

Hygiene im Lebensmittel-Detailhandel

Das globale Sourcing (Einkauf) bringt uns neue Produkte mit schlecht bekannten Risiken. Neue Technologien bieten uns Produkte in ungeahnter Qualität, aber unbekanntem Lagereigenschaften. Neue Produkte im Bereich der Frische-Convenience kommen auf den Markt. Wer weiss, wann sie nicht mehr frisch sind? Fehlbehandlung führt in solchen Fällen zu Gesundheitsrisiken. Der Detailhandel wird in die Pflicht genommen.

Lebensmittelhygiene geht alle an. Die ganze Nahrungsmittelkette, vom Bauern über den Verarbeiter, den Detailhandel bis zum Konsumenten, muss Hand in Hand arbeiten, wenn verhindert werden soll, dass der Konsument vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen verschont bleibt.

Dass nicht immer alles so läuft, wie gewünscht, zeigen die grossen Lebensmittelkandale und die viel häufigeren schweren und leichten Durchfallerkrankungen, von denen wir hören oder sie selber erleben. Und leider gibt es auch immer wieder Todesfälle durch Lebensmittelvergiftungen.

BRC-Standard

Weil das Gefahren- und Schadenpotential von Hygienefehlern immens

ist, haben die im British Retail Consortium organisierten grossen britischen Detailhändler veranlasst, Hygienestandards und -Verhaltensmassnahmen zu entwickeln und zuerst einmal bei ihren Lieferanten durchzusetzen. Diese so genannte BRC-Zertifizierung ist heute auf dem Weg, sich europaweit durchzusetzen.

Aber selbstverständlich müssen sich die Detailhändler auch selber in die Pflicht nehmen. Nicht zuletzt deshalb, weil heute der Detailhandel nicht mehr nur Kolonialwaren, Konserven und Kartoffeln verkauft. Convenienceprodukte aller Art und vorverpackte Frischwaren, Produkte wie Käse, Fleisch, Birchermüesli und Fertigsalate, Konditorei- und Backwaren im Offenverkauf, warmgehaltene Mahlzeiten im Take-away und in der Schnell-



Der Umgang mit frischen Lebensmitteln verlangt peinliche Sauberkeit.

Anzahl Betriebe in %, welche die Vorgaben der FDA nicht erfüllen:

Detailhandel: USA 2000		unhygienisch
Delikatessen	27%	
Fleisch & Geflügel	19%	
Gemüse, Früchte, Milchprodukte	24%	
Fisch & Meeresfrüchte	17%	
Andere Betriebe		
Spitäler	20%	
Kinderkrippen	18%	
Fast Food Restaurants	26%	
Klassische Restaurants	40%	

Quelle: Global Food Safety Initiative 2004

gastronomie, alles ist heute im Detailhandel anzutreffen.

Hygiene und Risiko

Das Personal wird gefordert, es braucht Flexibilität, Produktekenntnisse und die Fähigkeit, überall wo Lücken entstehen, einzuspringen. Und überall in diesen dienstleistungsorientierten Arbeitsplätzen entstehen neue Hygieneprobleme. Hier tropft eine Fleischpackung, dort wischt jemand das geplatze Joghurt vom Boden auf – und im nächsten Moment hat er die Finger wieder am offenen Käse.

Die grössten Hygienrisiken liegen jedoch unbestritten in der Gastronomie. Diese Branche stellt die Lebensmittelkontrolle noch immer vor grosse Probleme, weil das Problembewusstsein weitgehend fehlt.

Der Fernsehkoch, der das Fleisch graziös mit der Hand in die Pfanne legt und kurze Zeit später, – die Fingerspitzen hat er elegant an seinem Handtuch

Die Problemfelder, die in mehr als 40% aller Betriebe beanstandet wurden:

- Kühllhaltung von Frischprodukten (Soll: unter 5 °C) z.B. Milchprodukte, Fleisch
- Kühllhaltung von verzehrfertigen Produkten (Soll: unter 5 °C); z.B. Sandwichs, Fertigsalate, Konditoreiwaren
- Warme Fertigmahlzeiten, aufgewärmt: Keine Kontrolle der Heisshaltezeiten (nötig um Pasteurisation sicherzustellen)
- Oberflächen, in Kontakt mit Lebensmitteln wurden nicht fachmännisch gereinigt und desinfiziert
- Das Personal wusch sich die Hände nicht regelmässig oder es war keine ausreichende Handwaschgelegenheit vorhanden.

abgetupft – den Salat mit beiden Händen mischt, weil man halt nur so eine optimale Mischung von Sauce und Blatt hinkriege, ist leider keine Witzfigur zur Demonstration des Fehlverhaltens. Dass er damit Salmonellen und andere Krankheitserreger von der Fleischoberfläche direkt in den Salat einmischt, realisiert er nicht. Leider ist dies kein Einzelfall, sondern europäische Realität, an der sich offenbar höchstens einige wenige Hygiene-Profis stören.

Das 1. Gesetz von Murphy, das besagt, was möglich ist, wird auch einmal eintreffen, gilt auch im Detailhandel. Hygiene-Skandale sind deshalb vorprogrammiert, wenn der Hygiene und der Hygieneschulung nicht eine höhere Priorität eingeräumt wird.

Das bedeutet, dass man das Personal intensiv und arbeitsplatzorientiert schulen muss, um das Hygieneverhalten zu optimieren. Das beginnt bei der persönlichen Hygiene, den Einweg-Handschuhen, den Temperaturkontrollen in der Kühlvitrine und endet bei den allenfalls noch zu erstellenden Waschgelegenheiten mit Warmwasser und Handdesinfektion.

Es ist nur eine Frage der Zeit, bis in den USA Sammelklagen gegen Detailhandelskonzerne wegen Missachtung des Food Codes geführt werden. Die FDA,

die amerikanische Lebensmittelbehörde, hat im Jahre 2000 erste Stichproben in 895 Betrieben durchgeführt um das Ausmass des Fehlverhaltens abschätzen zu können.

Diese Resultate sind erschreckend, weichen aber nicht wesentlich von der Situation und den Erkenntnissen in Europa ab. Hygiene ist vielerorten ein Stiefkind.

Es fällt auf, dass die Spezialisten mit Produkten mit höherem Risiko wie Fleisch und Fisch etwas besser abschnitten als die «weniger kritischen» Bereiche wie Delikatessengeschäfte und die klassischen Restaurants. Es scheint, dass man hier einen gewissen Einfluss einer Fachausbildung erkennen kann. Es zeigt aber auch, dass diese offensichtlich nicht ausreicht.

In der Schweiz werden die Daten anders erfasst, und daher sind die Statistiken nicht ganz so eindrücklich. Die Statistik des kantonalen Labors Zürich zeigt das folgende differenziertere Bild:

Die Resultate der Inspektionen im Kanton Zürich

2003	Inspektionen mit Risikoermittlung	Gefahrenstufe klein	In Gefahrenstufe erheblich	In Gefahrenstufe gross
Metzgerei, Fischmarkt	487	109 (22%)	13 (3%)	0
Molkerei Käserei	68	11 (16%)	1 (1%)	0
Bäckerei, Konditorei	674	124 (18%)	28 (4%)	0
Detailhandel, Drogerien	2141	328 (15%)	53 (2%)	3 (<1%)
Supermärkte	487	74 (15%)	10 (2%)	1 (<1%)
Grosshandel (Import, Export, Distribution)	134	19 (14%)	4 (3%)	0
Kollektivverpflegungsbetriebe	5746	1476 (25%)	320 (6%)	10 (<1%)
Catering, Party-Services	955	244 (26%)	66 (7%)	1 (<1%)
Spitäler und Heime	1165	107 (9%)	2 (<1%)	0

Quelle: Jahresbericht 2003 kant. Labor Zürich

Der BRC-Standard basiert auf einem so genannten HACCP-Konzept, das die in Bezug auf Hygiene kritischen Punkte in einem Betrieb erfasst und protokolliert. Dann werden die geeigneten Massnahmen, die dazu dienen, die Probleme zu verhindern, bestimmt,

aufgelistet und regelmässig kontrolliert. Beispielsweise die Temperaturkontrollen der Kühlvitrienen und deren Protokollierung. Oder das Hygiene-Verhalten bei der Benützung der Toilette.

Die Lebensmittelindustrie arbeitet seit Jahren mit Erfolg mit dem HACCP-Konzept, die Gastronomie sollte dies auch tun, doch funktioniert dies im gastronomischen Umfeld leider viel schlechter. Der Gesetzgeber verlangt zwar seit 1995 auch vom Lebensmittelhandwerk ein HACCP-Konzept, doch wurde das Gesetz nie richtig durchgesetzt. Migros und Coop verfügen über ein solches Konzept. In den franchisierten Betrieben wird zwar Schulung betrieben, aber doch eher halbherzig, weil vieles auf Freiwilligkeit beruht. Volg arbeitet beispielsweise mit einem Kontrollkalender auf dem die Temperatur- und Sauberheitskontrollen eingetragen werden müssen. Das ist ein guter Schritt, doch reicht das aus?

Die Herausforderung für den Detailhandel liegt darin, das Personal zu

motivieren, zu schulen, HACCP-Programme einzuführen und die Hygienemassnahmen praxistauglich durchzuführen. Das funktioniert allerdings nur, wenn auch das Management eine Hygiene-Kultur entwickelt und diese vom Personal einfordert. Ω