Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Gesunde Ernährung betrifft uns alle!

Datum der Veröffentlichung:
25. November 2010

Gesunde Ernährung betrifft uns alle!

 Saubere_Kueche_Gemeinschaftsverpflegung_easyhaccp.jpg [1]
Quelle:
Kopetzky & Moritz OG [2]

?Wer nichts weiß, muss alles glauben.? Treffender als die es 1916 verstorbene österreichische Dichterin Maria von Ebner-Eschenbach ausgedrückt hat, kann die vielfache Blendung durch Lebensmittel kaum beschrieben werden.

Alle Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft zur gesunden Ernährung nützen nichts, wenn Sie nicht auf die persönlichen Bedürfnisse abgestimmt sind. Noch schlimmer ist jedoch die Täuschung bei den servierten Speisen in Gaststätten oder in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. Schönes und appetitlich serviertes Essen täuscht sehr oft über schwerwiegende Hygienemängel in der Küche und bei der Verarbeitung von Lebensmitteln hinweg. Das Vertrauen des Verbrauchers wird hierbei auf eine harte Probe gestellt, insbesondere nach Verlautbarung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung von 2009 am 21.10.2010 durch den BVL.

Wie schon in den Jahren davor wurde wieder ein Viertel der lebensmittelverarbeitenden Betriebe in Österreich und Deutschand von der Lebensmittelsicherheit beanstandet. "Die meisten Beanstandungen betrafen - wie auch schon in den Vorjahren - die Betriebshygiene und das Hygienemanagement", stellte der Präsident des BVL, Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg, bei einer Pressekonferenz in Berlin fest.

So wurde das Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern untersucht. In fast allen der 414 inspizierten Krankenhausküchen war ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept) vorhanden, das die Sicherheit der zubereiteten Speisen gewährleisten soll. Allerdings wurde es in etwa zehn Prozent der Fälle nicht angewandt, war unvollständig oder es wurde unzureichend dokumentiert. "Die Ergebnisse des Programms zeigen, dass das Hygienemanagement in Krankenhausküchen weiterhin gezielt kontrolliert werden sollte", sagte der Präsident des BVL. Dies gelte auch für die Kontrolle von kleinhandwerklichen Sushi-Betrieben. Bei 50 Prozent der insgesamt 136 überprüften Betriebe wurden Mängel bei den HACCP-Konzepten festgestellt. In nahezu jedem fünften Betrieb wurde die Einhaltung der Kühlkette bemängelt.

Krankenhausküchen, Gastronomen, Caterer stehen, wie viele andere Unternehmungen, unter starkem wirtschaftlichem Druck, lassen aber oft noch die geringfügigen Strafen über sich ergehen. Die Beamten schöpfen, aus Rücksicht auf die Betriebe, in den meisten Fällen nicht einmal alle Kontroll- und Strafmöglichkeiten aus. Ob diese Rücksichtnahme den Unternehmen wirklich hilft, sei dahingestellt; dem Konsumenten in der Regel nicht, wie diverse Lebensmittelskandale allein des letzten Jahres zeigen (z.B.

Harzer Käse bei Lidl).

Wenn manche Gastronomen oder Küchenchefs von Begriffen wie HACCP hören, wird ihnen unwohl, denn es ist ein Regelwerk, das seinen Tribut zollt. Selbst professionelle Werke aus verschiedenen Häusern, bringen so manchen schier zur Verzweiflung, denn 1000 Seiten starke Handbücher zeigen einem nur, wie ohnmächtig man ist. Auf der anderen Seite muss jedoch bedacht werden, dass es hier um den Gast, dem Patienten, dem Senioren, dem Kind, um das eigene Renommee(!) geht und nicht nur um Gesetze, an die sich das Unternehmen halten soll.

?HACCP ist eine Unternehmensphilosophie ohne die sich keine Küche mehr erlauben kann, zu arbeiten", so Gustaf Eckl, Diakonissenkrankenhaus Salzburg. Ein Küchenchef und seine Köche sind talentierte Handwerker, denen durch den steigenden bürokratischen Aufwand viel abverlangt wird, auf der anderen Seite müssen aber diese harten Worte gesprochen werden: Wir als Konsumenten und unwissende Verbraucher werden betrogen, wenn uns die oder der Zubereitende mit unserem Essen und Getränken unsichtbare, unappetitliche, unhygienische, möglicherweise krankmachende Substanzen mitserviert. Ursache sind Unwissenheit, mangelhafte Kontrollen und im schlimmsten Fall Ignoranz und Bequemlichkeit.

Wer seine Lebensmittelhygiene richtig organisiert und lebt, der verfügt über Mehrwert. Der Einstieg in HACCP ist mit der easyhaccp Software (www.easyhaccp.eu [3]) leicht und begleitet einem ständig bei der Implementierung. "easyhaccp® schafft neues Qualitätsbewußtsein und macht betriebspezifische Arbeitsabläufe in Gewerbeküchen rund um das Lebensmittel auf Knopfdruck nachweisbar.", Michael Förtsch, Vorsitzender der Lebensmittelkontrolleure Bayern. Sinnloses Wälzen von Handbüchern bleibt einen nun wirklich erspart. Lernen und Bürokratismus müssen Spaß machen und nichts ist schöner, wenn Gelerntes gleich in den Alltag eingebracht werden kann.

Datum:
24. November 2010 - 15:06

- Tags:
  - HACCP News [4]

Quelle URL (generiert am *09.11.2026 - 23:01*): http://www.easyhaccp.eu/news/gesunde-ern%C3%A4hrung-betrifft-uns-alle

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/Saubere_Kueche_Gemeinschaftsverpflegung_easyhaccp.jpg
[2] http://www.profihygiene.com
[3] http://www.easyhaccp.eu
[4] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news