



PROZESSE OPTIMIEREN – QUALITÄT STEIGERN

Empfindliche Personengruppen sicher verpflegen

Problem: Die Gemeinschaftsgastronomie in den Pflegeheimen wird mit anderen Augen gesehen als die konventionelle Gastronomie. Die Gäste und Kunden dieses gastronomischen Zweiges haben nur sehr begrenzt die Möglichkeit zu wählen, sie sind in der Regel einem Speisenhändler mehr oder weniger „ausgeliefert“. Daher ist es umso wichtiger, dass das Personal immer auf den neuesten Stand der lebensmittelrechtlichen Anforderungen sein sollte. Die neuen Informationen in der Broschüre „Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) helfen dabei.

Lösung: Zu der besonders empfindlichen Personengruppe gehören auch Senioren, insbesondere, wenn ihre Abwehrkräfte geschwächt sind und Menschen, deren Abwehrkräfte durch Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in Zusammenarbeit mit der BfR-Kommission für Biologische Gefahren und Hygiene ihre Informationen im Jahr 2020 überarbeitet. Folgende Inhalte haben sich seit der letzten Ausgabe von 2015 verändert.

Das BfR weist neu darauf hin, dass wichtige Elemente zum Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen, die Durchführung einer Gefahrenanalyse, umfassende Personalschulungen sowie eine funktionel-

le Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen sind. Die sieben Grundsätze des HACCP müssen nun nicht mehr in der Verordnung EG 852/2004, Artikel 5, gesucht werden, sondern sind in der Broschüre enthalten. Diese Grundsätze bilden die Basis für alle lebensmittelrechtlichen Belange. Zudem werden auch die Begrifflichkeiten „gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis und Präventivprogramme“ aufgeführt und beschrieben.

Auswahl des Speisenangebots: Bei der Auswahl des Speisenangebots sind Smoothies aus frischem Obst und Gemüse aufgenommen worden, mit dem Hinweis, dass diese unmittelbar nach der Herstellung zu verzehren sind, damit das Risiko von Lebensmittelinfektionen reduziert wird.

Warenbeschaffung: Die Tabelle zu rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln, die nur abgegeben werden sollten, sofern sie kurz vor der Ausgabe ausreichend erhitzt wurden, ist mit den Produkten Tiefkühlgemüse und Getreidemehle sowie Teige daraus erweitert worden.

Garen: Das BfR weist darauf hin, dass die Überprüfung der Kerntemperaturen der Speisen (72 °C für zwei Minuten) möglichst automatisiert erfolgen sollte, und dass bei sehr trockenen Lebensmitteln, wie z. B. Mehl oder Gewürzen, deutliche höhere Temperaturen und längerer Erhitzungszeiten zur Abtötung von Krankheitserregern erforderlich sind.

Heißhalten und Ausgeben: Nach Überprüfung ist das BfR zu der Ansicht gekommen, dass eine sachgerechte Heißhaltung bei mindestens 60 °C, (früher 65 °C) die an allen Stellen der Speise erreicht werden muss, ausreichend ist. Gerade für die Leitungen der Gemeinschaftsgastronomie, die Außer-Haus-Essen anbieten, aber auch für Küchenleiter in Einrichtungen mit besonders kritischen QMBs oder PDLs stellt dies eine wichtige Veränderung dar, die jederzeit in schriftlicher Form nachweisbar ist!

Weiterverwendung überschüssig produzierter Speisen: Roh- und Feinkostsalate, Cremespeisen, einschließlich Kuchen mit nicht durchgebackenen Cremefüllungen und sahnehaltige Konditoreiprodukte sind am Ende des Produktionstages zu entsorgen.

Andere überschüssig produzierte Speisen, die den Küchenbereich nicht verlassen haben, lassen sich entweder fachgerecht einfrieren oder sind schnellstmöglich, jedoch maximal innerhalb von zwei Tagen, nach einer nochmaligen ausreichenden Erhitzung zu verbrauchen. Voraussetzung ist, dass die Speisen während der Zwischenlagerung nicht nachteilig beeinflusst und die Temperaturanforderungen an das vorherige Garen, das Heißhalten und/oder Schnelkühlen und Kühlhalten nachweislich eingehalten wurden.

Diese neue Broschüre des BfR stellt eine hervorragende Basis für die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Grundlagen dar und sollte in keiner Produktionsküche fehlen. ●

Ralf Klöber, KlöberKASSEL,
www.kloeber-kassel.de

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

- o Planen Sie eine Mitarbeiterschulung zum Thema „Neuerungen im Lebensmittelrecht“ auf Grundlage der neuen Informationen.
- o Überprüfen Sie die internen Arbeitsprozesse und Dokumentationen, ob die Neuerungen in die Praxis umgesetzt sind.

MEHR ZUM THEMA
Info: www.bfr.bund.de