Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 72 (2001)
Heft: 4

Artikel: Genuss ohne Folgen : die Hygiene soll kein Sorgenkind sein
Autor: Gruber, Simone
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-812809

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Genuss ohne Folgen

DIE HYGIENE SOLL KEIN SORGENKIND SEIN

Von Simone Gruber

Die Kantonale Lebensmittelkontrolle wacht darüber, dass die Lebensmittelanbieter einwandfreie Ware verkaufen und dass Reinigung, Hygiene und Schädlingsbekämpfung sichergestellt sind. Daneben werden aber auch technische Einrichtungen überprüft sowie Ordnung und Systematik.

Es gibt in Hygienefragen mangelhaft oder gar schlecht ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Auch veraltete, nicht mehr den Normen entsprechende Kühl- oder Lageranlagen können ein Grund sein, dass Lebensmittel verderben.

Bei der Inspektionstätigkeit ist das Klima deutlich «rauer geworden», fasst der Kontrollbericht 1999 die Stimmung zusammen. Ein Grund ist, dass nicht mehr allein Lebensmittel kontrolliert und allenfalls beanstandet werden und dass nicht mehr nur technische Einrichtungen angeschaut und eventuell kritisiert werden. Heute kommen bei der Untersuchung zusätzlich das Hygieneverhalten, die Ordnung und die Systematik zur Sprache. Diese Punkte rufen persönliche Betroffenheit hervor, mit der meist schwieriger umzugehen ist.

Das Thema ist komplex geworden und füllt heute Arbeitsmappen und Bücher. Hier zwei Themen kurz besprochen:

Desinfektion

Eine sichere Betriebshygiene bedeutet auch eine sichere Desinfektion. Diese bildet neben der Reinigung, Personalhygiene, der Schädlingsbekämpfung usw. ein wichtiger Bestandteil. Um eine effiziente und wirtschaftliche Desinfektion zu erreichen, müssen einige Komponenten berücksichtigt werden.

Im Gegensatz zu Reinigungsmitteln nimmt die Leistungsfähigkeit eines Desinfektionsmittels nicht kontinuierlich ab, sondern tötet die unerwünschten Mikroorganismen ab. Eine zu hohe Dosierung ist deshalb in der Regel eine Geldverschwendung. Die maximale Leistung wird bereits bei einer niedrigen Dosierung erreicht. Die *genaue Dosierung* ist deshalb ein wichtiger Punkt.

In lebensmittelverarbeitenden Betrieben kommen vor allem *drei Wirkstoffe* zum Einsatz: Quat, Alkohol und Peroxid. Da die Desinfektionsmittel auf Basis von Quat nachgespült werden müssen, wurden diese Mittel in den letzten Jahren durch Peroxid ersetzt. Alkohol wird vor allem dort eingesetzt, wo eine rasche Wirkung des Mittels erforderlich ist. Da Alkohol sehr teuer ist, wird es nur für spezielle Zwecke und nur kleinflächig eingesetzt. Desinfektionsmittel auf Basis von Wasserstoffperoxid ist in den meisten Fällen ein ideales Desinfektionsmittel.

Nebst der Konzentration und den Wirkstoffen bildet *die Einwirkungszeit* einen weiteren Faktor. Um eine genügende Reduktion der Anzahl Mikroorganismen zu erreichen, braucht das Desinfektionsmittel eine ganz bestimmte, minimale Einwirkungszeit, welche konzentrationsabhängig ist. Oftmals wird für eine Oberflächendesinfektion die gleiche Konzentration wie für ein Einlegebad (braucht viel länger) verwendet. Somit werden oft zu grosse Mengen verbraucht!

Das Desinfektionsmittel muss mit einem *geeigneten Verfahren* appliziert werden. Das kann von der manuellen Sprühdesinfektion mit einer einfachen Handpumpe bis zur automatischen Raumdesinfektion sein. Da die meisten Dosiersysteme und Pumpen aber durch Personal bedient werden, ist der Personalschulung grosse Bedeutung zuzumessen.

Schädlingbekämpfung

Die Schädlingsbekämpfung ist ein weites Thema, dem oft nur wenig Bedeutung beigemessen wird. Im Bereich der Schädlingsbekämpfung ist eine konstante Weiterbildung notwendig. Die Vielfalt an Bekämpfungsmitteln und -geräten, die Verfahren, sowie die Erkenntnisse aus den entomologischen (Entomologie = Insektenkunde), parasitologischen sowie toxikologischen Bereichen entwickeln sich rasant. Es ist deshalb wichtig, sich an die gesetzlichen Vorschriften sowie an die Arbeitssicherheit, den Umweltschutz und die Artenschutzbestimmungen zu halten.

Fast alle Lebewesen auf diesem Planeten leben in einer Symbiose. Viele Tiere und Pflanzen sind für den Menschen und die Tiere wichtig und nützlich. Wo eine lebensraumbestimmte Art vorkommt, ist noch eine von ihr abhängig! Die Insektenwelt Europas zählt etwa 100 000 Arten. Insekten, Pilze und Nager sind Schädlinge, weil sie im direkten Wettstreit um das Futter einen nennenswerten Teil der Lebensmittelproduktion für ihre Existenz brauchen.

Insekten: Sie können Lebensmittel verunreinigen und verderben. Krankheitserreger werden auf Mensch wie Tier durch Stiche oder Bisse übertragen. Lebensmittel müssen so behandelt und gelagert werden, dass dadurch diesen Schädlingen der Lebensraum entzogen wird.

Nagetiere: Sie sind Träger von zahlreichen Krankheiten. Die Übertragung erfolgt insbesondere durch Bissverletzungen, Exkremente und Fellkontakt. Auch Nagefrass, zum Beispiel an Stromleitungen kann beträchtlichen Schaden anrichten.

Pilze: Sie brauchen für ihre Entwicklung Luftfeuchtigkeit und eine bestimmte Temperatur. Die Ausbreitung kann durch strengste Einhaltung der persönlichen und betrieblichen Hygiene verhindert werden.

Für die Schädlings- wie die Pilzbekämpfung gibt es heute ein Kontrollsystem: das ***HACCP*** *(siehe Kästchen)*. Dieses ist so konzipiert, dass es Gefahren in der Lebensmittelproduktion erkennen soll und den ganzen Produktionsprozess, begonnen von der Rohwareneingangskontrolle bis zu der Umgebung und den am Prozess beteiligten Personen kontrolliert. In diesem Sinne ist es Prävention und schützt die Öffentlichkeit vor Krankheiten z.B. durch das Reduzieren von Lebensmittelvergiftungen.

Welche Kontrollpunkte gibt es?

Wir unterscheiden verschiedene Kontrollpunkte, die je nach Beherrschbarkeit und Risiko unterschiedlich benannt werden:

CCP 1 Die Gefahr kann ausgeschlossen und Fehler durch geeignete Massnahmen verhindert werden. Dieser CCP ist beherrschbar z.B. eine korrekt durchgeführte Sterilisation gilt als beherrscht und stellt somit einen CCP 1 dar.

Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP)

Die Gesundheit des Konsumenten

Obwohl das neue Lebensmittelgesetz seit einiger Zeit in Kraft ist, gibt es landauf/landab noch viele Betriebe, die sich damit etwas schwer tun. Dabei wäre es im Grunde genommen nicht allzu schwierig. Es sind einige wenige Punkte zu beachten, dies aber konsequent und systematisch.

Was will das Gesetz?
Die Gesundheit der Konsumenten soll nicht durch Lebensmittel beeinträchtigt werden, weshalb vom Hersteller eine Lebensmittelsicherheit verlangt wird. Diese soll durch verschiedene Hygienemassnahmen erreicht werden. Eine sehr wichtige und umfassende Rolle spielt dabei das HACCP-Konzept, welches zum Ziel hat, sämtliche Fehler, die bei der Lebensmittelbehandlung auftreten können, durch Analyse und Kontrolle zu vermeiden.

Was will der Hersteller?
Der lebensmittelverarbeitende Betrieb versucht, durch eine tadellose Qualität seiner Produkte, ideal im Markt zu platzieren und die Kunden zufriedenzustellen. Ebenso will man Imageschäden und teure Rückrufaktionen oder Schadensfälle vermeiden, die durch die Produktehaftpflicht oftmals sogar zum Konkurs einer Firma führen können.

CCP 2 Eine sichere Verhinderung des Fehlers kann nicht garantiert werden. Eine wirksame Kontrolle ist nicht möglich. Auch bei Anwendung grösster Sorgfalt und gewissenhafter Einhaltung der GHP-Bedingungen (Gute Herstellungspraxis) kann ein fehlerfreies Produkt nicht garantiert werden. Dieser CCP besitzt ein Restrisiko z.B. die Kühldistribution ist ein CCP 2. Denn niemand kann garantieren, dass die Produkttemperatur in der Kühlkette nie über +5° steigt.

CP Jeder Punkt, der zu einem inakzeptablen Produkt, nicht jedoch zu einem Gesundheitsrisiko für den Konsumenten führen kann. z.B. falsches Einfüllgewicht ist ein CP.

Vorgehen beim Erstellen eines HACCP
Um die relevanten Daten über einen Prozess zu bekommen, die für die Qualität und Sicherheit massgebend sind, muss bei der Erstellung systematisch vorgegangen werden. Grundsätzlich werden folgende Punkte durchlaufen:

1. *Bestandesaufnahme*
   - Identifizierung der Gefahren
   - Gewichtung
   - daraus abgeleitete Definition des CCP
2. *Beschreibung*
   - Festlegen von Grenzwerten
   - Überwachungsmassnahmen
   - Korrekturmassnahmen
3. *Kontrollblätter*
   - Dokumentation zur laufenden Kontrolle
   - Durchführung der Kontrollen
4. *Schulung und Training*
   - regelmässige Ausbildung des Personals

Für jeden Hygieneverantwortlichen ist der Einsatz des HACCP ein erster Schritt zur Qualitätssicherung und zugleich eine Möglichkeit, Kosten zu sparen.

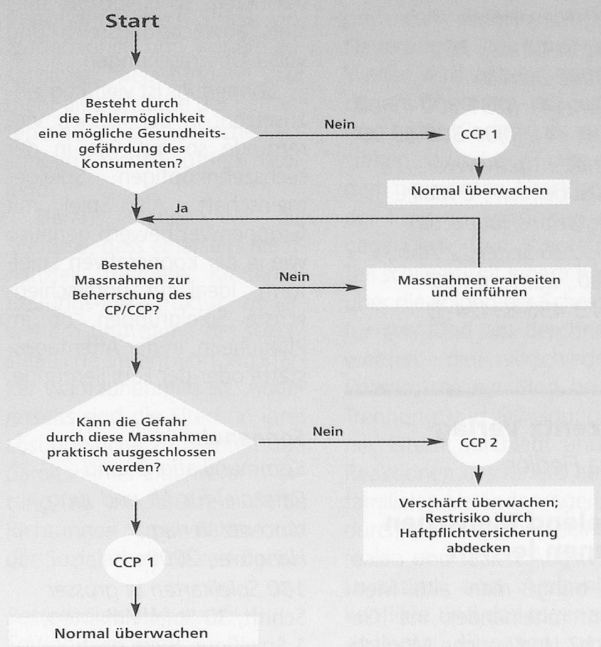
Nähere Informationen erhalten Sie bei:
DiverseyLever AG, 9542 Münchwilen TG,
Telefon 071 / 969 27 27,
E-Mail: info.ch@diverseylever.com,
http://www.diverseylever.ch

DiverseyLever AG ist ein zur Unilever Gruppe gehörendes international tätiges Unternehmen mit über 500 Mitarbeitern in der Schweiz. Es nimmt eine führende Stellung auf dem Gebiet der professionellen Reinigung, Hygiene und Werterhaltung ein. ■

Was ist HACCP?

HACCP ist ein englischer Begriff und heisst «Hazard Analysis of Critical Control Point», was auf Deutsch etwa «Gefahrenanlayse der kritischen Kontrollpunkte» bedeutet. Mit diesem Instrument zur Untersuchung von Prozessabläufen und Teilen davon, versucht man schwierige Stellen zu identifizieren und zu beherrschen.

Was ist ein Kontrollpunkt?

Ein kritischer Kontrollpunkt ist per HACCP-Definition ein Punkt oder ein Verfahren, bei dem ein Verlust der Kontrolle zu einem nicht akzeptablen Endprodukt führt. In der Gefahrenanalyse werden diese Fehlermöglichkeiten auf die Beherrschbarkeit hin beurteilt. Alle Fehler, die aufgrund dieser Gefahrenanalyse festgestellt werden, müssen durch einen CCP kontrolliert werden.

Identifizierung kritischer Kontrollpunkte
Entscheidungsbaum (CCPs)