

## Hygienevorschriften

von Gerhard Weber (Landau)

Es ist für uns in christlichen Einrichtungen eine **Selbstverständlichkeit, einen möglichst hohen hygienischen Standard zu erzielen und zu erhalten** – und zwar nicht nur, weil der Gesetzgeber in Fragen der Gastronomie-Hygiene die Messlatte bewusst ziemlich hoch gelegt hat.

Man muss dies nicht theologisch überhöhen, aber vorgenannte Bemühungen haben für uns Christen etwas mit der **Achtung und Wertschätzung von Gottes geliebten Menschen** zu tun. Denn einwandfreie Hygienezustände in Cafés und Kneipen dienen dazu, gesundheitliche Schäden von unseren Gästen abzuwenden. Dies unbedingt zu wollen, sollte keine Frage sein. Dies zu *wollen* ist eine Sache. *Sich kundig zu machen*, damit dies auch möglich wird, eine andere.

Deswegen im Folgenden ein paar grundsätzliche Hinweise zur Anregung für die eigenen Bemühungen: Gastronomie-Hygiene beinhaltet mehr als das selbstverständliche und regelmäßige Wechseln der Tischwäsche im Gastraum. Hygiene im Gastro-Bereich umfasst besonders die Bereiche

- Lebensmittelhygiene
- Personalhygiene
- Küchenhygiene
- Grundkenntnisse über die Vorratshaltung (und Schädlinge sowie die Wirkungsweise von Mikroorganismen)

Bereits kleine Nachlässigkeiten können große Folge haben und zum Verderb der Speisen führen. Oder – was noch schlimmer ist – Lebensmittelvergiftungen verursachen. Auch hier gilt: Unwissenheit schützt vor Strafe nicht. Es geht dabei vor dem Gesetz eben nicht nur um eine Ordnungswidrigkeit, sondern in Einzelfällen sogar um einen Strafbestand – besonders im Wiederholungsfall.

Zu benennen wäre in diesem Zusammenhang auch z.B., dass etwa Mineralwasser, das als solches in der Getränkekarte ausgewiesen ist, immer nur in den Originalflaschen ausgegeben werden – und nicht in offenen Gläsern über die Theke gehen – darf (dies könnte auch billiges Tafelwasser sein!). Der Gast muss ersehen können, dass er auch wirklich das erhält, was die Karte ausweist. Hinzuweisen ist hier auch auf die Kennzeichnungspflicht, bestimmte Zusatzstoffe in Getränken und Speisen betreffend.

Basis für das nationale Lebensmittelrecht ist das „Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen“, kurz: **Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz** (LMBG). Die Grundzüge des Lebensmittelrechts, die das LMBG enthalten, sind über das örtliche Gesundheitsamt zu erhalten. Der Gesetzestext kann von [www.christliche-cafes.de](http://www.christliche-cafes.de) heruntergeladen werden.

Diese Behörde ist es auch, die für alle **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in unseren Cafés und Kneipen mit der direkten Zubereitung von Lebensmitteln** zu tun haben (also in der Küche tätig sind), eine **kostenpflichtige Erstbelehrung** durchführt. Sie ist für alle in der Küche Tätigen gesetzliche Pflicht. Ein ebenfalls kostenpflichtiger Gesundheitspass ist von Vorteil, aber nicht erforderlich. Die Bescheinigung über die erfolgte Erstbelehrung ist im Café bzw. der Kneipe zu hinterlegen und bei Kontrollen vorzuweisen. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die im Service tätig sind, also die fertigen Speisen nur servieren, sind mittlerweile von dieser Erstbelehrung befreit.

Der/die Betreiber eines Cafés bzw. einer Kneipe ist/sind aber davon unabhängig dazu verpflichtet, **einmal jährlich eine eigene Hygieneschulung** für alle Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter durchzuführen. Diese Maßnahme ist schriftlich zu protokollieren und von den Teilnehmenden zu unterschreiben. Das Protokoll ist bei evtl. Kontrollen des Gesundheitsamtes vorzulegen.

Gutes Material für diese Schulung bietet der

aid Infodienst e.V.  
Friedrich-Ebert-Str. 3  
53177 Bonn  
Fon: (0228) 8499-0  
Fax: (0228) 8499-177  
Internet: [www.aid.de](http://www.aid.de)  
E-Mail: [aid@aid.de](mailto:aid@aid.de)

Hier ist u.a auch das zu empfehlende **VHS-Video „Hygiene in der Küche“ mit Begleitheft** erhältlich (ebenfalls als CD-ROM); Preis: 15.50 Euro. Weitere Informationen können kostenpflichtig bestellt oder als PDF-Datei heruntergeladen werden.

Der Autor ist Pfarrer und gehört zum Leitungsteam des *Café Kreuz & Quer* in Landau.