

Saubere PFLICHT

DKB-Fachtagung mit hochkarätigen Experten informierte über Hygiene in Betrieben

Perfekte Hygiene ist eine unabdingbare Voraussetzung gegen Schädlinge. Diese sind überall und meist nicht sichtbar. Diese Tatsache macht den Umgang mit Schädlingen in Konditionenrisikofaktoren. Doch es gibt Mittel und Wege, sie zu bekämpfen und dafür zu sorgen, dass sie fern bleiben. Insbesondere das Wissen um Bakterien und Mikroorganismen nimmt hierbei einen hohen Stellenwert ein.



Saubere Geschäft (v.l.): Die Referenten: Rainer Bartels, Sven Söhnchen, Armin Wengle, Thomas Eichelmeier, Dr. Elke Jaspers und Detlef Hügelle – mit dem Präsidenten des Deutschen Konditorenbundes Otto Kemmer (3. v.l.) und Geschäftsführer Michael Peschke (1.) – vermiteln auf der Informations-DRB-Fachtagung jede Menge Wissen Tipps rund um die Hygiene. Fotos: Liebig-Brunnholz

Der Deutsche Konditorenbund weiß um die Schwierigkeit der Umsetzung von Hygiene-Auflagen und -Vorschriften. In Kassel griff er dieses Thema während einer Fachtagung auf und zeigte an Fallbeispielen, wie Hygiene zur täglichen Routine werden kann. „Vermaken Sie die Hygiene in Ihrem Betrieb als Produkt“, ernannte der Geschäftsführer des Deutschen Konditorenbundes, Michael Peschke, Hygiene als Überlebensfrage. Hygiene als ererbliches Kundenvorteil bringen. Peschke verwies auf das Cateringgeschäft. Hier können Kunden nach einem Zertifikat verlangen. „Wenn sie beispielsweise ein Krankenhaus beliehen und nicht DIN, QS oder IFS zertifiziert sind, kann es sein, dass ihnen der Kunde abspringt“, betonte er.

Marketingziel Sauberkeit

Auch Geschäftsraster Sven Söhnchen legte den Finger in die Wunden von möglichem Alltagsproblem. Ungeklärter in den Auslagen, Fingerabdrücke an Tresenscheiben oder ungepflegte Hände der Mitarbeiter wies er entschieden zurück. „Die Objekte in ihrer Vorkasse, und Hygiene ist sichtbar. Legen sie deshalb viel Wert auf die persönliche Sauberkeit ihres Personals“, betonte er. Bei der Beachtung einiger Regeln vermag er indes sogar eine höhere Werbewirksamkeit. So sorgte das Reinigen der Objekte nach Geschäftschluss und bei voller Beleuchtung beispielsweise für einen guten Eindruck bei vorbeiziehenden



Texthygiene live am Tagungsort DIL Weisacher in Kassel. Das Unternehmen verwendet das Waschwasser mehrfach und schont damit die Umwelt.



Passanten. Auch das tägliche mehrmalige Reinigen der Fenster- und Glasflächen in den Auslagen sowie saubere Werbeflächen und Fenster erhöhen die Außenwirkung.

Ebenso ein exakt abgestimmtes Auftreten der Mitarbeiter auf das jeweilige Objekt.

Frisch gestärkte Hygiene

Dass die Mitarbeiter ferner stets hygienisch einwandfrei gekleidet sein sollten, machte Thomas Eichelmeier von der DIL (Deutsche Berufskleider Leasing) Mitarbeiterbekleidung zum Thema. Das Unternehmen betreibt etwa 2000 Kunden, darunter auch Konditionenrisikofaktoren. „Unzuverlässige Berufsbekleidung bzw. deren Zustand kann eine nachhaltige Beeinträchtigung der Lebensmittel nach sich ziehen“, betonte Eichelmeier. Die deutsche DIN-Norm 10244 verleihe deshalb das Ziel, dies zu vermeiden. Die Anforderungsprofile legen unter anderem fest, dass bei Oberflächentests Bekleidungen auf eine Maßstäblichkeit zu achten ist und Verschleiss mit allem Ingangenen Kräftigen vermieden werden sollten.



Sven Söhnchen: „Detailierte Putzpläne können helfen, die Sauberkeit im Blick zu halten.“



Großes Interesse bei voller Konzentration: Eine 50-Mitgliederbesitzende des Deutschen Konditorenbundes nahmen an der wichtigen Fachtagung teil.



Bakterienwelt: Otto Kemmer, Konditor Jürgen Schilbe und Dr. Elke Jaspers erörtern Proben für den Probentag. Dieser wird nach 5 Tagen Inkubationszeit die Anzahl der gewachsenen Kolonien zeigen.

Unsichtbare Gegner

Die Mikrobiologin Dr. Elke Jaspers empfahl indes, die Mitarbeiter für die Hygiene zu sensibilisieren und keine anhand von Proben sichtbar zu machen. Wochlappen seien hierfür beispielsweise ideal geeignet. Sie seien das beste Sammelobjekt für Keime. „Derartige Proben fördern das hygienische Bewusstsein unter den Mitarbeitern. Außerdem können Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen besser überprüft werden“, betonte sie. Detlef Hügelle, Referent der Akademie des öffentlichen Gesundheitswesens in



Dr. Elke Jaspers: „Nenne deinen Feind, Kleine sind bescheuert.“

Stets einkolliert werden, und die Konditormitarbeiter sind gut beraten, wenn sie die Funktionsweise der verschiedenen Messgeräte genau kennen.

Ständig prüfen und dokumentieren

Eine zwingend notwendige Hygiene machte der Geschäftsführer der delphi Lebensmittelrisikofaktoren GmbH, Armin Wengle anhand der europäischen Hygieneverordnung HACCP deutlich. Sie sei verbindlich und eine Verpflichtung für die Betriebe. Seit 2006 schreibe die HACCP sogar die Dokumentationspflicht vor. „Es handelt sich hierbei um eine Risikoanalyse zur Ermittlung kritischer Lenkungsparameter“, sagte Wengle. In jedem Betrieb gebe es physikalische, chemische und mikrobiologische Gefahren, etwa durch Fremdkörper wie Insekten, Glas, Reinigungsrückstände, Verschmutzungen der Verpackungsmittel. Hier gelte es, die Gefahrenrisiko zu erkennen und kritische Kontrollpunkte immer wieder zu überprüfen. „Wenn ein Betrieb weiß, wo es Gefahren gibt, muss er diese regelmäßig checken und diesen Check gleichfalls dokumentieren. Der Prozess sollte unter anderem den Wareneingang, das Lager, die Herstellung und den Verkauf im Auge behalten. Sobald eine Gefahr erkannt wurde, muss gehandelt werden“, betonte Wengle.

Unterstützung von DKB

Der Konditorenbund machte in diesem Zusammenhang die Eigenverantwortung an. Der Meisterbrief befähige Betriebe



Der Datenlogger kann die Daten nach der Messung für die Meldebehörde auslesen.



Armin Wengle: „Die europäische Hygieneverordnung HACCP ist eine Verpflichtung.“

zu dieser Sorgfaltspflicht, sagte Präsident Otto Kemmer. Geschäftsführer Michael Peschke empfahl zudem eine Betriebsberatung. Sie sei aus dem Blickwinkel der zahlreichen neuen Hygienevorschriften heute unabdingbar. „Die meisten Vorkehrungen, die man aus der Anhaltungszeit lernen, sind überflüssig. Dafür sind neue hinzugekommen, wie beispielsweise die Lebensmittelhygieneverordnung 2017, die 2017/2005 oder die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. Der Verband unterstützt seine Mitglieder bei Verständnissfragen“, sagte er. Hier machte auch der staatlich geprüfte Desinfektor und IHK-geprüfte Schädlingbekämpfer Rainer Bartels deutlich, wie wichtig es sei, Betriebe aufzuklären. „Überall, wo es größer wird, gibt es Probleme mit der Hygiene. Ein riesiges Potenzial besteht bei der Anlieferung der Ware, die auch einige Zeit vor dem Betreten steht. Wer hier nicht genau



Befehl für eine geringere Veranbarung.

Beschuldigt, wie er verfahren soll, kann Hygiene nicht gewährleisten“, betonte er. Es gehe deshalb nur über Ausbildung, Gefahrenerkennung, Schulung des

Personals, Mitarbeiterkontrolle und die präzise Einhaltung der Betriebsanweisung sowie Lebensmittelhygiene. Silke Liebig-Brunnholz

BRUNNER
SCHOKOLADENFORMEN

Wir sind gerüstet für die EM!

HB-8004-5 - Neue Fußballform
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8005 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8006 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8007 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8008 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8009 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8010 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8011 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8012 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8013 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8014 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8015 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8016 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8017 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8018 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8019 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

HB-8020 - Fußball
30 mm - 24 Helligkeit
40 Helligkeit

EM Spezial

Lieferbar ab Mitte April - solange der Vorrat reicht - Bestellungen per Telefon, E-Mail und Fax.

HAUS BRUNNER GARDIN & CO. KG
14000 Kassel, Tel. +49 561 91 1999-0, Fax +49 561 91 1999-1, www.brunner-garden.com, www.brunner-formen.com