

Leitlinie

Hygiene für Caterer

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMASGK – 75210/0002-IX/B/13/2018 vom 17.07.2018

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	3
2. Allgemeine Grundsätze	3
3. Beförderung	4
<i>3.1 Temperatur bei der Beförderung</i>	<i>4</i>
4. Aufbereitung vor Ort	4
5. Verabreichung	4
<i>5.1 Ausgabe durch den Auftraggeber</i>	<i>5</i>
6. Vorgangsweise am Ende des Verabreichungszeitraumes	5

1. EINLEITUNG

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.

Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und wird vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

Die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis beim Catering stellen sicher, dass die relevanten Gefahren vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden.

Dadurch kann das Ziel eines ausreichend hohen Schutzniveaus für die Gesundheit von Menschen erreicht werden.

Begriffsbestimmung Caterer

Ein Caterer ist eine Lebensmittelunternehmerin und ein Lebensmittelunternehmer, die/der seine Dienstleistungen (Verabreichung von Speisen und Ausschank von Getränken) außerhalb seiner üblichen Betriebsräume anbietet und für die Auftraggeberin und den Auftraggeber kalte und/oder warme Speisen herrichtet und zustellt: z. B. belegte Brötchen, kalte Platten, Finger Food bis zur vollständigen Bewirtung bei Großveranstaltungen. Es wird ein geschlossener Personenkreis im Auftrag einer Auftraggeberin und eines Auftraggebers bewirtet.

Anwendungsbereich

Für die Herstellung sind die branchenspezifischen Hygieneleitlinien zu beachten, z. B. die Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen.

Diese Leitlinie umfasst den Umgang mit Lebensmitteln außerhalb des Produktionsstandorts über den Transport bis zur Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten.

Die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln und die Leitlinie für die Personalschulung sind anzuwenden.

2. ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE

Bei Lebensmitteln, die nicht bedenkenlos bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher dadurch nicht gefährdet wird.

Bei hohen Außentemperaturen ist ein besonderes Augenmerk auf sensible Speisen (z. B. Räucherfisch, rohes Fleisch, rohe Eier) zu richten.

Unter dem Begriff „gekühlt“ versteht man den Temperaturbereich von 0 bis 9 °C, mit Toleranz bis 10 °C.

Ausreichende Flächen zur Fertigstellung sowie zur Präsentation/Entnahme der Lebensmittel sollen bereits im Vorfeld geklärt und zur Verfügung gestellt werden.

Zusammenstellen der Lebensmittel für die Lieferung

Auch bei der Zusammenstellung der Lebensmittel ist die Kühlkette einzuhalten. Lebensmittel sind so zusammenzustellen, dass sie sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen:

z. B. kühlpflichtige Lebensmittel nicht mit warmen Speisen gemeinsam verpacken; glutenfreie nicht mit glutenthaltigen Speisen gemeinsam verpacken (z. B. Humusaufstrich und Backwaren).

3. BEFÖRDERUNG

Die Beförderung unverpackter Lebensmittel oder Speisen hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung z. B. durch die Luft, den Boden, die Kleidung oder den Körper der tragenden Person ausgeschlossen ist. Eine geeignete Abdeckung der Speisen ist erforderlich. Sensible Speisen (Fischcarpaccio, Sushi, Tiramisu, ...) sind jedenfalls abzudecken oder zu verpacken.

Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln oder Speisen in Berührung kommt, muss für den Zweck geeignet, hygienisch einwandfrei, sauber und farbfest sein (z. B. Zeitungspapier und dergleichen darf mit Lebensmitteln nicht in Berührung kommen).

Transportbehältnisse müssen sauber sein und instandgehalten werden. Sie sind so gebaut, dass sie gereinigt oder desinfiziert werden können.

Auch Transporthilfsmittel wie Rollcontainer, Paletten, Steigen etc. sind dem Arbeitsablauf entsprechend sauber (frei von optisch sichtbaren Verunreinigungen) und werden technisch ausreichend in Stand gehalten.

3.1 TEMPERATUR BEI DER BEFÖRDERUNG

Bei Speisen, die nicht bedenkenlos bei Raumtemperatur transportiert werden können, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Es darf für begrenzte Zeit (so kurz wie möglich) von den Temperaturvorgaben (so gering wie möglich) abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Beförderung erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.

Bei Heianlieferung ist eine Temperatur von mindestens 65 °C einzuhalten.

4. AUFBEREITUNG VOR ORT

Die Grundsätze der allgemeinen Lebensmittelhygiene sind einzuhalten. Die jeweiligen baulichen Gegebenheiten vor Ort, insbesondere das Vorhandensein einer Handwaschgelegenheit, sind im Vorfeld abzuklären.

5. VERABREICHUNG

Beim Umgang mit Speisen sollen Entnahmehilfen wie Schöpfkellen, Gabeln etc. verwendet werden. In keinem Fall dürfen Speisen mit bloßen Händen berührt werden.

Werden Einweghandschuhe verwendet, sind diese zumindest bei jedem Tätigkeitswechsel (z. B. von Be- oder Entladetätigkeit zu Speisenausgabe) zu tauschen. Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.

Es ist auf die produktspezifischen Temperaturanforderungen der Speisen zu achten. Kühlpflichtige Speisen sind bei Temperaturen $\leq 9\text{ °C}$ anzubieten; bei bestimmten Speisen ist jedoch eine niedrigere Temperatur erforderlich (z. B. Beef Tartare, Sushi, Carpaccio).

Bei warmen Speisen sollen Temperaturen von mindestens 65 °C gehalten werden.

Um zu lange Standzeiten zu vermeiden, sind bei lang andauernden Zeiten der Verabreichung mehrere Anlieferungen bzw. Nachbestückungen anzudenken.

5.1 AUSGABE DURCH DIE AUFTRAGGEBERIN UND DEN AUFTRAGGEBER

Wenn die Ausgabe durch die Auftraggeberin und den Auftraggeber bzw. dessen Personal erfolgt, hat diese/dieser für die Einhaltung der allgemeinen Anforderungen bei der Verabreichung zu sorgen.

6. VORGANGSWEISE AM ENDE DES VERABREICHUNGSZEITRAUMES

Offene Speisen, auf die der Gast direkten Zugriff hat, z. B. Salat-, Vorspeisen- oder Dessertbuffet, müssen grundsätzlich verworfen werden, da hier das Risiko der Ausgabe nachteilig beeinflusster Lebensmittel besteht.

Als Reserve bereitgehaltene Lebensmittel können, solange der Caterer über sie verfügt, beliebig weiterverwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass keine hygienisch nachteilige Beeinflussung erfolgt ist.