

# blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

NR. 14 | APRIL 2009



## Praktisches Hygiene-Management

Das Lebensmittelrecht wurde auf 1. Januar 2006 neu geregelt und dem EU-Recht angeglichen. Die Anpassungen an die neuen rechtlichen Verordnungen bedeuten viel Aufwand für die Lebensmittelbetriebe.

### Schriftlichkeit wird zur Pflicht

Alte Verordnungsverweise in Lehrmittel- und QS-Dokumentationen müssen auf den neuesten Stand gebracht werden. Um den Betrieben die Umsetzung der schriftlichen Selbstkontrolle zu erleichtern, hat der Schweizerische Bäcker-Konditorenmeister-Verband SBKV die «Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis» geschaffen. Diese wurde vom Bundesamt für Gesundheit BAG notifiziert und gilt als verbindliche Branchenlösung zur Erfüllung der gesetzlichen Vorgabe. Jeder Betrieb hat die Pflicht, Selbstkontrollmassnahmen schriftlich zu dokumentieren. Und jeder Betrieb muss eine verantwortliche Person bestimmen, die zusätzlich zur Unternehmensleitung für die Lebensmittelsicherheit zuständig ist. Mittels Arbeitsanweisungen (Herstellungsprozesse, Reinigung, Warenfluss) und nach-

vollziehbaren Rezepturen kann der Unternehmer glaubhaft darlegen, dass seine Produkte einwandfrei sind.

### Branchenübergreifendes Instrument

Die Hygieneleitlinie steht den Betrieben des SBKV seit 1. August 2008 in deutscher, französischer und italienischer Sprache als Online-Serverlösung und als Handbuch zur Verfügung. Die Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung sind über viele Bereiche dieselben. Somit kann die Hygieneleitlinie branchenübergreifend als Instrument zur Selbstkontrolle verwendet werden.

### Praxisorientierte Handhabung

Zu den einzelnen Kapiteln gibt es Check- sowie Pendenzenlisten, die für zugriffsberechtigte Personen jederzeit abrufbar sind. Die Unterlagen können auf den eigenen Betrieb massgeschneidert werden. Dafür stehen aktuelle Vorlagen und beschreibbare PDFs bereit.

[www.service.swissbaker.ch](http://www.service.swissbaker.ch)

editorial

Die Kontrollorgane stellen nicht allen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben ein gutes Zeugnis aus. Oft hapert es bei der Hygiene und der Selbstkontrolle. Es ist verständlich, dass nach intensiven Arbeitsstunden die Reinigung des Arbeitsplatzes sowie das Ausfüllen der Listen für die Selbstkontrolle nicht zu den Lieblingsbeschäftigungen der Mitarbeitenden gehören. Kommen dann noch hohe Personalfuktuationen hinzu, sind Hygienelücken vorprogrammiert. Jeder denkt, der andere macht's. Mit klaren Verantwortungsbereichen und internen Hygienekontrollen geht es einfacher. Wo keine Verunreini-



gungen sind, müssen sie auch nicht in mühevoller Mehrarbeit entfernt werden. Keinem Unternehmer kann es gleichgültig sein, was hinter der Kulisse abläuft. Wir

müssen alles daran setzen, mit einem hygienischen Umgang der Lebensmittel dafür zu sorgen, dass diese für Konsumentinnen und Konsumenten bekömmlich sind.

Daniel Jakob

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'D. Jakob'.

Leiter Fachstelle QS | Hygiene/Arbeits-sicherheit  
Schweizerischer Bäcker- und Konditorenmeisterverband (SBKV)



## Kaizen und Hygiene

Vegi-Gastronom Rolf Hiltl setzt auf permanente Prozessoptimierung mit Hilfe von Kaizen. So fließen ständig Inputs aus dem Hygienekonzept in den Betriebsalltag hinein.

[www.hiltl.ch](http://www.hiltl.ch)

Hiltl – ein Name, eine Gaumenfreude, ein Erfolgskonzept. Nicht nur das vegetarische Essen mit Selbstbedienungsbuffet und das grosse Angebot à la carte sind mittlerweile Markenzeichen, auch die Betriebskultur des Hauses ist beispielhaft. Nur schon das Organigramm ist viel sagend: Zuerst kommt der «begeisterte Gast», gefolgt von den Funktionen, dem Kader, erst auf den untersten Linien Geschäftsführer und Verwaltungsrat Rolf Hiltl. 150 Personen aus vierzig Nationen arbeiten im Mehrschichtbetrieb sieben Tage die Woche in Küche, Buffet, Patis-

serie, Stewarding, Catering, an der Bar, im Club und im Service. Hektisch vor Mittag ist es zwar auch, aber es wird konzentriert gearbeitet, ohne scheppernde Pfannen und lautes Rufen. Das Team besteht aus einem Mix von sehr erfahrenen Gastrofachleuten und Mitarbeitenden, die sich vieles «on the job» aneignen müssen. Professionelles Engagement und der Wille, sich ständig zu verbessern, werden vorausgesetzt, aber auch vom Kader und von den «Altgedienten» vorgelebt.

### Qualitätssicherung

«Kaizen» heisst hierzu das Stichwort. Die aus Japan stammende Management-Philosophie bedeutet nichts anderes, als die Qualität der Prozesse und der Produkte ständig zu verbessern, ja zu perfektionieren. Das Streben nach Hygiene in allen Bereichen des Betriebs passt hervorragend dazu. «Hygiene muss im Alltag verankert sein. Ich halte viel davon, dass auch dies mit «Learning by doing» angeeignet werden kann», sagt Rolf Hiltl, Geschäftsführer der stadtbekanntesten Vegi-Goldgrube. Ein hoher Hygienestandard ist als Leitplanke des Betriebs natürlich nicht diskutierbar: «Ich kann mir kein Worst-Case-Szenario leisten», sagt der Chef.

### Prozesshygiene

Die Lebensmittelhygiene stützt sich auf die allgemein anerkannten Grundsätze, die in der Branche bekannt sind, aber auch auf spezifische Erfahrungswerte im Betriebsalltag. Das Hiltl stützt sich bei der Beschaffung von Gemüse, Salat und Kartoffeln auf drei Zulieferer, die nach den Richtlinien des Hauses einkaufen und teilweise selbst anbauen. Gemüse wird am Vortag gerüstet, und die meisten Saucen werden nachts oder frühmorgens produziert. Beide Komponenten werden im Kühlraum getrennt gelagert. In einem letzten Schritt werden fertige Salate und warm zu servierende Speisen angerichtet und sofort nach der Zubereitung abgekühlt bis zum Zeitpunkt der Buffet-Eröffnung. Just-in-time-Produktion, fast ohne Resten. «Je nach Wochentag wissen wir, wie viel von welchen Speisen am Buffet und im Service nachgefragt ist», erläutert Erich Pliessnig, der Verantwortliche für Hygiene und Arbeitssicherheit im Betrieb.

Die Grundreinigung der Räume ist an eine Reinigungsfirma delegiert worden. Eine geräumige Stellwand informiert über Reinigungspläne und Vorgaben. Pliessnig überwacht deren Einhaltung mit Checklisten. Damit stellt er sofort

### Was ist Kaizen?

Die Bedeutung des Begriffs erklärt auch den Grundgedanken: KAI = Veränderung, ZEN = zum Besseren. In Europa wird Kaizen als Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP) bezeichnet. Zentrales Element sind die Mitarbeitenden. Sie analysieren ihre Arbeitsprozesse und schlagen Verbesserungen vor. Die Verbesserungsvorschläge werden umgesetzt und führen zu neuen Standards, die erneut analysiert und wieder umgesetzt werden. Ein Prozess, bei dem Qualitäts- oder Hygienestandards nicht nur eingehalten, sondern laufend verbessert werden.

fest, ob die Arbeit gewissenhaft durchgeführt worden ist: «Manchmal stellt sich heraus, dass Einzelne der Reinigungsequipe noch besser geschult werden müssen.» Bei der Prozesshygiene lerne man nie aus. So habe er nach längerer Recherche herausge-

funden, dass sich Fruchtfliegen im Sommer über die Wasserabläufe vermehren: «Dort legen sie im stehenden Restwasser ihre Eier ab. Darum müssen wir kleine Schleimspuren in den Rohren sofort wegscheuern. Wird nichts gemacht, schlüpfen in nur zehn Tagen wieder neue Insekten. Die Schwachstelle haben wir nun beseitigt.»

### Feedback-Kultur

Tadellos funktionierende Gerätschaften helfen, die betriebliche Hygiene aufrecht zu erhalten. Auch Temperaturen der Kühlgeräte werden natürlich schriftlich dokumentiert – aber ohne bürokratische Exzesse. «Wenn beispielsweise eine Kühl-schublade nicht funktioniert, liegt es auf der Hand, dass der Techniker geholt werden muss, statt den Abweichungswert jede

Stunde wieder neu zu protokollieren», so Pliessnig. Die Sensibilität für «kritische Kontrollpunkte» muss in den Köpfen vorhanden sein.

Pliessnig nutzt die zwei Mal am Tag stattfindenden Meetings, auf Verbesserungen in der Prozesshygiene aufmerksam zu machen. Bei den monatlich stattfindenden Abteilungssitzungen werden auch Hygiene-Schulungen durchgeführt und Massnahmen protokolliert. Je nach kulturellem Hintergrund der Neueintretenden mag das Hygiene-Know-how sehr unterschiedlich sein. «Bei jedem neuen Mitarbeiter stelle ich mich kurz vor und versuche herauszufinden, wie sein Wissensstand in Sachen Hygiene ist», sagt Pliessnig. Rolf Hiltl sind die häufigen Orientierungen so wichtig, dass er zusätzlich zum Lohn eine Präsenzprämie auszahlt. Wer unentschuldig schwänzt, hat also nicht nur eine Hygienelektion verpasst. Zur psychischen Hygiene dürfen die Mitarbeitenden auch mal Dampf ablassen – wenn Kunden sich unangemessen beschweren, schreiben Mitarbeitende ihren Frust auf einer Beschwerdeliste auf.



umgang mit gebinden

### Verpackungen, Gebinde

Lebensmittel müssen während Herstellung, Lagerung und Transport vor Verunreinigung geschützt werden. Transportbehälter müssen gereinigt oder desinfiziert werden können.

- Bei der Eingangskontrolle unsaubere Gebinde ausscheiden und durch eigene, saubere ersetzen
- Einweggebinde (z.B. Glace-, Mayonnaise- und Senfkübel) sind für einmaligen Gebrauch konzipiert und dürfen nicht für die Lagerung von anderen Lebensmitteln verwendet werden
- Lebensmittel niemals in Reinigungsmittelbehältern aufbewahren
- Lebensmittelgebinde nicht zu Reinigungszwecken oder als Abfallimer benutzen

### Eierkartons

Karton ist trocken zu lagern, da er sonst weich wird oder sich gar auflöst. Wenn Karton feucht ist, tritt Zellulose durch die Schale in das Ei ein. Dies kann in hygienischer Hinsicht Probleme verursachen. Eier sind zunächst saubere Objekte, können aber beschädigt werden. Flüssigkeit kann austreten und den Karton sowie benachbarte Eier mit Bakterien und Schimmel befallen. Gebrauchte Eierkartons gelten grundsätzlich als unsauber, weil an ihnen Keime, Salmonellen oder Schimmelsporen haften können.

- Angelieferte Eier in eigene saubere Gebinde umschichten
- Vor und nach Aufschlagen von Eiern die Hände reinigen. Dasselbe gilt nach Handhabung von Eierkartons oder Eipaletten

### Leergut

Als Leergut werden alle Transportbehältnisse für Getränke bezeichnet: leere oder volle Glas-, Plastik- und PET-Flaschen, Harassen, Fässer, Paletten und Schachteln. Leergut unterliegt ebenso den Hygienevorschriften der Lebensmittelgesetzgebung wie die Lebensmittel selber. Sind solche Materialien nicht einwandfrei, bergen sie die Gefahr von Kreuzkontamination in sich.

- Lebensmittellager von Leergutlager oder Gerätelagern trennen
- Einweg-Leergut sortiert entsorgen (Karton, PET, Plastik, Glas)
- Mehrweg-Leergut sauber und geordnet lagern
- Sauberkeit in den Lagern ist wichtig, denn Schmutz ist ein idealer Nährboden für Mikroorganismen



## Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Kurzbeschreibung	Daten	Weitere Infos	Organisator / Ort
<b>Lebensmittel-Hygiene: einfach und effizient</b> - Erarbeitung eines betriebsinternen Selbstkontrollkonzeptes / HACCP - Arbeitsanweisungen und Checklisten	12.5.2009 22.10.2009	1 Tag: 8.30 – 16.30 h Fr. 298 inkl. Kursunterlagen, Verpflegung und Pausengetränke	Schweizer Cafetier Verband Bleicherweg 54, 8002 Zürich 044 201 67 77, info@cafetier.ch www.cafetier.ch
<b>Lebensmittelkontrolle 1:1</b> - Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie - Inspektion des Betriebes durch die Teilnehmer - Gegenüberstellung der Befunde (Begründung aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung) - Kurze Einführung in die Selbstkontrolle	18.6.2009 5.11.2009	1/2 Tag: 14.30 – 17.30 h	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>beide Kurse ausgebucht</b> </div>
<b>Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers</b> - HACCP / Qualitätssicherung - Was sind Bakterien und wie leben sie? - Umgang mit gefährdeten Lebensmitteln	19.5.2009 26.10.2009	1 Tag: 8.30 – 16.30 h Fr. 298 inkl. Unterlagen, Verpflegung, Pausengetränke	
<b>Lebensmittelrecht (-gesetz)</b> - Lebensmittelgesetz und Vollzug - Einblick in die Welt der Mikroorganismen - Bedeutung der Lebensmittel-, Personalhygiene - Deklaration in Gastgewerbe und Hotellerie	22.6.2009 22.9.2009 18.11.2009	1 Tag: 8.30 – 16.30 h Fr. 328 inkl. Kursunterlagen, Checklisten, Verpflegung, Pausengetränke	Bildungszentrum GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich Anmeldung: 044 377 55 11 oder info@gastrozuerich.ch www.gastroprofessional.ch
<b>Selbstkontrolle? Selbstkontrolle! Workshop Hygiene-Schulung</b> - Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie - Einführung Selbstkontrollkonzept	10.9.2009	1 Tag: 8.30 – 16.30 h Fr. 258 inkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Pausengetränke	

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: Sandra Cantieni, UGZ  
 Texte: Daniel Jakob, Johanna

Bartholdi, Manuel Fischer  
 Grafik: Liz Ammann, Zürich  
 Druck: Staffel Druck AG, Zürich  
 Auflage: 3000

Der Blickpunkt erscheint zweimal  
 pro Jahr. Gedruckt auf Recycstar,  
 100% Recyclingpapier.