

HARTMANN



Hygiene Netzwerk Ostschweiz

30. Oktober 2019

Agenda

- Begrüssung, Programm, Ziele
- Fachlicher Input zum Thema „Lebensmittelhygiene“
- Diskussion über das Thema in Kleingruppen
- Erkenntnisse und Fragen zum Thema im Plenum
- Brennende Fragen
- Verabschiedung Petra Schwendener
- Wahl neues Mitglied ins Leitungsteam
- Planung 2020

Lebensmittel – was sagt das Gesetz?

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

-  **1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen**

-  **1. Abschnitt: Zweck und Geltungsbereich**

-  **Art. 1 Zweck**

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- c. die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- d. den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Lebensmittel – was sagt das Gesetz?

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

-  **Art. 2 Geltungsbereich**

¹ Dieses Gesetz gilt für:

- a. den Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, das heisst für deren Herstellung, Behandlung, Lagerung, Transport und Inverkehrbringen;
- b. die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die Werbung für sie und die über sie verbreitete Information;
- c. die Ein-, Aus- und Durchfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, einschliesslich der Primärproduktion, soweit diese der Herstellung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen dient.

Lebensmittel – was sagt das Gesetz?

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

-  2. Abschnitt: Begriffe

-  Art. 4 Lebensmittel

¹ Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen sich vernünftigerweise vorhersehen lässt, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

² Als Lebensmittel gelten auch:

- a. Getränke einschliesslich Wasser für den menschlichen Konsum;
- b. Kaugummi;
- c. alle Stoffe, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung, Verarbeitung oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

Lebensmittel – was sagt das Gesetz?

■ Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

- Art. 10 Hygiene

¹ Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss dafür sorgen, dass diese durch den Umgang in hygienischer Hinsicht nicht beeinträchtigt werden.

² Personen, die krank oder verletzt sind und deshalb im Umgang mit Lebensmitteln die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährden können, müssen besondere Schutzmassnahmen einhalten.

³ Der Bundesrat erlässt Hygienevorschriften über:

- a. den Umgang mit Lebensmitteln;
- b. die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und deren Ausstattung;
- c. die in Schlachtbetrieben erforderlichen Räume und Einrichtungen, je nach Art und Umfang der Schlachtungen.

⁴ Er kann Anforderungen an die Hygienekenntnisse von Personen festlegen, die mit Lebensmitteln umgehen.

Lebensmittel – was sagt das Gesetz?

- Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachtende Hygiene;
- b. die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und seine Schulung in Hygienefragen;
- c. die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene;
- d. besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft;
- e. spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerebetrieben;
- f. die für Lebensmittel geltenden mikrobiologischen Kriterien.

Lebensmittel – was sagt das Gesetz?

- Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

Art. 3 Sorgfaltspflicht

¹ Die verantwortliche Person muss Sorge dafür tragen, dass auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Hygienevorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

² Sie muss namentlich sicherstellen, dass:

- a. die Temperaturvorschriften für Lebensmittel eingehalten werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird;
- b. die in Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Umgang mit Lebensmittel

- Vorproduzierte, warme oder kalte Menükomponenten sind für den unmittelbaren Verzehr bestimmt
- Kalte Speisen:
 - Die Lebensmittel abdecken oder verschliessen
 - Mit Datum beschriften und sofort in den Kühlschrank stellen (nicht bei Raumtemperatur stehen lassen)
 - Alle selbst datierten Speisen müssen gleichentags konsumiert werden
 - Tagesprodukte, die nicht verzehrt wurden, sind spätestens am Folgetag zu entsorgen
- Warme Speisen:
 - Die Speisen dürfen nach der Anlieferung innert zwei Stunden nochmals erhitzt werden, anschliessend sind sie zu verzehren oder zu entsorgen

Dezentrale Küchen – Beachte!

- Händehygiene
- Angepasste Lagerung der Lebensmittel
- Verpackung der Lebensmittel
- Kühlkette nicht unterbrechen oder Lebensmittel innerhalb zwei Stunden essen
- Arbeitsflächen, Geräte und Messer sofort nach Benützung reinigen
- Lappen und Tücher regelmässig wechseln
- Kühlschranktemperaturen überprüfen
- Verfalldaten kontrollieren

Kochgruppen, Aktivierung – Beachte!

- Bewohner Hände waschen
- Personal Hände desinfizieren
- Nur sichere Lebensmittel verarbeiten



Schwierig!?!

- Private Kühlschränke der Bewohner
- Bewohner erhalten Lebensmittel geschenkt/mitgebracht
- Getränkeflaschen
- Kühlschränke, welche von mehreren Personengruppen benützt werden
>> Personal und Bewohner

Was gilt es zu beachten?

- Schnittstellen müssen klar definiert und geregelt sein
- Personen – auch «Nicht-Küchenpersonal» - muss sich strikt an Vorgaben halten
- Häuslicher Bereich versus Alters- und Pflegeheim
 - Betreuungsauftrag
- Was kann passieren bei Mängel?
 - Öffentliche Behörde schaltet sich ein
 - Auflagen für die Küche durch öffentliche Behörde
 - Komplette Schliessung der Küche

Was muss noch gesagt werden?

- Wahl neues Mitglied ins Leitungsteam
- Planung 2020
- Termine
 - Donnerstag, 19. März 2020
 - Mittwoch, 28. Oktober 2020
- Durchführungsorte
 - März Sonnhalden Arbon
 - Oktober Urnäsch
- Themen
 - März: Basishygiene Schnittstellen, persönliche Hygiene, Motivation Mitarbeitende, Hygiene bei Todesfall