

# Hygiene planen = Arbeiterleichterung schaffen

**Frühjahrstagung und Mitgliederversammlung 1994 hieß das Motto. Hygiene planen das konkrete Fachthema. Mehr als 100 Teilnehmer des Verbandes der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung kamen. Tagungs-ort: die Fachhochschule Albstadt-Sigmaringen.**

Das gut zweitägige Programm beinhaltete nicht nur verschiedene Referate rund um das Thema Hygiene, sondern darübers hinaus eine Exkursion - Besichtigung der Küchenanlage eines Krankenhauses - sowie die Mitgliederversammlung mit Vorstandswahlen.

Bereits am Vorabend des ersten Veranstaltungstages empfing Bürgermeister Gerstner der Stadt Sigmaringen die Fachplaner in der 'Alten Schule'.

Am nächsten Morgen ging's dann hygienemäßig zur Sache, nachdem der Rektor der Fachhochschule Prof. Dr. Ringweile und Vorstandsvorsitzender Alfred Mueller die Anwesenden begrüßt hatten.

Der erste Vortrag drehte sich um **'Mikrobiologisch-hygiene Risiken in der Großküche'**. Prof. Dr. Volker Rietzmüller von der **Fachhochschule Sigmaringen** ging dabei im Detail auf Lebensmittelvergiftungen und Salmonelleninfektionen ein, die in den letzten Jahren stark zugenommen haben. 'Doch - so die neuesten Erkenntnisse - für 1993 scheint sich für Baden-Württemberg der Trend umzukehren. Die Salmonellosen sind rückläufig', berichtete der Professor.

Ob sich dies bundesweit verallgemeinern lasse, bleibe abzuwarten, sei aber wahrscheinlich. Häufigste Fehler, die Krankheitsfälle begünsti-

gen, liegen in fehlerhafter thermischer Behandlung, insbesondere unzureichender Kühlung. Drei Angriffspunkte bieten sich an: Verhütung einer Kontamination überhaupt, Verhütung der Keimvermehrung durch sachgemäße Kühlung, Abtötung der Erreger vor dem Verzehr durch ausreichende Erhitzung.

Dreh- und Angelpunkt neben fachgerechter Kühlung der Lebensmittel sei die Personalhygiene, so Rietzmüller. Sein Fazit: Sich auf Wesentliche konzentrieren, nicht auf Nebenkriegsschauplätzen agieren oder sich unnötig zurückziehen.

Im Anschluß referierte **Dipl. Ing. Werner Grohmann, Modal Consult Engineering, Wien, über 'Hygiene aus der Sicht des Fachplaners'**. Die Richtlinien des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene habe eine neue Basis für das europäische Hygienerecht geschaffen, so der Tenor seines Vortrags. Auf die Arbeit des Fachplaners zeige sie unmittelbare Auswirkungen:

- **Denn jedes Planungsobjekt in der GV stehe im allgemeinen ein Pilotprojekt dar, wobei künftig das Projekt-vom-Prozessmanagement abgelöst werde.**

- **Für Europa sei eine wesentliche Vereinfachung der Lebensmittelhygienevorschriften zu erwarten.**

- **Lebensmittelqualität und -**



**Altler und neuer Vorstandschef**

**Alfred Mueller.**

Foto: Hans-Joachim Wolf

sicherheit werden einen viel höheren Stellenwert erhalten. Dazu müssen bereits im Vorfeld zum Beispiel in Prozessabläufen die erforderlichen Maßnahmen getroffen werden.

- **'Hygiene- und Qualitätsmanagement sind darum neue, wichtige Herausforderungen im Aufgabengebiet des Fachplaners und ein unbedingtes Muß'**, konstatierte Grohmann. Im übrigen wies er unter anderem auf die Bedeutung der ISO 9000 hin, sowohl für GV- als auch für Lebensmittelverarbeitende Betriebe.

Die Reihe wurde von **Prof. Dr. Moiken Bofung-Armarz, Fachhochschule Sigmaringen**, fortgesetzt. Ihr Thema: **'Gute Reinigung durch optimale Planung'**. Zentrale Forderung: Schon bei der Ausarbeitung eines Konzepts sollte kein Fachplaner die Reinigungszeiten außer Acht lassen. Immerhin 30 bis 40 Pro-

## Vorstandswahl: Die Neuen und die Alten

**Teilnehmer:** 87, davon 45 stimmberechtigte Mitglieder

**Präsidium:**

**Alter Vorstand:** Alfred Mueller, amtierender Vorstandsvorsitzender, Hans-Peter Blödm, Vorstandsmitglied, Joachim Schiller, Kassierwart

**Neuer Vorstand und gleichzeitig Fachgruppenleiter:** Alfred Mueller, Vorstandsvorsitzender

Willy Schwebel, Vorstandsmitglied und Leiter der Fachgruppe Hersteller

Peter Horn, Vorstandsmitglied und Leiter der Fachgruppe Fachhandel

Hans-Peter Blödm, Vorstandsmitglied und Leiter der Fachgruppe Planungs- und Ingenieurbüros

freie hygienische Betriebsführung sollte bereits bei der Großflächenplanung geschaffen werden", verlangte Peschke höchste Qualität der eingesetzten Werkstoffe hinsichtlich Reinigung und Desinfektion sei dabei oberstes Gebot.

Das Abschlussreferat von **Prof. Dr. Volker Riethmüller** - der damit bereits zum zweiten Mal zu Wort kam - widmete sich der juristischen Thematik **'Hygieneplanung im Diktat von Gesetz, Verordnung und Norm'**. Bei Planung und Einrichtung einer Großküche steht man sicher vor einer Vielzahl von Regeln und Vorschriften, die beachtet werden müssen. Gerade auf dem Gebiet der Hygiene sind die Kompetenzen stark zersplittert: Regelungen der EG, des Bundes, der Länder und -unter Umständen- Forderungen der einzelnen Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie Normen verschiedener Institutionen wöden beachtet sein", machte Riethmüller

klar die Komplexität der Sachlage deutlich.

Doch welche Vorschriften sind de facto für die Planung von Hygiene von Bedeutung? Generell sind verbindliche Regelungen zur Lebensmittelhygiene in Deutschland stark unterentwickelt. „An erster Stelle ist das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandsgesetz (LMBG) zu nennen“, erklärte der Professor. Es enthält zwar nur sehr allgemeine Vorschriften, dafür zahlreiche Ermächtigungen für Verordnungen, in denen dann Einzelheiten geregelt werden können. Verordnungen zur Lebensmittelhygiene können entweder vertikal, also für eine bestimmte Lebensmittelgruppe, gelten, oder horizontal alle Lebensmittel erfassen.

Zwei Generalklauseln der Hessischen Lebensmittelhygieneverordnung legte Riethmüller dem Fachplanerpublikum besonders ans Herz, da sie identisch oder ähnlich in praktisch allen Hygiene-Verordnungen auftauchen:

● § 3, der allgemeine Hygienegrundsätze festlegt: Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in Verkehr zu bringen, daß sie einer nachteiligen Beeinträchtigung nicht ausgesetzt sind.

● In einer Richtlinie der EG vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene findet sich eine weitere Generalklausel: Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und das Anbieten von Lebensmitteln zum Verkauf oder zur Lieferung muß unter hygienisch ein-

wandren Bedingungen erfolgen. Im Einzelnen müssen Lebensmittelunternehmen, die im Anhang der Richtlinie aufgeführten Hygienevorschriften beachten.

Professor Riethmüller schloß mit dem Fazit ab, daß es zwar auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Küchenhygiene eine Vielzahl von Vorschriften und Empfehlungen gebe. Im Einzelfall solle der Planer aber ruhig nachfragen, was wirklich sein müsse und worauf unter Umständen ohne großes Hygienegewissen verzichtet werden könne. „Es gilt, dem Personal durch gute Planung und Ausstattung soweit als möglich die Einhaltung wichtiger Hygieneregeln zu erleichtern.“

## Neuer Vorstand gewählt

Mit einer lebhaften Diskussion und regem Gedankenaustausch zu den vorgetragenen Themen schloß der erste Tag ab. Am folgenden Morgen setzte der Verband seine Tagung mit einer Mitgliederversammlung fort. Im Vordergrund standen Vorstandswahlen und die Bildung von sechs Arbeitsgruppen:

- CAD unter Leitung von Eberhard Heiter-Basting.
  - Technik + Normen unter Regie von Willy Schwebel.
  - Presse + Öffentlichkeitsarbeit, verantwortlich Peter Horn.
  - Seminare, Tagungen unter Leitung von Hans-Peter Blödm.
  - Hygiene - Regie führt In-Maria Hammel.
  - Mitglieder-Angelegenheiten, daran kümmert sich Manfred Schwarz.
- Den Schlußpunkt der Veranstaltung setzte eine Exkursion in die Großküche des Landeskrankenhauses Zwoelfahn. Der Termin für die nächste Fachplaner-tagung steht übrigens auch bereits fest: Vom 22. bis 24. September 1994 in Straßburg. Pt

## Reinigung

Der nächste Redner, **Prof. Dr. Werner Peschke, Fachbereich Ernährungs- und Hygienetechnik der Fachhochschule Sigmaringen**, widmete sich im Anschluß der Problematik **'Reinigung und Desinfektion in der Großküche'**. Im Mittelpunkt stand die konsequente Umsetzung durch die verfahrenstechnische Seite. Exakte Dosierung und sachgemäße Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln hob der Professor dabei als wesentliche Punkte hervor.

Auch er stellte den Bereich Personahygiene - speziell Handhygiene - in den Mittelpunkt. „Reinigungsgeräte und Maschinen bringen nicht nur die Mechanik als Parameter ein, sondern stellen bei konsequenter Mitarbeiterschulung eine Rationalisierungsschere dar“, betonte Peschke.

Hygiene planen, definierte er als Bedeutung von Werkstoffeigenschaften der zu reinigenden Oberflächen in bezug auf Schmutzhaftigkeit ihre Empfindlichkeit gegenüber Reinigungschemikalien und einsetzender Mechanik. „Die Voraussetzung für etwand-



Mit zwei Referaten dabei: Prof. Volker Riethmüller.