

Gute Hygienepraxis in der Produktion (Be- und Verarbeitung)

I. Allgemeine Regeln

Beim Bearbeiten von Lebensmitteln ist die „Gute-Hygiene-Praxis“ oberstes Gebot und die „kritischen Punkte“ zum Erreichen einwandfreier Produkte für den Verkauf sind besonders zu beachten. Dazu muss das Umfeld hygienisch gestaltet sein. Gegenstände, die der Bearbeitung von Lebensmitteln dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Produkte ausgeschlossen wird.

Solche Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen:

- ✓ rost- und korrosionsfrei sein,
- ✓ sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden,
- ✓ frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein,
- ✓ so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben,
- ✓ Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest sein.

Die Anforderungen betreffen nicht nur Gebrauchsgegenstände, sondern auch Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen. So müssen Oberflächen von Verkaufs- und Arbeitstischen leicht zu reinigen, glatt, riss- und spaltenfrei sein.

Bei der Produktion ist die Vermehrung schädlicher Keime oder die Bildung von Toxinen fördernder Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse zu verhindern. Dazu müssen die Lebensmittel auf allen Stufen vor Kontamination (Verunreinigungen) geschützt, bei entsprechenden Temperaturen aufbewahrt und die Kühltette darf nicht unterbrochen werden.

Bei einer Wärmebehandlung sind Temperatur und Dauer der Erhitzung die wichtigsten Kontrollpunkte (siehe kritische Kontrollpunkte (KKP)). Nur wenn Verarbeitungsprodukte aus leicht verderblichen Rohprodukten wie Fleisch, Milch und Eiern, ausreichend hoch und lange erhitzt werden, ist sicher gestellt, dass krankheitserregende Mikroorganismen abgetötet sind (Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mind. 70° C und bei einer Einwirkzeit von mind. 10 Minuten), wobei Erhitzungstemperatur und –dauer auf das jeweilige Lebensmittel, die Portionsgröße, die gewünschte Haltbarkeit (z.B. Halbkonserven, Vollkonserven) und die Verpackung auszurichten sind. Erhitzungszeiten und –temperaturen sind stichprobenartig zu überprüfen (Kerntemperaturen messen). Insbesondere bei neuen Verarbeitungsprozessen ist auch die stichprobenhafte Überprüfung des mikrobiellen Status vom Endprodukt sinnvoll.

Eine Herstellungsanweisung enthält folgende Angaben:

1. Beschreibung und Zusammensetzung des Produkts

- ✓ Produkt mit Conveniencegrad
- ✓ Chargengröße / -kennung
- ✓ MHD bzw. Verbrauchsdatum
- ✓ Verarbeitungshäufigkeit
- ✓ Zutaten (Menge in der Rezeptur)

2. Herstellungsprozess

- ✓ Prozessstufe mit Erläuterung (Anweisung)
- ✓ Mögliche Gefahrenpunkte (Hygienekontrollpunkte), ggf. KKP-Grenzwert angeben
- ✓ Korrekturmaßnahmen

Jeder Herstellungsprozess ist zu überprüfen, inwieweit alle Vorgänge korrekt abgelaufen sind. Folgende Angaben sind im Herstellungsprotokoll zu dokumentieren:

- ✓ Datum der Herstellung
- ✓ Angaben zum Produkt (Charge, Besonderheiten....)
- ✓ KP, KKP gemäß Herstellungsanweisung eingehalten?
- ✓ Festgestellte Mängel?
- ✓ Korrekturmaßnahmen: technisch und bezüglich der Weiterverwendung der Ware.

Das Dokument erhält seine Gültigkeit mit der Unterschrift des Prüfers.

Bei der Bearbeitung von Lebensmitteln bedürfen leicht verderbliche Lebensmittel einer besonders sorgfältigen Behandlung.

Bei der Verarbeitung von „**rohen Eiern**“ ist insbesondere in der warmen Jahreszeit besondere Sorgfalt anzuwenden aufgrund des Salmonellenrisikos. Auf eine strikte Einhaltung der Kühlkette ist zu achten.

Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch oder zerkleinertem Fleisch, aber auch bei Fischen ist besonders auf kurze Verarbeitungsprozesse zu achten.

Die Kontrollpunkte Grundhygiene, Erhitzung und Kühlung sind besonders zu beachten. Erhitzungstemperaturen lassen sich entweder optisch (z.B. kochendes Wasser, Farbe von Fleisch) oder anhand von technischen Hilfsmitteln wie z.B. Thermometer oder Einstichthermometer überprüfen.

Haltbarmachung von Lebensmitteln

Zur Haltbarmachung von Lebensmitteln können auch Zusätze mit haltbarkeitsrelevanter Wirkung wie Alkohol, Zucker, Salz, Öl und Essig eingesetzt werden. Generell sind bei der Verwendung von Zusatzstoffen die lebensmittelrechtlichen Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungs-VO zu befolgen, die auch deren Kennzeichnung regelt (siehe Merkblatt 2.3).

Zur Ermittlung der Haltbarkeitsfristen von neuen Produkten oder beim Auftreten von Haltbarkeitsproblemen ist auch eine Überprüfung des Endproduktes empfehlenswert. Damit lässt sich aufzeigen, inwieweit von Grenzwerten für den mikrobiologischen Status bei bestimmten Produkten abgewichen wird. Laborberichte sind in die Dokumentation systematisch zu integrieren.

II: Produktspezifische Vorschriften

Bei der Produktion sind produktspezifische Vorschriften für einzelne Produkte einzuhalten. Im Folgenden werden die Vorschriften zu den wichtigsten Direktvermarktungs-Produkten aufgeführt (Auszüge aus der Bundeshygiene-Leitlinie für Direktvermarkter, Rechtsvorschriften für Direktvermarkter, Bayerisches STMLF).

siehe Merkblätter „Gute Hygienepraxis (GHP)“

D 13: Milch und Milcherzeugnisse

D 14.1: Fleisch und Fleischerzeugnisse Teil 1

D 14.1: Fleisch und Fleischerzeugnisse Teil 2

D 15: Fische und Fischereierzeugnisse

D 16: Eier

D 17: Honig

D 18: Pflanzliche Produkte

D 19: Spirituosen