

# Von Lagergetreide bis Lebensmittelvergiftung

*Folge 7 des Hygiene ABC im Bäckerlexikon von brot+backwaren*

## ↻ Lagergetreide

Auswuchs- oder Lagergetreide keimt vorzeitig aus. Gründe für das nicht erwünschte Auswachsen bzw. die Sprossbildung sind eine zu feuchte und zu warme Lagerung. Im Lagergetreide kommt es zu einem stofflichen Abbau. Die Enzymaktivität steigt. Die Backeigenschaften des Mehls verschlechtern sich. Bei der Herstellung von Braugerste und Backmalz ist das Auswachsen des Getreides erwünscht.

## ↻ Laminare Luftströmung

Beim Laminar-flow-System wird die gefilterte Luft entweder von einer Seitenwand zur gegenüberliegenden Seitenwand geführt (horizontale) oder von der ganzen Deckenfläche abgesogen (vertikal). Ein bis zu 100facher Luftwechsel pro Stunde ist in Räumen mit einer laminaren Luftströmung möglich. Keime können so rasch aus einem Raum entfernt werden. Die Einhaltung eines konstant niedrigen Keimpegels ist möglich.

## ↻ Lärm

In Arbeitsräumen ist der Schallpegel so niedrig zu halten, wie es nach der Art des Betriebs möglich ist. Der Beurteilungspegel am Arbeitsplatz in Arbeitsräumen darf auch unter Berücksichtigung von außen einwirkender Geräusche höchstens sein:

- bei überwiegend geistigen Tätigkeiten 55 dB(A)
- bei einfachen oder überwiegend me-

chanisierten Bürotätigkeiten und vergleichbaren Tätigkeiten 70 dB(A)

- bei allen sonstigen Tätigkeiten 85 dB(A); soweit das Einhalten dieses Beurteilungspegels nicht zugemutet werden kann, darf er um bis zu 5 dB(A) überschritten werden (§ 15 ArbStättV).

In Pausen-, Bereitschafts-, Liege- und Sanitätsräumen darf der Beurteilungspegel höchstens 55 dB(A) betragen. Für diesen Beurteilungspegel sind nur Geräusche der Betriebseinrichtungen in diesen Räumen und von außen einwirkende Geräusche zu berücksichtigen. Sonstige unzutragliche Einwirkungen wie mechanische Schwingungen, elektrostatische Aufladungen und unzutragliche Gerüche sind zu vermeiden.

## ↻ Lebensmittelallergene

Lebensmittelallergene sind Lebensmittelinhaltsstoffe (meist spezifische Eiweißstoffe), die beim ersten Kontakt die Bildung von Antikörpern bewirken. Bei erneutem Kontakt wird eine abnorme Reaktion des Organismus ausgelöst (Allergie).

## ↻ Lebensmittelhygiene

Alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten, fallen unter den Punkt Lebensmittelhygiene. Diese Vorkehrungen und Maßnahmen umfassen alle auf die Urproduktion folgenden Stufen während der Zube-

ereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Anbietens zum Verkauf oder zur Lieferung an den Verbraucher. Unter Lebensmittelhygiene fallen nicht nur mikrobiologische (z.B. Schimmelpilze, Bakterien, Parasiten), sondern gleichrangig chemische (z.B. Kontaminanten, Rückstände) und physikalische Faktoren (z.B. Fremdkörper).

## ↻ Lebensmittelvergiftung

Die meisten Lebensmittelvergiftungen sind bakterielle Magen-Darm-Entzündungen, die durch Salmonella enterica (Salmonellen) hervorgerufen werden. Andere Erreger kommen in Lebensmitteln seltener vor. Die Ausnahme sind Pilzvergiftungen. Möglich ist aber auch eine Übertragung durch einen Erkrankten. Deshalb ist bei einer Lebensmittelvergiftung eine konsequente Hygiene insbesondere bei der Toilettenbenutzung sehr wichtig. Übertragen werden die Bakterien in der Regel durch infizierte Nahrungsmittel wie Fleisch (besonders Hack), Milch, rohe Eier, Mayonnaise und Speiseeis. Eine Lebensmittelvergiftung beginnt meist mit Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfällen. In der Regel klingen die Beschwerden in wenigen Tagen von selbst ab. In schweren Fällen, bei denen massenhaft Erreger eingenommen worden sind, kann es zu sehr heftigen Durchfällen und Erbrechen kommen.