

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

NR. 16 | APRIL 2010



Hygiene: Trennung zwischen «rein» und «unrein»

Bereits das Alte Testament unterscheidet zwischen «reinen» und «unreinen» Lebensmitteln. Verboten war es zum Beispiel, mit gewissen Tieren oder Dingen in Berührung zu kommen. Geschah dies trotzdem, musste man sich einer Reinigung unterziehen. In dieselbe Richtung geht auch die heutige Gesetzgebung.

Die Grundsätze über die Trennung rein/unrein finden sich im Lebensmittelgesetz (LMG Art. 15), in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV Art. 47) sowie in der Hygieneverordnung (HyV Art. 7 und 18).

In der Gastronomie werden sowohl reine als auch unreine Lebensmittel verarbeitet. Dies geschieht in verschiedenen Arbeitsgängen, die ebenfalls in rein und unrein unterteilt werden können.

Mit folgenden Massnahmen muss verhindert werden, dass Keime aus dem unreinen in den reinen Bereich verschleppt werden – und dass es zu keiner Keimübertragung von unreinen auf reine Lebensmittel kommt.

- Reine und unreine Lebensmittel müssen getrennt voneinander verarbeitet werden (Verhinderung der Kreuzkontamination; gilt auch für die Allergenproblematik: Produktereihenfolge beachten, Arbeitsflächen und Geräte reinigen)
- Kein Schneiden von gekochten und rohen Lebensmitteln auf demselben Schneidebrett (Fleisch, Gemüse, etc.)
- Nie frisch vorgekochte Speisen mit gleichen Speiseresten vermischen
- Beim Wechsel von unreinen zu reinen Lebensmitteln muss eine Zwischenreinigung oder Desinfektion durchgeführt werden (Arbeitsgeräte, Schneidebretter, Arbeitsflächen, Händereinigung)

editorial



In der wärmeren Jahreszeit nutzen wir die Aussenräume wieder stärker – auch an grossen Festen, die oft erst dank toller Restauration zum Erfolg werden. Damit verbunden

ist immer auch Abfall. Auch im ordentlichen Betriebsalltag entsteht Abfall, der Kosten verursacht und oft die Quelle für Reibereien mit der Nachbarschaft bildet. Doch: Wer auch «hinten hinaus» bzw. bis ans Ende der Prozesskette überzeugend wirtschaftet, versteht sein Handwerk wirklich. Wie Sie Abfall professionell bewirtschaften, vermeiden oder verringern, lesen Sie in dieser Ausgabe.

Das zweite Thema befasst sich mit der Frage, wie man rauchenden Gästen begegnen soll. Das eidgenössische und kantonale Recht, welches nichtrauchende Gäste optimal schützen will, tritt am 1. Mai 2010 in Kraft. Ich bin überzeugt, dass wir mit dem

typisch schweizerischen Pragmatismus aus der jetzt heissen Phase finden, in der es um rauchfreie Restaurants und die Einrichtung von Fumoirs geht. Dazu brauchen wir Gesprächsbereitschaft und gegenseitige Rücksichtnahme: Tugenden, auf die wir in unserer Kultur stolz sind. In diesem Sinn wünsche ich Ihnen einen erfolgreichen Sommer 2010!

Bruno Hohl
Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz
Zürich

- Arbeitskleider wenn verschmutzt wechseln (auch Torchons)
- Persönliche Gegenstände sollen nicht zusammen mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen aufbewahrt werden
- Personenhygiene, betriebliche Hygiene und Lebensmittelhygiene sind jederzeit einzuhalten
- Reine und unreine Arbeitsgänge ausreichend getrennt voneinander durchführen, räumliche Trennung wäre anzustreben
- Wenn räumliche Trennung nicht möglich, dann sollten die Tätigkeiten zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden, z.B. zuerst Gemüse verarbeiten, dann den Salat rüsten und dann das Fleisch vorbereiten, wobei darauf zu achten ist, dass die einzelnen Komponenten kühl zwischengelagert werden bis zur endgültigen Verarbeitung
- Zeitliche Trennung gilt auch für die Anlieferung!
- Reinigungsmittel sind unbedingt getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren

Lebensmittel	rein	unrein
Vorgefertigte Salate und Gemüse	x	
Verzehrfertige Kaltspeisen und Salate	x	
Fertig produzierte Desserts, Pâtisserie	x	
Kuchen und Torten	x	
Brot, Brötchen, Gebäck	x	
Vorgekochte Speisen	x	
Übrige genussfertige Lebensmittel	x	
Ungeputzte Salate, Gemüse, Obst		x
Roher Fisch		x
Rohes Fleisch, Geflügel		x
Rohe Hühnereier		x
Rohe Milch		x
Speiseresten		x
Übrige unverarbeitete Lebensmittel		x

Arbeitsgänge		
Speisenzubereitung	x	
Gar- und Kochprozesse	x	
Portionierung	x	
Speisenausgabe	x	
Zwischenlagerung verzehrfertige Komponenten	x	
Bereitstellen sauberes Geschirr und Besteck	x	
Anlieferung, auch Gebinde, Verpackungen		x
Vorbereitung von Gemüsen und Salaten		x
Auftauen von rohen tierischen Lebensmitteln		x
Zerlegen und portionieren von rohen tierischen Lebensmitteln		x
Abfallsammlung		x
Reinigungsarbeiten		x

Feste ohne Reste

So vermindern und vermeiden Sie an Festen und Grossveranstaltungen Abfallberge:

Mehrweg statt Einweg

Setzen Sie konsequent auf mehrfach verwendbares Geschirr – so genanntes Mehrweggeschirr. Damit vermeiden Sie Abfallberge nach dem Fest, sorgen für ein stilvolleres Ambiente und schonen erst noch die Umwelt. Weniger Abfall bedeutet weniger Aufwand für die Reinigung nach der Veranstaltung und schont somit Ihr Budget.



Flächendeckende Installationen

Sorgen Sie für eine zweckmässige und flächendeckende Entsorgungsinfrastruktur für den Abfall auf Ihrem Festgelände und unterhalten Sie die Entsorgungsbehältnisse regelmässig. Führen Sie zudem ereignisorientierte Reinigungsarbeiten während der Veranstaltung auf dem Festareal aus.

Depot-Chips

Verkaufen Sie PET-Flaschen oder Aludosen mit einem Pfand-Chip. Ihre Gäste erhalten das Depot zurück, wenn sie Flasche oder Dose zusammen mit dem Depot-Chip zurückgeben. Effekt: Das Depot-Chip-System hilft Wertstoffe in grosser Menge und von hohem Reinheitsgrad zu sammeln, vermeidet Abfall und erhöht so die Sauberkeit auf Ihrem Festgelände.

Schutz vor Passivrauchen ab dem 1. Mai 2010

Zum Schutz nicht rauchender Personen gilt ab 1. Mai 2010 ein Rauchverbot in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen.

Im Kanton Zürich sind Raucherbetriebe nicht erlaubt. Die Raucherräume in Gastwirtschaften dürfen durch Personal bedient werden, sofern dieses ausdrücklich zustimmt.

Mit dem Schutz vor Passivrauchen sollen NichtraucherInnen vor gesundheitsschädigenden Einflüssen des Tabakrauchs geschützt werden. Für einen wirksamen Nichtraucherschutz muss die Luft frei von Schadstoffen des Tabakrauchs sein. Denn der Mensch atmet 14 bis 17 kg Luft pro Tag ein und bereits geringe Mengen an Passivrauch sind schädlich: Passivrauchen kann bei exponierten Nichtrauchenden Lungenkrebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Asthma und Infektionen der Atemwege verursachen und ist 2002 abschliessend als krebserregend eingestuft worden. Gemäss Bundesamt für Gesundheit befürworten zwei Drittel der Bevölkerung und selbst 40% der Rauchenden ein generelles Rauchverbot in Restaurants, Cafés und Bars!

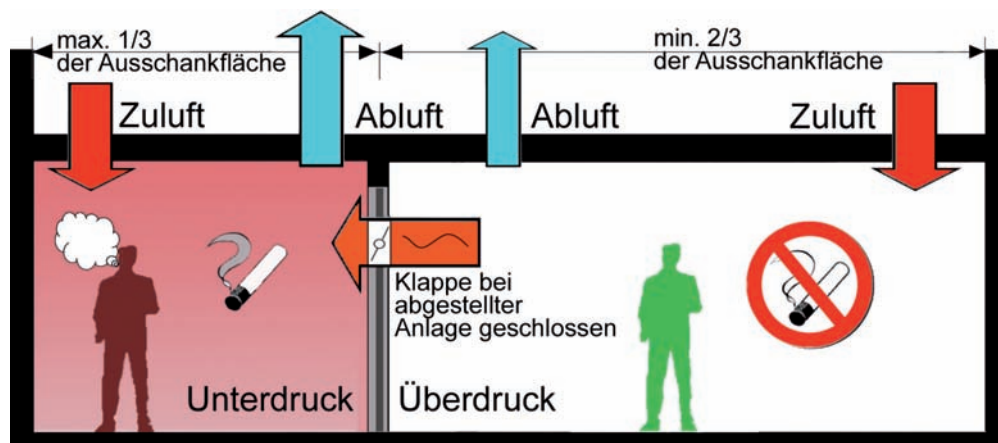
Ab dem 1. Mai 2010 gelten ohne Übergangsfrist Bundesgesetz (BGSP) und Bundesverordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PRSV) sowie im Kanton Zürich § 22 Gastgewerbegesetz und § 12 der zugehörigen Verordnung. Wer einen Raucherraum betreibt, muss dafür sorgen, dass Personen in angrenzenden Räumen nicht belästigt werden. Dies bedingt durch feste Bauteile dicht abgetrennte Räume mit selbstschliessenden Türen, die nicht als Durchgang in andere Räume dienen dürfen. Damit kein Rauch nach aussen dringt, muss im mechanisch gelüfteten Raucherraum Unterdruck erzeugt und die Abluft über Dach ins Freie ausgestossen

Anforderungen an Raucherräume finden Sie zusammengefasst im Merkblatt Raucherräume/Fumoirs (www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren → Gastwirtschaften & Lebensmittelbetriebe.) In der Stadt Zürich erteilen die ProjektleiterInnen vom Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich UGZ, Abteilung Energietechnik und Bauhygiene, Auskünfte zu geltenden Vorschriften für Raucherräume und Lüftungsanlagen. Das Baugesuch ist beim Amt für Baubewilligungen der Stadt Zürich einzureichen.

werden. BewohnerInnen, Beschäftigte und die Umgebung dürfen auch durch das Rauchen im Freien nicht belästigt werden. Die Stadt Zürich will in Aussenwirtschaften auf öffentlichem und privatem Grund sowie in Festzelten aus Gründen des Klimaschutzes und des ineffizienten Energieverbrauchs das Aufstellen von Heizpilzen nicht bewilligen.

Alle Leistungen, die im Raucherraum angeboten werden, müssen gleichzeitig im übrigen Betrieb auch erhältlich sein. Wird beispielsweise im Raucherraum eine Bar eingerichtet, müssen Gäste im übrigen Gastraumbereich Getränke im gleichen Umfang wie im Raucherraum konsumieren können. Der Raucherraum darf nicht länger geöffnet und nur vom Hauptbetrieb zugänglich sein, seine Fläche ist jederzeit auf max. ein Drittel der Ausschankfläche begrenzt. Nach heutigen Bestimmungen darf er bedient werden, sofern das Personal ausdrücklich einwilligt.

Einen Raucherraum einzurichten ist in vielen Fällen mit erheblichen Kosten verbunden. Bauliche Änderungen, Einbau von Glaswänden und in der Regel notwendige Anpassungen an Lüftungsanlagen sind bewilligungspflichtig. So finden zurzeit viele Vorbesprechungen für das Einrichten von Raucherräumen statt; wie viele später erstellt werden, ist noch ungewiss.





Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Kurzbeschreibung	Daten	Organisator / Ort	Weitere Infos
Lebensmittelkontrolle 1:1 Erleben Sie den Aspekt der Lebensmittel – Hygiene von der Seite des Lebensmittelinspektorates.	Offen, gemäss Nachfrage	GastroZürich City/Zürcher Hotelier Verein/Cafetier Suisse in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich	14.30 – 17.30 h Fr. 170.– inkl. Unterlagen und Getränke
Hygieneschulung für Küchenarbeitende und Casseroliers Hygiene und Sicherstellung der Richtlinien HACCP / Qualitätssicherung	29.06.2010 30.09.2010 29.11.2010	GastroZürich	8.30 – 16.30 h, Tageskurs Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Verpflegung und Pausengetränke
Lebensmittelrecht / Hygiene / Selbstkontrolle Sie erhalten vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle.	- Mo 3.5./Mo 17.5./ Di 18.5.2010 - Fr 20.8./Mo 23.8./ Di 24.8.2010 - Mo 4.10./Do 14.10./ Fr. 15.10.2010 - Mi 10.11./Do 11.11./ Fr 12.11.2010	GastroZürich	3-Tages Kurs, 8.30 – 16.30 h Fr. 652.– inkl. Kursunterlagen, Verpflegung und Pausengetränke
Hygiene- und Selbstkontrollmanagement in der Praxis - Was bedeutet HACCP in der Praxis? - Welche Gefahren und Risiken beeinflussen eine sinnvolle Umsetzung der Selbstkontrolle?	05.07.2010 17.09.2010 18.10.2010 06.12.2010	GastroZürich	Tageskurs, 8.30 – 16.30 h Fr. 328.– inkl. Kursunterlagen, CD-Rom mit Checklisten, Verpflegung und Pausengetränken.
Selbstkontrolle? Selbstkontrolle! Workshop Hygiene-Schulung Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie und die wichtigsten Elemente eines Selbstkontrollkonzeptes inklusiv relevanter Gesetztestexte.	22.09.2010	GastroZürich	Tageskurs, 8.30 – 16.30 h Fr. 258.– inkl. Kursunterlagen, Verpflegung und Pausengetränken.

Mehrwegbecher Mehrwegbecher sparen Abfall und Energie. Sie eignen sich gut für grosse Feste und Events. Ausgegeben und zurückgenommen werden sie gegen ein Depot von zwei Franken. Grosse Stückzahlen

können gemietet werden, zum Beispiel in Verpackungseinheiten à 350 Stück. Die Service-Gebühren, also der Transport und die Reinigung, betragen rund 12 Rappen pro Stück. www.swisscupservice.ch



Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich, Walchestr. 31,
Postfach 3251, 8021 Zürich

Telefon: 044 412 43 61
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Kommunikation UGZ
Texte: Johanna Bartholdi, Anita

Binz, Bruno Hohl, Niels Michel,
Christine Siegrist
Grafik: Liz Ammann, Zürich
Druck: Staffel Druck AG, Zürich

Auflage: 2500 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recystar,
100% Recyclingpapier.