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

Mangelnde Küchenhygiene als Auslöser für die Erkrankung von 130 SchülerInnen?

Datum der Veröffentlichung:
9. Mai 2012

Mangelnde Küchenhygiene als Auslöser für die Erkrankung von 130 SchülerInnen?

Eine ganze Schule muss gesperrt werden, weil ihre Schüler an einer Infektion erkrankt sind, ein monatelang vorbereiteter Ball muss verschoben werden, von der gefährdeten Reputation der Schule und den Sorgen der Eltern um die Gesundheit ihrer Kinder ganz abgesehen: Das sind die ernsten Folgen einer vermuteten Viruserkrankung, die innerhalb kürzester Zeit eine ganze Schule auf den Kopf gestellt hat.

Ob und wie eine Infektion mit einem Novovirus erfolgte, wird noch untersucht, vorerst wird - wie in solchen Fällen üblich - davon ausgegangen, dass die Infektion der Schüler im Küchenbereich, in den Klassen oder übe die sanitären Anlagen erfolgt ist.

Nun ist der Vorfall in der Tourismusschule Klessheim nicht der erste dieser Art. Um solche Fälle zu verhindern, wurde schon vor Jahren ein vorbeugendes System eingeführt, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll: Das «Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept« (HACCP-Konzept), welches lebensmittelverarbeitenden Betrieben vorschreibt, mögliche Gefahren für die Sicherheit von Lebensmitteln zu analysieren, Kontrollpunkte mit Eingreifgrenzen und Korrekturmaßnahmen festzulegen und alle gesetzten Maßnahmen entsprechend zu dokumentieren.

Es stellt sich natürlich die Frage, warum dann trotzdem eine Infektion erfolgen konnte? Die Tourismusschule Klessheim ist sich ihrer Verantwortung bewusst, in einer der drei Küchen werden die HACCP-Maßnahmen sogar mit Hilfe einer eigenen Software namens easyhaccp dokumentiert.

Hr. Strasser, einer der drei Küchenleiter, stellte fest, das es für ihn dank der easyhaccp-Software viel einfacher sei, alle in seinem Bereich gesetzten HACCP-Maßnahmen genau zu dokumentieren. Und nachdem die Tourismusschule erst vor einem halben Jahr von der Gesundheitsbehörde untersucht wurde und aufgrund der lückenlosen Dokumentation keinerlei Beanstandungen erfolgten, war die Untersuchung in der Küche schnell abgeschlossen.

Auch Wilfried Kopetzky von KOMO, dem Hersteller von easyhaccp, ist mit der raschen Untersuchung zufrieden: »Es hat sich wieder einmal gezeigt, wie problemlos mit easyhaccp ein lebensmittelverabeitende Betrieb die gesetzlichen HACCP-Anforderungen erfüllen kann: Auf Knopfdruck können alle erbrachten Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene nachgewiesen werden. Gibt es wie in diesem Fall eine amtliche Untersuchung, kann man den Behörden rasch und nachvollziehbar beweisen, dass alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt wurden. Schnell, einfach und ohne Ärger und Stress für alle Beteiligten!«

- Tags:
  - HACCP News [1]

    ,
  - easyhaccp News [2]

Quelle URL (generiert am *31.10.2026 - 15:52*): http://www.easyhaccp.eu/news/mangelnde-k%C3%BCchenhygiene-als-ausl%C3%B6ser-f%C3%BCr-die-erkrankung-von-130-sch%C3%BClerinnen

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/easyhaccp-news