

Desinfektion

Eine gründliche intensive Reinigung der Betriebsräume und Gerätschaften ist die Voraussetzung zur Desinfektion. Nur mit dem häufigen Einsatz von Desinfektionsmitteln kann der Anreicherung von krankmachenden Keimen vorgebeugt werden. Eine Reinigung allein kann Verkeimungen, wie beispielsweise mit Salmonellen, nicht verhindern.

Welche Lebensmittel können ein Risiko darstellen?

Empfindliche Lebensmittel sind:

Mett, Tartar, frische Mettwurst

Frischer Fisch

Speisen mit Frischei, wie Mayonnaise, Desserts und Cremes

Rohmilch und Rohmilchkäse

Sahnetorten und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung

Speiseeis

Salmonellen und die meisten anderen Keime werden bei Temperaturen über 70 °C abgetötet.

Ausreichendes Erhitzen, wie Kochen und Backen bei 100 °C und mehr, führt zur sicheren Eliminierung möglicherweise im Lebensmittel enthaltener Krankheitskeime.

Bestimmte Keime können sich auch bei Temperaturen unter 15 °C noch vermehren.

Empfindliche Speisen sollten daher möglichst schnell verzehrt werden.

Personalhygiene

Im Umgang mit Lebensmitteln muss sich jeder um größtmögliche Sauberkeit bemühen.

Regelmäßiges, gründliches Händewaschen unter fließendem Wasser mit Seife muss selbstverständlich sein. Die Hände werden mit Einweghandtüchern getrocknet, mehrfach verwendete Tücher können Keimbrutstätten werden.

Besonders wichtig ist das Händewaschen nach jeder Toilettenbenutzung. Salmonellen beispielsweise werden mit dem Stuhl ausgeschieden und können bei unzureichender Hygiene zu Lebensmittelinfektionen führen.

Magen-Darm-Erkrankungen, v.a. bei Erkrankungen nach Urlaubsreisen, sind vertrauensvoll beim Arbeitgeber anzuzeigen und müssen zum sofortigen Ausschluss von Tätigkeiten im Lebensmittelbereich führen. Zur Abklärung der Ursache der Erkrankung werden Stuhlproben untersucht und ggf. weitergehende Untersuchungen durchgeführt.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung

Telefon : 05271-9652312 oder 9652313

Fax : 05271-9652999

Email: veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de

Stand: 01.05.2010

Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen in Betrieben



**Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung**

Lebensmittelverursachte Magen-Darm-Erkrankungen (Gastroenteritiden) sind auch in Deutschland häufig auftretende Erkrankungen.

Veränderte Verzehrsgewohnheiten, weltweiter Tourismus, aber auch die Massentierhaltung steigern das Risiko, dass Krankheitserreger, z.B. Salmonellen unsere Lebensmittel kontaminieren.

Besonders Geflügelfleisch, Eier, Schweinefleisch und Wild sind betroffen. Neben Salmonellen gibt es noch eine Vielzahl anderer Bakterien, sowie Viren und Parasiten, die eine lebensmittelbedingte Infektion auslösen können.

Klassische Hygienemaßnahmen helfen viele dieser Infektionen zu verhindern.

Übertragungswege

Lebensmittel können bereits vor der weiteren Verarbeitung mit krankmachenden Keimen belastet sein und bei nicht ausreichender Erhitzung ein Infektionsrisiko darstellen. Auch das Personal kann Lebensmittel verunreinigen, wenn Krankheitserreger durch nicht ausreichend gereinigte Hände übertragen werden. Sogenannte Dauerausscheider sind bei mangelhafter Hygiene eine Gefahr in der Lebensmittelproduktion.

Durch den Verzehr gelangen die mit Krankheitserregern belasteten Lebensmittel in den Verdauungs-Trakt, wo sie die infektiöse Magen-Darm-Erkrankung auslösen.

Häufige Erreger von Magen-Darm-Erkrankungen

sind:

Bei Bakterien

Salmonellen

Campylobacter

krankmachende E.Coli

Bei Viren

Hepatitis A und E Virus

Norwalk-like-Viren

Rotavirus

Wie kann eine Lebensmittelinfektion verhütet werden?

1. Auswahl der Lebensmittel

Küchen- und Kantinenbetriebe, besonders Kinder- und Altenheime, sowie Krankenhäuser dürfen keine Gerichte mit frischem Hackfleisch (Mett, Tartar) anbieten und müssen Eierspeisen mit pasteurisiertem Ei herstellen.

2. Umgang mit der Rohware

Geflügel, Wild, Schweinefleisch, Innereien und rohe Eier sollen in gesonderten Küchenbereichen bearbeitet werden und nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Alle hierzu benutzten Gerätschaften sind mit heißem Wasser über 70 °C zu reinigen, die Hände nach Beendigung der Arbeiten zu waschen und zu desinfizieren.

3. Erhitzen und Kühlen

Bei der Lagerung von empfindlichen Lebensmitteln ist eine ausreichende **Kühlung** von besonderer Bedeutung.

Fleisch und Wurstwaren sind unter 7 °C zu lagern

Feinkostsalate bei 2 - 4 °C

Frischer Fisch auf Eis

Auch Milchprodukte und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung benötigen Temperaturen unter 10 °C.

Fehler beim **Erhitzen** sind:

ungenügendes Durchbraten von Fleisch und Hackfleisch

Wiederaufwärmen von Speisen bei zu niedriger Temperatur

zu kurze Garzeiten in der Mikrowelle

Warmhalteperioden bei Temperaturen zwischen 15 °C und 65 °C

zu langsames Abkühlen großer Portionen