

**An die DRK-Kreisverbände
im DRK-Landesverband Westfalen-Lippe**

**DRK-Landesverband
Westfalen-Lippe e.V.**

Sperlichstraße 25
48151 Münster

Bereich I – Kernaufgaben
Gruppe Fachdienste

BearbeiterIn:
Martin Voges

Aktenzeichen: 15444

Münster, 13.03.2006

Rundschreiben Nr. I/66/089/2006

Tel. 0251 9739-175
Fax 0251 776015
fachdienste@drk-westfalen.de

Betreuungsdienst

Zusätzliche Ausstattung für den Feldkochherd gemäß HACCP

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß den Vorgaben des Lebensmittelrechtes werden immer wieder neue Anforderungen auch an das DRK bei der Lagerung, Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln gestellt.

Gemäß HACCP (Hazard Analysis an Critical Control Points), einer Risiko-Analysemethode in der Lebensmittelindustrie, von der Weltgesundheitsorganisation publiziert, werden u.a. besonders kritische Punkte bei der Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln kontrolliert und Ergebnisse nachweislich dokumentiert.

In diesem Zusammenhang fällt der Temperaturkontrolle eine besondere Bedeutung zu. Häufig sind unzureichende Temperaturkontrollen Ursache für Lebensmittelvergiftungen und/oder Lebensmittelverderb.

Temperaturkontrollen beziehen sich auf die Zeit und Temperaturen des Kochens, Kühlens, Verarbeitens und der Lagerung von Lebensmitteln.

Es bedarf Mechanismen, die gewährleisten, dass die Temperatur immer dann wirksam kontrolliert wird, wenn es für die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit des Lebensmittels von entscheidender Bedeutung ist.

Das Anbieten fertig gegarter Speisen zum alsbaldigen Verzehr ist häufig in Verpflegungssystemen wie Großküchen, Mensen und bei Gemeinschaftsverpflegungen (z.B. des DRK) anzutreffen. Hierbei muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur der Speisen nicht unter 65 Grad Celsius sinkt. Nur so kann vermieden werden das z.B. Sporenbildner auskeimen oder thermophile Keime sich vermehren.

Aus diesem Grunde ist es gemäß HACCP Vorschrift, dass über jeden Kocheinsatz Dokumentationen geführt werden, die aufzubewahren sind.

Dabei müssen die Temperaturen der Speisen während des Kochvorgangs, beim Abfüllen sowie bei der Ausgabe des Kochguts gemessen werden.

Bei Tiefkühlwaren (TK-Ware) ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Bei diesen Waren muss die Temperatur bei der Annahme (Anlieferer) ebenfalls gemessen und dokumentiert werden.

Für diese Messungen bedarf es geeigneter Thermometer, die durch die DRK.-Kreisverbände für die Verpflegungsherstellung zu beschaffen sind und den Verpflegungstrupps zur Verfügung gestellt werden müssen.

Die Kosten für die Beschaffungen (pro Thermometer zwischen 20 bis 50 €) können für die FKH des Bundes aus den Selbstbewirtschaftungsmitteln des Bundes, Bereich „Erhaltung der Einsatzfahrzeuge“ beglichen werden.

Bei der Beschaffung ist darauf zu achten, dass das Gerät für die Temperaturmessung im Lebensmittelbereich nach HACCP geeignet und zugelassen ist. Wichtige Parameter für die Geräteauswahl sind ein Messbereich von ca. -20 bis $+200^{\circ}\text{C}$ und ein Messdorn (Stechfühler entweder direkt am Gerät oder gesonderter Messfühler mit Griff und Kabelverbindung zum Gerät), der auch die Messung von Kerntemperaturen z.B. bei einem Braten ermöglicht.

Im Handel sind verschiedene Geräte für die Messungen gemäß HACCP erhältlich (Beispielsweise: ein einfaches Einstichthermometer der Fa. Raytek Systems, oder eine höherwertigere Version der Fa. Ebro: Modell TFX 392 sk).

Zur Beantwortung evtl. Fragen steht Ihnen der Fachberater Betreuungsdienst, Herr Schwabe und die Gruppe Fachdienste gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

i.A.

gez. Zerfas
Gruppenleiterin Fachdienste