



## Merkblatt zu Hygieneregeln in mehrsprachiger Fassung (BAV-Info Nr. 02/2013)

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat zusammen mit dem aid infodienst ein Merkblatt veröffentlicht, das die wichtigsten Hygieneregeln in acht verschiedenen Sprachen zusammenfasst.

Das 6-seitige Infoblatt wurde für die Gemeinschaftsverpflegung veröffentlicht, kann jedoch in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung hilfreich eingesetzt werden. Behandelt werden die Themen „Personalhygiene“, „Lebensmittelhygiene“ und „Küchenhygiene“.

### Hygiene-Merkblatt in 8 Sprachen

Die besondere Stärke des mehrsprachigen Merkblattes ist es, Personal, das der deutschen Sprache nicht ausreichend mächtig ist, gezielt bezüglich der wichtigsten Regeln anzuweisen.

Auf den Webseiten von BfR und aid können jeweils die Ausgaben der Sprachen Deutsch, Arabisch, Chinesisch, Englisch, Italienisch, Polnisch, Russisch und Türkisch abgerufen werden.

#### Die wichtigsten Hygieneregeln umfassen u.a.:

- regelmäßige und sorgfältige Händereinigung
- strikte Trennung von Arbeitskleidung und privater Kleidung
- Arbeitsverbot bei Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können
- getrennte Verarbeitung und Lagerung von rohen und gegarten Lebensmitteln
- ausreichendes Erhitzen und Heißhalten von Speisen vor dem Verzehr
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten, Geschirr und Hände desinfizieren
- schnelle Abkühlung von Lebensmitteln (innerhalb von 2 Stunden unter 10°C)

Die Einhaltung dieser Vorgaben ist besonders wichtig bei der Herstellung von leicht verderblichen Lebensmitteln sowie bei der Verpflegung von empfindlichen Personengruppen.

Außerdem ist auf die Umsetzung eines sorgfältig entwickelten HACCP-Systems auf allen Prozessstufen zu achten. Die Festlegung von kritischen Kontrollpunkten (CCPs) in den Bereichen **Erhitzen**, **Kühlen** und **Heißhalten** ist dabei von besonderer Bedeutung.

### BfR-Merkblatt zu Tiefkühlbeeren

Als Reaktion auf den verheerenden Norovirus-Ausbruch im letzten Jahr hat das BfR sein Merkblatt zur sicheren Verpflegung besonders empfindlicher Personengruppen aktualisiert. Danach sollten rohe sowie kurzzeitig oder ungleichmäßig erhitzte Speisen mit Tiefkühlbeeren auf Kerntemperaturen von über 90°C erhitzt werden, um möglicherweise vorhandene Viren vollständig zu inaktivieren.

(Quelle: BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung | [Link zu „Hygieneregeln“](#) | [Link zu „Tiefkühlbeeren“](#))

**Bei offenen Fragen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!**

#### Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Internetlinks. Diese Informationen stellen keinen Rechtsrat dar und ersetzen keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Stand: 01.06.13