

Hygienerisiken in der GV

Seminar der Verbraucherzentrale
Bundesverband
30.11.06 - Magdeburg

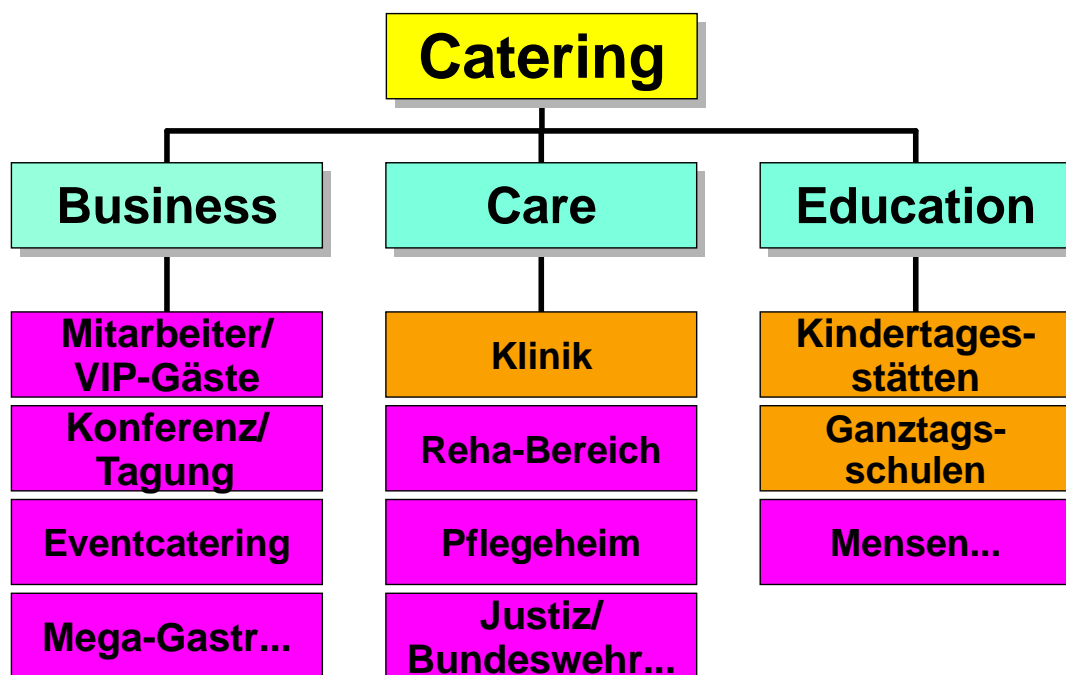
Probleme ausgewählter Bereiche in der GV und Lösungsmöglichkeiten

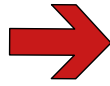
Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule
Niederrhein  Fachbereich
Oecotrophologie

Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Gliederung Catering



Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004

H	Hazard	Gefahren-
A	Analysis	Analyse und
C	Critical	kritische
C	Control	Kontroll-
P	Points	Punkte

Sehr wichtig: Einhaltung der Kühlkette!

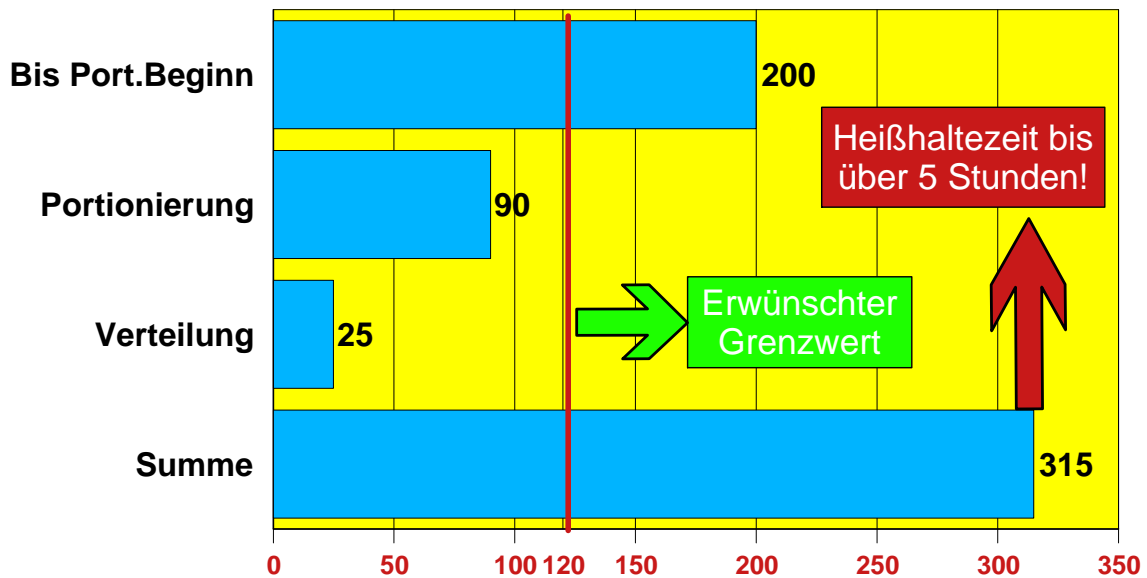
- ★ Viele Abteilungen
- ★ Pavillonbauweise
- ★ Versorgung von Außenstellen
- ★ Produktion vieler Speisen
- ★ Konsequenzen:
 - ▶ **Zu lange Warmhaltezeiten**
 - ▶ **Zu niedrige Temperaturen**



Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Klinik-Untersuchung

Maximale Dauer [min]



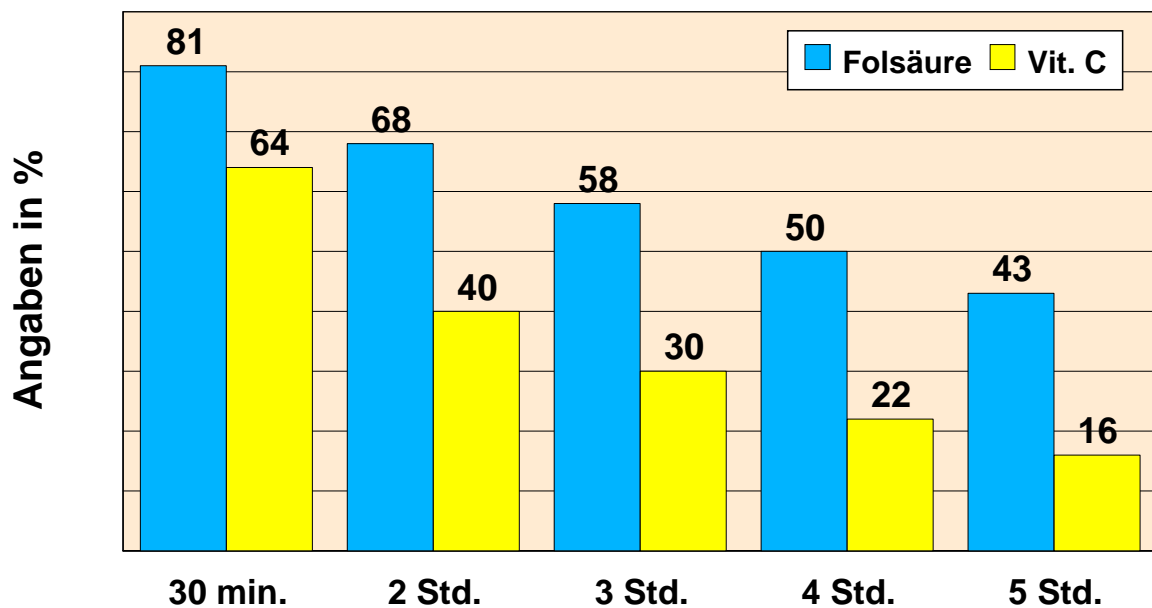
FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein

Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Klinik-Untersuchung

Vitaminerhaltung beim Heißhalten [72°C]



Williams 1995

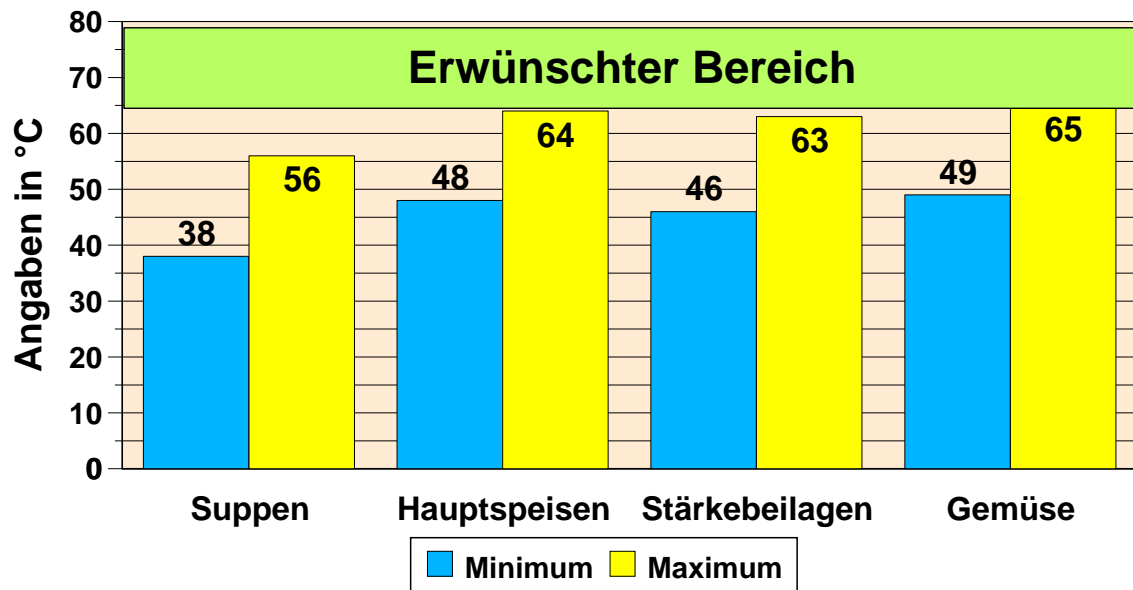
FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein

Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Klinik-Untersuchung

Temperaturen von Heißkomponenten (auf Station)



Zellmann 2000

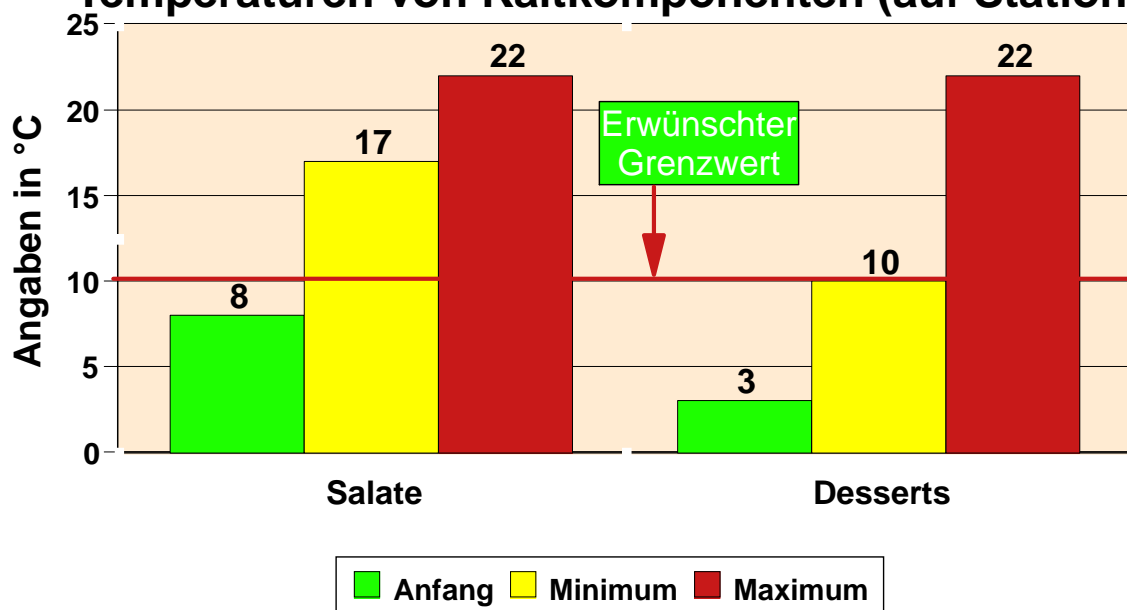
FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein

Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Klinik-Untersuchung

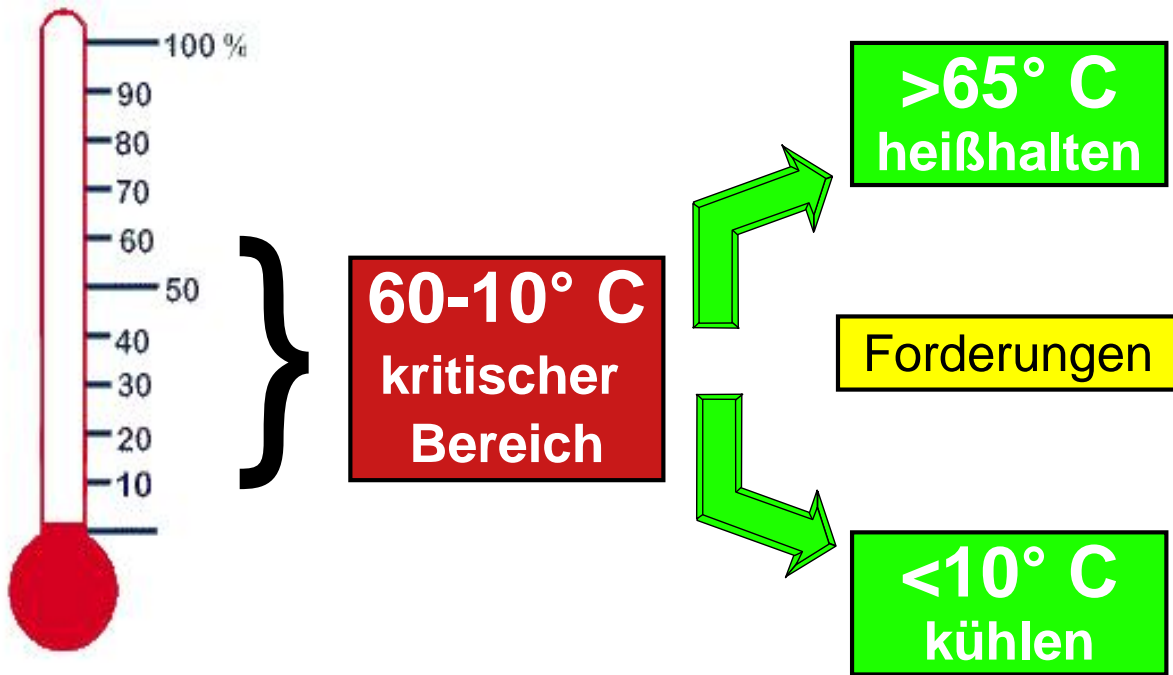
Temperaturen von Kaltkomponenten (auf Station)



Zellmann 2000

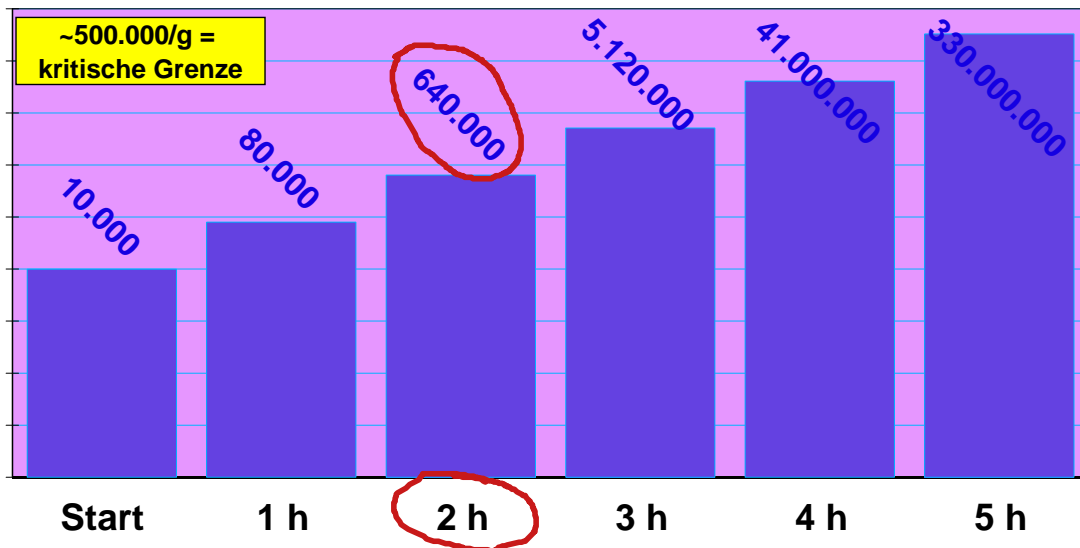
FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein



Vermehrung von Bakterien

Keimzahl/g



★ Heißhaltezeiten

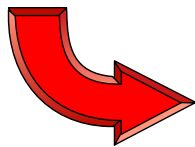
- ▶ Mangelhafte Organisation & systembedingte Schwächen
- ▶ Speisen werden zu lange heißgehalten

★ Temperatur-Warmspeisen

- ▶ Nur ein Haus hielt alle Speisen heiß genug
- ▶ 92% aller Speisen unterschritten den Grenzwert

★ Temperatur-Kaltspeisen

- ▶ Alle Kaltspeisen überschritten den Grenzwert
- ▶ Drei Viertel lagen im kritischen Bereich



- Ernährungsphysiologische Probleme
- Sensorische Probleme
- **Hygienische Probleme**



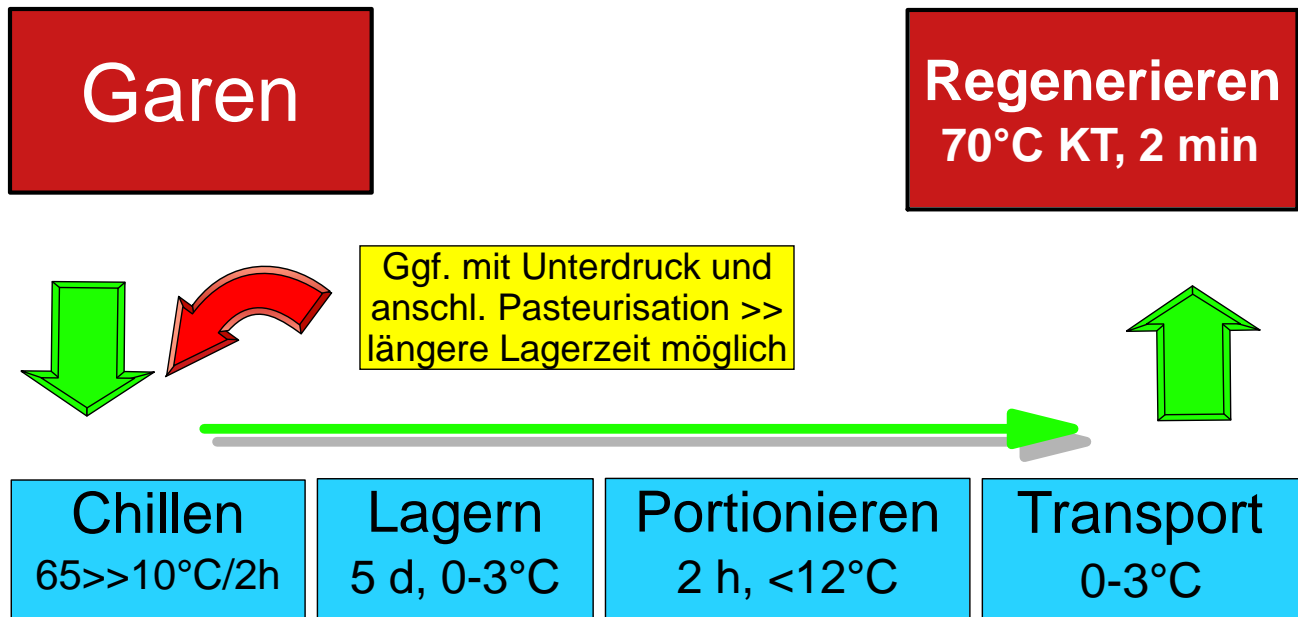
Wollen Sie nicht in
Teufels Küche
kommen...

...sollten Sie die
Temperatur ent-
koppeln!



Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

"Cook and Chill"

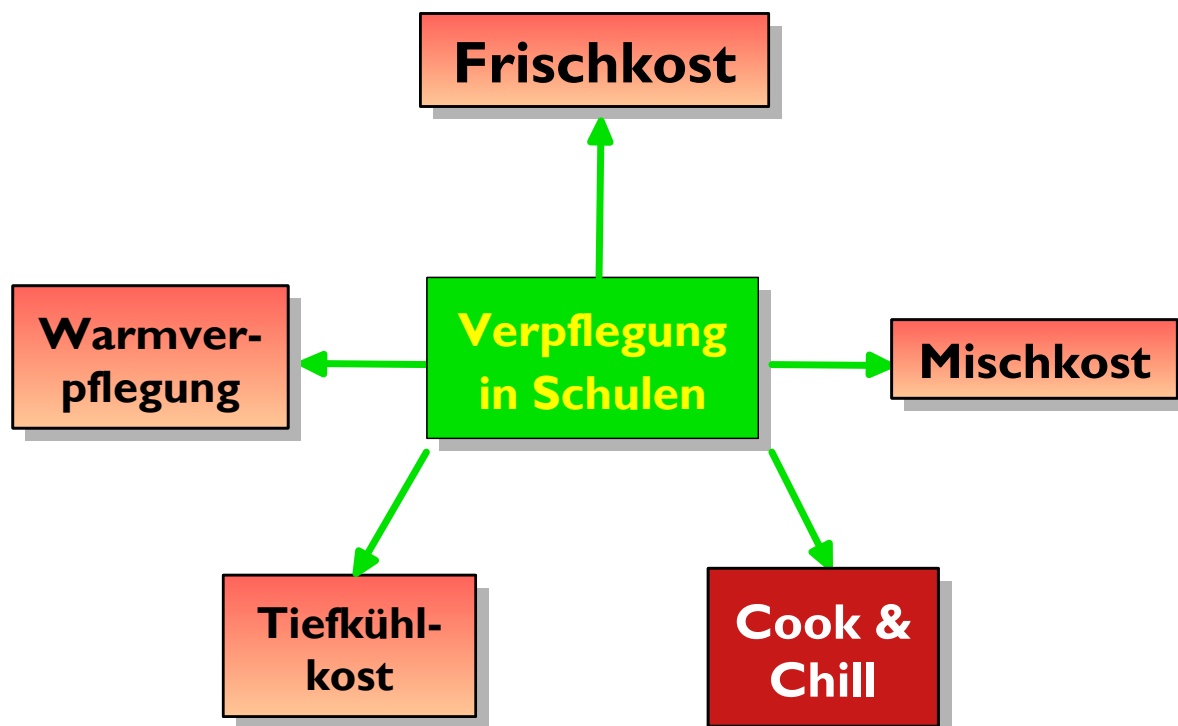


FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein

Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Verpflegungssysteme



FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein

Schwachstellen der Schulverpflegung

- ★ Schlechte **hygienische** Verhältnisse
 - ▶ In vielfacher Hinsicht
- ★ Fehlende **ernährungswiss.** Kenntnisse
 - ▶ Speisenplanung, Geräte/Verfahren
- ★ Schlechte **sensorische** Eigenschaften
 - ▶ Geschmack, Aussehen, Temperatur
- ★ Verletzung sonst. **Vorschriften**
 - ▶ z.B. Unfallverhütung, Arbeitsstätten-VO



★ Personalhygiene

- ▶ Kleidung
- ▶ Schmuck
- ▶ Händehygiene
- ▶ Kopfbedeckung
- ▶ Keine Schulung...

★ Reinigung/Desinfektion

- ▶ Oft keine Vorrichtung
- ▶ Häufig fehlende Mittel
- ▶ Fast die Hälfte der Oberflächenreinigung mangelhaft
- ▶ Im Prozess: ca. 2/3 wiesen Risiko- (Fäkal-)keime auf

★ Temperaturen

- ▶ Warmspeisen: >50% unter 65°C (35°C!)
- ▶ Kaltspeisen i.D. 13°C und nur 2 mit richtiger Temp.
- ▶ Selten bestand eine Messmöglichkeit!

★ Betriebshygiene

- ▶ Fehlende Insektengitter
- ▶ Müllbehälter mangelhaft
- ▶ Zweckentfremdung d. Kü..
- ▶ Defekte Fliesen
- ▶ Mangelhafte Beleuchtung



★ Sonstiges

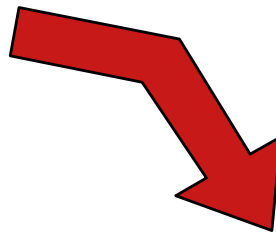
- ▶ Vermeidbare Schimmelbildung an Wänden
- ▶ Geschirrtuch mit universalem Einsatz
- ▶ Holzhandfeger über unabgedeckte Speisen
- ▶ Keinerlei Einweisung in GV-Geräte (HLD)
- ▶ Temperaturmessung mit dem ungewasch. Finger
- ▶ Veraltete und defekte Spülmaschine (handwarm)
- ▶ Verstöße gegen die Hackfleisch-VO...

Lbm-Hygiene-
Verordnung
wird mit...

...getreten!

**Mit Maßnahmen wie**

- ▶ einzelbetrieblichen Beratungen
- ▶ ehrenamtlich tätigen Eltern
- ▶ Gründung von Mensavereinen
- ▶ Beschäftigungsmodellen für Arbeitslose
- ▶ Kooperation mit der lokalen Gastronomie und Einbeziehung von Lehrern und Schülern...



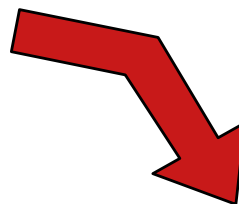
**...ist eine
professionelle
Verpflegung nicht
möglich!**



Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Professionelle Lösung

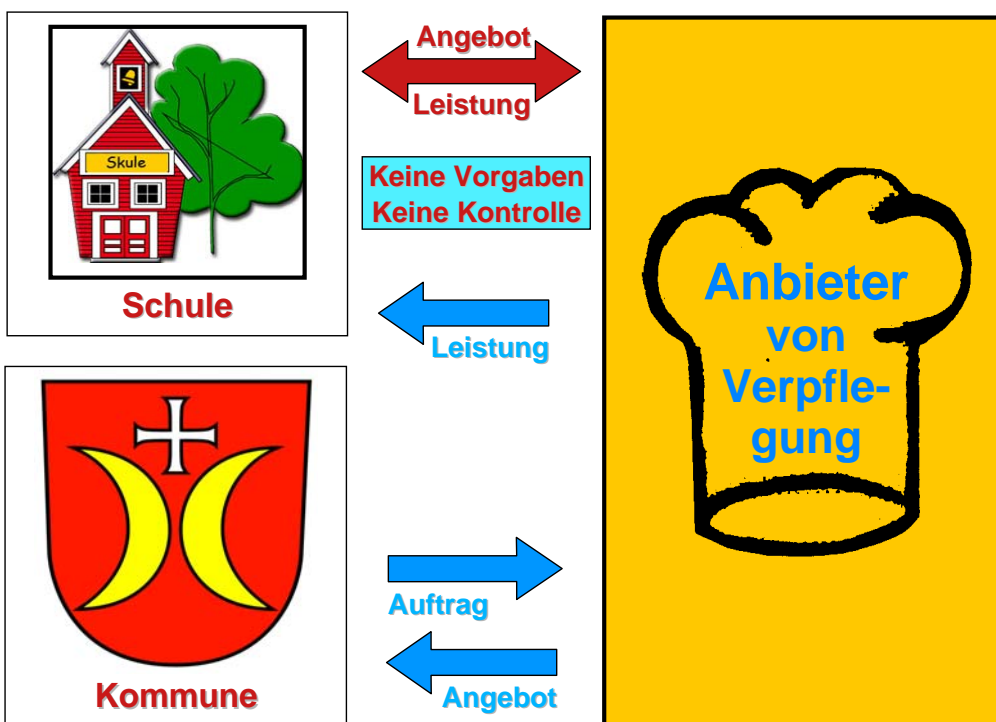
- Zentrale Produktion der Heißkomponenten mit **Temp-Entkopplung**
- Desserts, Salate, Getränke 2-3 mal wöchentlich liefern
- Einsatz hochwertiger Convenience-Produkte
- **Entwicklung und Kontrolle eines Hygienekonzepts**
- Einbeziehung der ZV
- Kontrolle der gesamten Verpflegung durch Externe



- **Nutzung des Know-hows**
 - Qualitätsmanagement
 - Geeignete Rezepte
 - Einhaltung Hygiene-VO
 - Ökolog. Ansatz...
- **Entlastung der Schule**

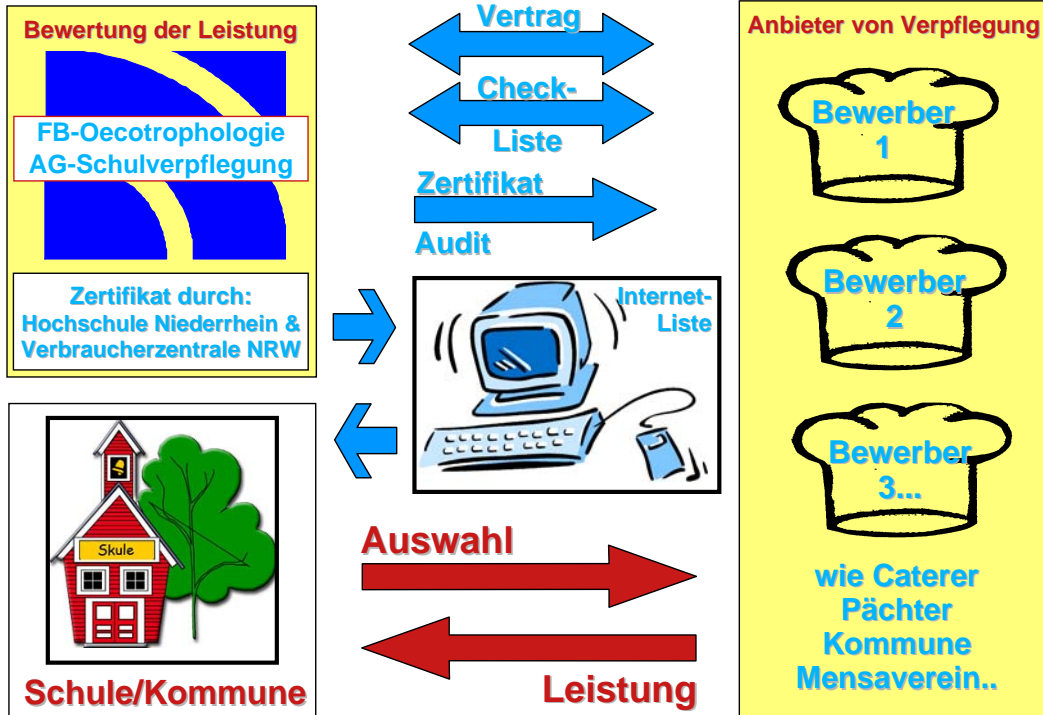
Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Aktuelle Vergabe



Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Wünschenswerte Vergabe

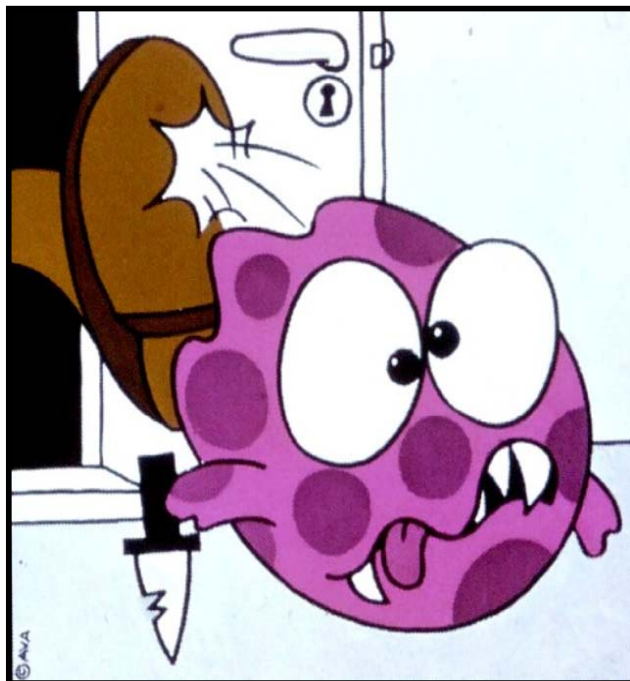


FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule Niederrhein

Hygienerisiken in der GV - VZBV
Seminar 30.11.06, Magdeburg

Fazit



- Eine bessere Schulverpflegung (und Hygiene) ist möglich.
- Der Bereich muss v.a. professionell gestaltet werden.
- Angebote sollten grundsätzlich zertifiziert sein.

FB Oecotrophologie, MG
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule Niederrhein