

Modul

Milchküchen





Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul anzuwenden?	5
2.	Gute Hygienepraktiken	6
3.	Ablaufdiagramme für Prozesse	8
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (POA)	9

1. Einführung

Dieses Modul stellt eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für die B2C-Sektoren dar. Es muss obligatorisch, zusätzlich zum praktischen Handbuch, durch diejenigen Betreiber angewandt werden, die in den Anwendungsbereich dieses Moduls fallen und die wünschen, von den Lockerungen in Bezug auf HACCP zu profitieren.

1.1 Anwendungsbereich

Dieses Modul wird angewendet auf Betreiber, die Flaschen für Säuglinge in den Milchküchen herstellen und/oder verteilen.

Eine Milchküche ist ein Ort, wo die Zubereitungen für Säuglinge in der Neugeborenenabteilung (z.B. Pädiatrie, Neonatologie) und anderen Diensten in den Krankenhäusern hergestellt und aufbewahrt werden.

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?



- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepaxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an;
- ⇒ Wählen Sie die sinnvollen Prozessdiagramme so aus, dass alle Ihre Produktionsprozesse korrekt dargestellt werden. Es ist möglich, dass ein Diagramm Ihrem Produktionsprozess nicht hundertprozentig entspricht. In diesem Fall müssen Sie das Diagramm (durch Hinzufügen oder Auslassen von Schritten) anpassen. Die Abänderungen gut aufbewahren (entweder in elektronischer Form oder auf Papier);
- ⇒ Entnehmen Sie die Gefahren, kritischen Punkte (CCP und POA), kritischen Schwellenwerte und Korrekturhandlungen so, wie diese in diesem Modul dargestellt werden. Auch hier ist es möglich, dass bestimmte Gefahren nicht auf Ihren speziellen Produktionsprozess zutreffen, oder dass Sie andere Schwellenwerte anwenden oder die Korrekturhandlungen anpassen möchten. Es ist zulässig, von den vorgeschlagenen Werten und Handlungen abzuweichen, aber nur unter der Bedingung, dass Ihre Entscheidung ordnungsgemäß motiviert und untermauert wird: Achten Sie darauf, dass Sie über die erforderliche Dokumentation verfügen (z. B. Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Daten aus der Literatur, Laboranalysen usw.).

In den Diagrammen werden die Schritte im Prozess, bei denen der Nahrungsmittelsicherheit besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden muss, mithilfe kritischer Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (POAAP) angegeben. Es handelt sich um diejenigen Schritte, bei denen die Anwendung der GHP nicht ausreicht. Für jeden der in den Diagrammen aufgeführten AP und CCP ist eine zusätzliche Kontrolle erforderlich, damit am Ende des Prozesses ein sicheres Endprodukt erzielt wird:



- ⇒ Kontrollieren Sie (durch Überprüfen, Messen, Wiegen usw.) nach den angegebenen Überwachungsmethoden und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte richtig eingehalten werden.
- ⇒ Führen Sie die erforderlichen Korrekturhandlungen und -maßnahmen durch, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden und zeichnen Sie dies auf, wobei Sie auch die Anomalie/Abweichung erwähnen. Die Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen entsprechend der festgestellten Abweichung gewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorhergehenden Schritte des Prozessdiagramms geändert haben!

Für den Fall, dass Sie nicht von Lockerungen profitieren können, müssen Sie alle Kontrollen registrieren und nicht nur die Regelwidrigkeiten.

2. Gute Hygienepraktiken

Zubereitung der Flaschen

- Halten Sie eine tadellose persönliche Hygiene ein; In den Milchküchen, wo die Flaschen für Säuglinge zubereitet werden, wird empfohlen, eine Kopfbedeckung und einen Mundschutz zu tragen und bei der Arbeit Handschuhe zu tragen oder die Hände zu desinfizieren;
- Sorgen Sie dafür, dass Sie die Flasche immer möglichst spät zubereiten und erwärmen, das heißt direkt vor dem Verzehr;
- Bereiten Sie die Flasche in einem Raum, der ausschließlich für die Zubereitung der Flaschen verwendet wird zu;
- Arbeiten Sie in einem sauberen Raum, der regelmäßig desinfiziert wird. Legen Sie zusätzliche Aufmerksamkeit auf die Reinigung dieses Raums;
- Vermeiden Sie eine Kreuzkontamination.
- Ersetzen Sie das Wasser des Flaschenwärmers mindestens einmal pro Tag;
- Achten Sie stets auf die gute Reinigung von den verwendeten Babyflaschen und von dem Material, das zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet wird. Benutzen Sie immer steriles Material, und vorzugsweise auch sterile Flaschen, für die Zubereitung der Flaschen für Säuglinge und Kinder bis 6 Monate;
- Achten Sie immer auf eine deutliche Etikettierung der Lebensmittel;
- Bewahren Sie die Rohstoffe auf, miteinbegriffen das (Milch)Pulver, gemäß den Vorschriften des Herstellers oder bei einer Temperatur $\leq 20^{\circ}\text{C}$;
- Bewahren Sie das (Milch)Pulver maximal bis zu einem Monat nach der Öffnung auf;
- Das benutzte Wasser soll für die Zubereitung von Babynahrung geeignet sein (verwenden Sie ein wenig mineralisches Mineralwasser ohne Kohlensäure für die Flaschen); Achten Sie darauf, dass das verwendete Wasser bei der Zubereitung der Flaschen noch mindestens 6 Monate verzehrbar ist. Das Wasser muss bei $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (vorzugsweise $\leq 4^{\circ}\text{C}$) aufbewahrt werden und wird für die Zubereitung der Flaschen kalt verwendet. Es wird empfohlen, die Wasserflaschen nicht länger als 24 Stunden nach der Öffnung aufzubewahren;
- Das Erwärmen der Flaschen ist zu jeder Zeit ausgeschlossen!

Rückstellproben

In Flandern sind die Krankenhäuser dazu verpflichtet **eine Rückstellprobe oder eine Probe der Mahlzeiten aufzubewahren**. Den Pflegeheimen oder Großküchen wird das ebenfalls stark empfohlen. Die Proben der Mahlzeiten können im Fall eines Verdachts einer Lebensmittelvergiftung, für die Eigenkontrolle, die interne Rückverfolgbarkeit und die Meldepflicht sehr wichtig sein.

In den Milchküchen ist die Aufbewahrung von Rückstellproben verpflichtet, wenn diese sich in einem Krankenhaus in Flandern befinden.



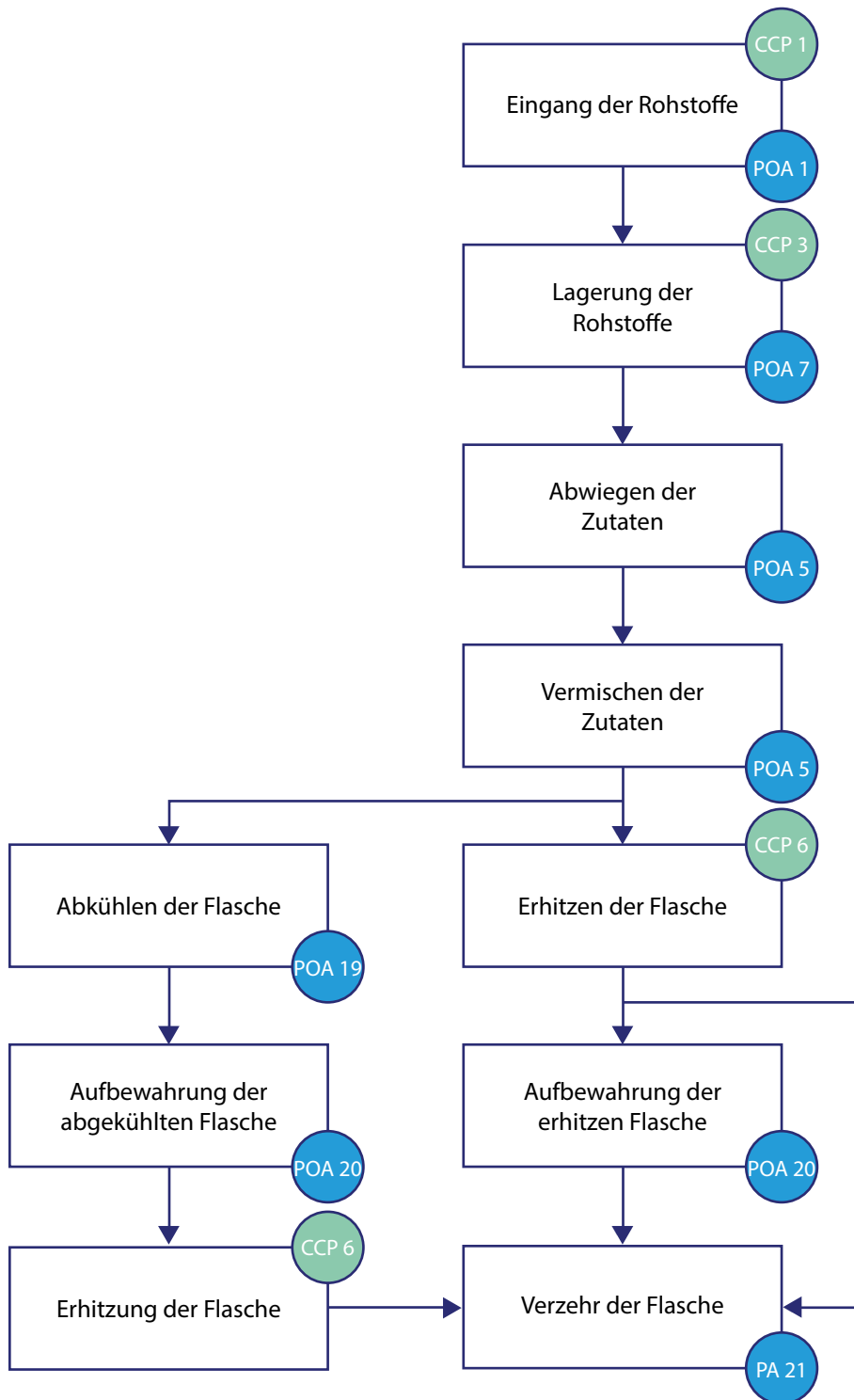


Gehen Sie vor wie folgt:

- Entnehmen Sie umgehend nach der Zubereitung der Mahlzeit oder am Ende der Verteilung der Flaschen eine kleine Menge (mindestens 50 g) von allen Flaschen. Benutzen Sie zu diesem Zweck immer sauberes Besteck und einen sauberen Behälter, der korrekt abgeschlossen werden kann (z.B.: Plastikschüsseln oder Plastiksäcke oder eine sterile Flasche)!
- Schreiben Sie den Namen der Flasche oder einen Code, der auf das Gericht verweist, sowie das Verbrauchsdatum auf den Behälter.
- Bewahren Sie die Rückstellproben während 72 Stunden im Kühlschrank auf.
- Falls Sie sich entscheiden, die Rückstellproben länger aufzubewahren (dies ist keine Verpflichtung), können Sie diese nach einem Zeitraum von 72 Stunden im Kühlschrank einfrieren;
- Vergessen Sie nicht, die Rückstellproben nach 72 Stunden oder nach einem längeren Zeitraum zu entfernen und zu vernichten.

3. Ablaufdiagramme für Prozesse

Zubereitung und Verteilung der Flaschen



4. Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (POA)

CCP 1 - Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Eingang	X M: zu hohe Temperatur	Festgelegte Höchsttemperatur in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine kurze Schwankung nach oben um 3 °C ist zulässig T° im Kern, vom Produzenten angegeben und auf dem Etikett erwähnt	Stichprobenartige Temperaturkontrolle der Waren beim Eingang	Abweichungen eintragen Produkte bei der Lieferung zurückweisen Abweichungen dem Lieferanten mitteilen Den Lieferanten fragen, welche Handlungen er unternommen hat, um zu vermeiden, dass sich das Problem wiederholt Kontrollieren der Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Handlungen, z. B. durch häufigere Eingangskontrolle beim betroffenen Lieferanten Schnellere Lagerung der Produkte an einem angepassten Ort und bei einer geeigneten Temperatur Produkte möglichst schnell verarbeiten, um Risiken auszuschließen, oder auf geeignete Weise vernichten Personal dahingehend schulen, dass die maximale Wartezeit eingehalten wird

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



CCP 3 – Temperatur gekühlter Lebensmittel bei der Lagerung

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur gekühlter Lebensmittel (Kühlraum, Kühlmöbel)	x M: zu hohe Temperatur	<p>Normen:</p> <p>Festgelegte Höchsttemperatur in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine kurzweilige Schwankung nach oben von 3°C ist erlaubt.</p> <p>Kerntemperatur durch den Hersteller und auf dem Etikett vermerkt</p>	Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Kühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern.	<p>Die betroffenen Produkte isolieren und identifizieren.</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten</p> <p>Lagerung: Die Produkte verarbeiten, um das Risiko zu vermeiden oder sie auf geeignete Art und Weise zu zerstören.</p> <p>Essensausgabe und Kühlpuffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkte mit zu hoher Temperatur müssen entfernt werden • bessere Steuerung der Temperatur zum Servieren der Produkte • Produkte mit kürzerem Zeitabstand zum Beginn des Servierens zubereiten <p>Im Fall einer Panne den Kältetechniker verständigen</p> <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



CCP 6 – Dauer für Erhitzen der Flaschen				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Dauer für Erhitzen von Babyflaschen bis zu 37°C	x M: zu lange Dauer x M: zu niedrige Temperatur	Maximal 30 Minuten	Kontrolle der Zeit, jedesmal wenn Flaschen erhitzt werden	Die betroffenen Produkte identifizieren. Den Inhalt der Flaschen vernichten, falls die Temperatur < 37°C während mehr als 30 Minuten Aufwärmen oder das Thermostat erhöhen, falls die Temperatur < 37°C während weniger als 30 Minuten Die Wirkung des Thermostats überprüfen und gegebenenfalls die Position des Thermostats wechseln Bei Defekt des Thermostats oder des für das Aufwärmen verwendeten Gerätes: die Reparatur gewährleisten Die Regelwidrigkeiten registrieren Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Anwendung korrekter Arbeitsmethoden.

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



POA 1 - Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Eingang	+ CPM: Verpackung beschädigt + M: Kreuzkontamination x M: Überschreitung der Haltbarkeitsdauer	Verpackung sauber und nicht beschädigt Produkte frisch Produkte haben ihr Haltbarkeitsdatum nicht überschritten	Stichprobenartige Sichtkontrolle der Verpackung beim Eingang Stichprobenartige Frischekontrolle der Produkte beim Eingang Stichprobenartige Kontrolle des Haltbarkeitsdatums der Produkte beim Eingang	Produkte bei der Lieferung zurückweisen Abweichungen dem Lieferanten mitteilen Den Lieferanten fragen, welche Handlungen er unternommen hat, um zu vermeiden, dass sich das Problem wiederholt Kontrollieren der Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Handlungen, z. B. durch häufigere Eingangskontrolle beim betroffenen Lieferanten

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



POA 5 - Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung	+ C: Kreuzkontamination Allergene	Abwesenheit von Allergenen, die keine Zutaten sind	Ständige Aufmerksamkeit für eine mögliche Kreuzkontamination von Allergenen während der Lagerung oder der Herstellung	<p>Falls eine Kreuzkontamination nicht zu vermeiden ist, potenziell kontaminierte Produkte kennzeichnen und den Verbraucher darüber informieren</p> <p>Vermeiden der Kreuzkontamination durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen der Verfahren in Verbindung mit der Reinigung der Arbeitsgeräte • Überprüfen der Produktionsabfolge, damit die Kontamination durch restliche Allergene vermieden wird • ... <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Arbeitsanweisungen (Wichtigkeit, Reihenfolge der Produkte usw.) und das Reinigungsverfahren</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



POA 7 - Aufbewahrungsdauer von verderblichen Produkten während der Lagerung und dem Verkauf				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Überschreiten der Aufbewahrungsdauer von leicht verderblichen Produkten	x M: Überschreitung der Aufbewahrungsdauer	Produkte, die ihre Haltbarkeitsdauer nicht überschritten haben	Tägliche Kontrolle der Verbrauchsdaten oder der Mindesthaltbarkeitsdaten von Produkten	Mit den Abfällen die Produkte entsorgen, deren Haltbarkeitsdatum überschritten wurde Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



POA 19 – Zeit und Temperatur während der Kühlung der Flaschen

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Zeit und Temperatur während der Kühlung der Flaschen	x M: zu hohe Temperatur x M: zu langsame Abkühlung	Abkühlen innerhalb von 2 Stunden bis maximal 5°C Wenn die Temperatur nach 90 Minuten höher ist als 8°C: die Abkühlung intensivieren <ul style="list-style-type: none"> • sich zwischen 8°C und 5°C befindet: das Verfahren • stattfinden lassen niedriger ist als 5°C: die Flaschen in den Kühlschrank stellen 	Kontrolle der Zeit und Temperatur bei jeder Abkühlung	IKühlprozess intensivieren Im Falle einer unzureichenden Abkühlung nach 2 Stunden: den Inhalt der Flaschen vernichten

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



POA 20 – Zeit und Temperatur während der Kühlung der Flaschen

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Zeit und Temperatur während der Aufbewahrung der Flaschen	x M: zu hohe Temperatur x M: zu niedrige Temperatur x M: zu lange Aufbewahrung	Gekühlte Flaschen: maximal 24 Stunden bei maximal 5°C aufbewahren Warme Flaschen: maximal 30 Stunden bei 37°C aufbewahren	Kontrolle der Zeit und Temperatur bei jeder Aufbewahrung einer Flasche	Gekühlte Flaschen: <ul style="list-style-type: none"> • Das Thermostat einstellen (niedriger) • Die Funktionsweise des Aufbewahrungsgäräts überprüfen Warme Flaschen: <ul style="list-style-type: none"> • Das Thermostat einstellen (höher) • Das Funktionieren des Materials für die Wiederreichung der Temperatur überprüfen Den Inhalt der Flaschen vernichten nach einer zu langen Aufbewahrung oder im Fall einer Aufbewahrung bei einer falschen Temperatur

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



POA 21 – Zeit und Temperatur während des Verzehrs der Flaschen				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Zeit und Temperatur während des Verzehrs der Flaschen	x M: zu niedrige Temperatur x M: zu lange Aufbewahrung	Temperatur zwischen Raumtemperatur und 37°C Verzehr bis zu maximal 30 Minuten nach der Erhitzung	Kontrolle der Zeit und Temperatur bei jedem Verzehr einer Flasche	Bei Überschreitung der Zeit: den Inhalt der Flasche vernichten Bei zu niedriger Temperatur: den Inhalt der Flasche vernichten Nie Flaschen wiederaufwärmen!

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



