

Hygiene-Aspekte bei der Planung

HACCP aus Sicht der Fachplaner für Großküchentechnik

von Ina-Maria Hummel



Ina-Maria Hummel

Mit der neuen Richtlinie über Lebensmittelhygiene (93/43/ EWG) ist das Ziel gesetzt, europaweit zu einheitlichen Standards für Hygiene zu gelangen. Eine der geplanten Maßnahmen ist dabei die Einführung des HACCP-Konzeptes. HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte). Um Lebensmittel-Sicherheit zu erhalten, werden kritische Punkte im Prozeßablauf erfaßt und dafür Sicherheitsmaßnahmen festgelegt. Deren Durchführung, Einhaltung und Überprüfung wird dokumentiert. Welche Auswirkungen hat die neue Richtlinie, die ab 1996 auch für die Großküchen in Krankenhäusern und Altenheimen in Kraft tritt, für die Fachplaner von Großküchen?

Die Lebensmittelüberwachung beginnt mit der Anlieferung. Ein sicheres Endprodukt ist nur zu erhalten, wenn frühestmöglich die Rohware auf Qualität, Lagerbereich, Verteilung, Produktionsumgebung und Personal kontrolliert wird. Durch die Einrichtung einer durchgehenden Kontrolle und Dokumentation ist eine Endkontrolle des Fertigproduktes nur noch aus Überwachungsgründen notwendig. Um die Problempunkte im Prozeßablauf der Speisenproduktion auszuschließen und eine fast 100prozentige Sicherheit für den Endverbraucher zu gewährleisten gliedert sich die HACCP-Richtlinie in folgende Struktur:

1. Risikoanalyse

Analyse der produkt- und produktions-spezifischen Risiken. Diese sind zu unterteilen in biologische/mikrobiologische, physikalische und chemische Gefahrenarten.

2. Schwachpunktanalyse

Die kritischen Kontrollpunkte werden definiert, Warn- und Grenzwerte werden festgelegt.

3. Prüf- und Überwachungsmaßnahmen

Festlegung des Prüfsystems und der Überwachungsmaßnahmen für jeden kritischen Kontrollpunkt.

4. Korrekturmaßnahmen

Bei Abweichungen von den festgelegten, kritischen Grenzwerten muß der betroffene Punkt einer Korrektur unterzogen werden. Der Prozeß, das Verfahren oder die Bedingungen, die zu dieser Situation führten, müssen überprüft, analysiert und korrigiert werden. Damit das System funktionieren kann, ist daneben eine durchgängige Dokumentation notwendig.

Aus der Einführung der HACCP-Richtlinie ergeben sich für Planung und Betrieb von Großküchen folgende Fragestellungen:

Welche Auswirkungen hat die Richtlinie auf den Platzbedarf einer Großküche?

Wie müssen künftig Lager- und Kühlflächen beschaffen sein?

Welche Arbeitsabläufe innerhalb der

Großküche müssen sich verändern? In welchen Bereichen wird für die Einhaltung der Richtlinien mehr Personal benötigt?

Welche Auswirkungen hat die Richtlinie auf die Investitionskosten für die Großküche?

Wie ist eine thermisch sichere Speisenverteilung möglich?

Gibt es geeignete Computersoftware für die Dokumentation?

Ab welcher Betriebsgröße ist eine EDV-gestützte Dokumentation sinnvoll?

Im Rahmen des Verbandes der Fachplaner Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung (VdF) arbeitet seit 1994 auch eine Projektgruppe ‚Hygiene‘. Die Zielsetzung dieses Arbeitskreises ist, den Hygieneaspekt aus der Sicht des Fachplaners zu untersuchen. Es werden dabei grundsätzliche und aktuelle Problemstellungen bearbeitet. Um differenzierte Aussagen zu erhalten, werden die Bereiche Krankenhaus, Heim, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Fast Food

getrennt untersucht. Die kurz- und langfristige Themenbearbeitung umfaßt unter anderem:

- die Mitarbeit im DIN-Normenausschuß Berlin (für die neue DIN „Lebensmittelhygiene - Außer-Haus-Verpflegung, Betriebsstätten),
- die Untersuchung der Abfallwirtschaftskonzepte (Lagersysteme, Behälter etc.),
- die Speisenverteilungssysteme (kalte/warme Verteilung),
- den Produktionsablauf unter Berücksichtigung der reinen/unreinen Bereiche,
- den Funktions- und Planungsablauf unter dem Gesichtspunkt der Räume und Einrichtungsgegenstände sowie die Hygiene von Kühlräumen bzw. Kühlzellen unter dem Gesichtspunkt der Gesetze und Verordnungen.

Aus aktuellem Anlaß haben sich Mitglieder des Arbeitskreises zusammgefunden, um für das Thema HACCP eine Ausarbeitung zu erstellen. Die Unterlage soll aufzeigen, welche Konsequenzen die aufgeworfenen Fragen auf die Planung von Großküchen haben. Für die verschiedenen Bereiche (Anlieferung, Lagerbereich, Vor- und Zubereitungsbereich sowie Speisenausgabe) werden dabei die Anforderungen erarbeitet und in einem Arbeitsblatt zusammengestellt. Wer als Fachplaner an einer Mitarbeit zu diesem Thema interessiert ist, kann sich bei Ina-Maria Hummel informieren. ●

Die Autorin: Ina-Maria Hummel ist Großküchenplanerin bei Ebert-Ingenieure, Nürnberg, und Leiterin des Arbeitskreises „Hygiene“ im Fachverband GHG.