bei der "thermischen Behandlung"“

In feuchtem Milieu und bei geeigneten Temperaturen können sich Bakterien alle 20 Minuten teilen, d. h., sie verdoppeln sich. Bei der Lagerung und Behandlung von Lebensmitteln sind daher Kühlung bzw. ausreichende Durcherhitzung bei der Zubereitung von besonderer Bedeutung. Erzeugnisse mit nicht durchgebackenen Füllungen und Auflagen sollten ausreichend gekühlt werden. Auch durch "Bienenstich" sind vermehrt Erkrankungen durch Salmonellen bekannt geworden.

Häufige Fehler sind:

- Mangelnde oder völlig fehlende Kühlung bei leicht verderblichen Lebensmitteln, Warmhalteperioden bei Temperaturen in dem Bereich von über 15 °C und unter 65 °C, zu langsames Abkühlen großer Portionen, z. B. beim Kochen auf Vorrat,
- ungenügendes Durchbraten von Fleisch (medium oder gar/englisch) und Hackfleischzubereitungen,
- Wiederaufwärmen von Speisen vom Vortag bei zu niedriger Temperatur,
- zu kurze Gar- und Aufwärmzeiten beim Kochen oder Aufwärmen in der Mikrowelle

Achtung:

Auch bei Temperaturen unter 15 °C können sich bestimmte krankmachende Keime noch vermehren, wenn ihnen genügend Zeit dazu gelassen wird. Ein möglichst kurzfristiger Verbrauch frisch zubereiteter Speisen ist daher anzustreben. Kühlschränke und sonstige Kühleinrichtungen müssen äußerst sauber gehalten werden, die Kühltemperatur sollte regelmäßig überprüft werden.

Empfehlung Nr. 5: „Beachtung der Betriebs- und Personalhygiene „

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss um größtmögliche Sauberkeit bemüht sein. Dazu gehören neben gründlicher täglicher Reinigung und Desinfektion sowie regelmäßiger Schädlingsbekämpfung Ordnung und Übersicht in den Betriebsräumen und im Betriebsablauf.

Niemals dürfen mit eitrigen Wunden an den Händen Lebensmittel zubereitet werden. Ein häufiges gründliches Händewaschen unter fließend warmem Wasser mit genügend Seife sollte selbstverständlich sein. Anschließend sollten die Hände mit Einweghandtüchern abgetrocknet werden. Feuchte Hand- und Wischtücher können zu Bakterienbrutstätten werden. In Großküchen und im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung sollten Wischtücher täglich gewechselt und in der Kochwäsche gereinigt werden. Im gewerblichen Bereich sind Einweghandtücher vorgeschrieben.

Da die Salmonellen als typische Darmbakterien vor allem mit dem Stuhl ausgeschieden werden, sollte ein gründliches Händewaschen nach jeder Toilettenbenutzung selbstverständlich sein. Jedem Betriebsangehörigen muss verdeutlicht werden, dass er ein unerkannter Salmonellenausscheider sein kann.

Erkrankungen beim Küchenpersonal mit Magen-Darmbeteiligung sollten unbedingt zu

Stuhluntersuchungen und einem sofortigen Aussetzen der Tätigkeit im Lebensmittelbereich Anlass geben. Dies gilt auch bei Erkrankungen während oder nach Urlaubsreisen. Empfehlenswert ist eine wenigstens einmal pro Jahr erfolgende Stuhluntersuchung

- sinnvollerweise nach Rückkehr aller aus dem Urlaub -. Eine solche freiwillige, vom Gesetzgeber nicht ausdrücklich vorgeschriebene Wiederholungskontrolle gehört mit zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht im Lebensmittelgewerbe. Bei Erkrankungen von Verbrauchern erfolgen in den Betrieben und beim Personal Umgebungsuntersuchungen. Dabei evtl. festgestellte Sorgfaltspflichtverletzungen können nicht nur buß- bzw. strafrechtliche sondern vor allem auch zivilrechtliche (Schadensersatz infolge Körperverletzung und Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz, das seit dem 01.01.1990 eine erweiterte Produzentenhaftung nicht nur dem Lebensmittelgewerbe auferlegt hat) Konsequenzen nach sich ziehen.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Niggemeier	02921 - 30	2168
Herr Brömse		2113
Herr Dörrig		3591
Herr Graewer		2169
Herr Funke		2167

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 - 30	2191
Herr Hoffmeier		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 - 30	2196