

Inhalt

1. Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit	3
1.1 Sinn und Zweck von Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	3
1.2 Zusammenhang der Hygienemaßnahmen & Hygienemängeln in der Lebensmittelkette	4
1.3 Rechtsgrundlagen	5
1.4 Mitarbeiterschulung	6
1.5 Ziele der Hygienevorschriften	6
1.6 Erwartungen in Sachen „Hygiene“	7
1.7 Konsequenzen bei Verstoß	8
2. Persönliche Hygiene	9
2.1 Warum ist persönliche Hygiene wichtig?	9
2.2 Allgemeine Anforderungen an persönliche Hygiene	10
2.3 Arbeitskleidung	10
2.4 Händehygiene	11
2.5 Händereinigung und Desinfektion	12
2.6 Verhalten am Arbeitsplatz	13
3. Lebensmittelhygiene	14
3.1 Umgang mit Lebensmitteln	14
3.2 Lagerung von Lebensmittel	15
3.3 Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln	17
3.4 Gefahren vermeiden	19

4. Wiederholung	20
5. Betriebshygiene	21
5.1 Warum ist einwandfreie betriebliche Hygiene so wichtig?	21
5.2 Wo findet Betriebshygiene statt?	22
6. Reinigung und Desinfektion	24
6.1 Allgemeine Anforderungen	24
6.2 Sechs Schritte der Reinigung!	25
7. Hygiene und Arbeitssicherheit zum Anfassen	27
8. Arbeitssicherheit	28
8.1 Sicherheit am Arbeitsplatz	28
8.2 Sicherer Umgang mit Messern in der Küche	30
8.3 Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel	31

1. Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit



1.1 Sinn und Zweck von Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

Einzelarbeit: Bearbeiten Sie folgende Fragen:

- Was ist Hygiene?
- Was verstehst du darunter?
- Was ist der Sinn und Zweck der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln?

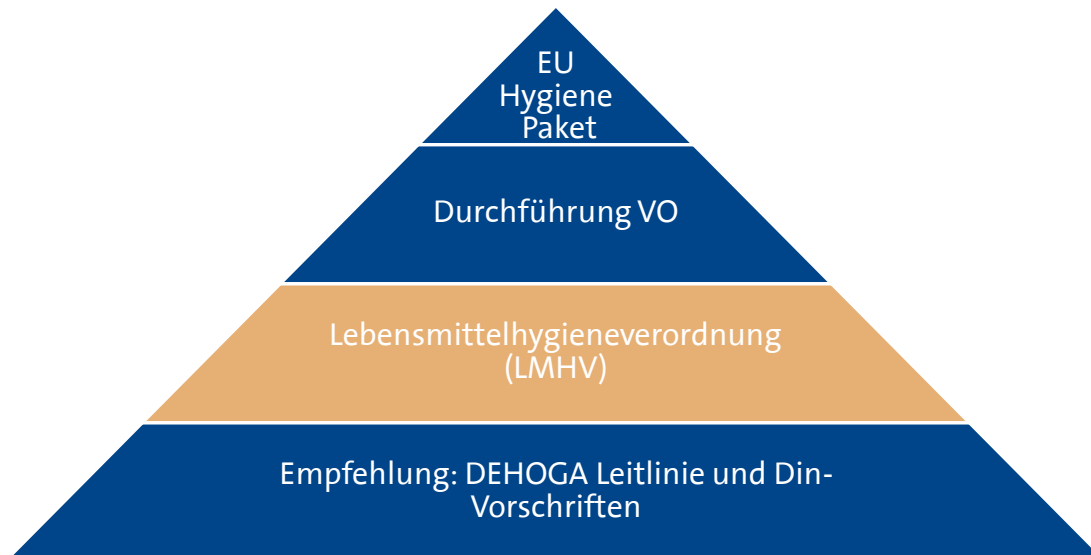
1.2 Zusammenhang der Hygienemaßnahmen & Hygienemängeln in der Lebensmittelkette

Der Weg „vom Tier auf den Teller“

Von der Produktion des Rohstoff oder des Lebensmittels, bis zum Inverkehrbringen des zubereiteten Lebensmittels muss dafür Sorge getragen werden, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird.

1.3 Rechtsgrundlagen

Überblick der Hygienevorschriften



Gesetzliche Pflicht und Verantwortung für alle, die gewerblich Umgang mit Lebensmitteln haben!

Die Betriebe sind verpflichtet, eine angemessene, geeignete "Guten Hygienepraxis" einzuhalten. Sie haben spezifische Prozess-, Personal- und Produkthygiene-Maßnahmen zu ermitteln und einzuhalten sowie durch präventive Eigenkontrollmaßnahmen nach den anerkannten HACCP-Grundsätzen für die Abwehr aller nachteiligen Einflüsse und Minimierung potentieller Risiken zu sorgen.

1.4 Mitarbeiterschulung

Als Mitarbeiter sind sie regelmäßig, einmal pro Jahr, verpflichtet an einer Hygieneschulung teilzunehmen. Sie werden unter Berücksichtigung ihrer Kenntnisse und Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult. Die Schulung wird bezogen auf ihren Arbeitsplatz durchgeführt. Die Teilnahme muss mit einer Unterschrift bestätigt werden.



1.5 Ziele der Hygienevorschriften

Was sind die wichtigsten Ziele der Hygienevorschriften? Füllen Sie diese in die Pyramide ein!

1.6 Erwartungen in Sachen „Hygiene“

Erwartungen des Verbrauchers ...

... an die Unternehmen eines Lebensmittelbetriebs

-
-
-

... an die Mitarbeiter um Umgang mit Lebensmitteln

-
-

Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen

Betriebe müssen ein hohes Maß an **Vorkehrungen treffen**, die notwendig sind, um mögliche **Gesundheitsgefahren** für den Verbraucher durch Lebensmittel aller Produktion-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu **vermeiden**. Es muss gewährleistet werden, dass **Lebensmittel** unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes für den menschlichen Verzehr **sicher und tauglich** sind.

Durch das Einrichten eines betrieblichen Kontroll- und Überwachungsverfahrens soll das Risiko einer Gefahr für die Gesundheit der Gäste durch Lebensmittel vermieden werden. Gleichzeitig werden Wareneinsatz und Betriebsabläufe optimiert.

1.7 Konsequenzen bei Verstoß

Was passiert, wenn gegen Hygienevorschriften verstoßen wird?

-
-
-

2. Persönliche Hygiene



2.1 Warum ist persönliche Hygiene wichtig?

-
-
-
-
-
-

Was passiert, wenn keine ausreichende Körperhygiene betrieben wird?

- Körpergeruch
- Schweiß
- Mundgeruch
- Nach was riechen wir? (Fisch, Fett, ...)

2.2 Allgemeine Anforderungen an persönliche Hygiene

Worauf muss geachtet werden?

-
-
-
-
-
-

2.3 Arbeitskleidung

So sollte ihre Arbeitskleidung immer sein...

- sauber und ordentlich
- die Jacke zugeknöpft
- die Schürze umgebunden
- sind Sie ordentlich und für die Serviceausgabe bereit?
- regelmäßig die Arbeitskleidung wechseln (mind. täglich)!
- gibt es Vorschriften im Betrieb zur Farbauswahl – diese muss beachtet werden!



2.4 Händehygiene

Diese Regeln gelten immer:

- Saubere, gewaschene und desinfizierte Hände
- keine Schmuck und keine Armbanduhr tragen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- kein Nagellack, keine künstlichen Fingernägel
- Hände nach Toilettenbesuch gründlich reinigen



2.5 Händereinigung und Desinfektion

Wie reinige ich meine Hände richtig?

Checkliste zur Händereinigung

- ☐ Alle Bereiche der Hände gründlich reinigen
- ☐ Auch in den Handzwischenräumen und unter den Fingernägeln reinigen!
- ☐ Mindestens 30 Sekunden
- ☐ Ausreichend Seife zur Reinigung verwenden!
- ☐ Mit warmem Wasser abspülen!
- ☐ Mit Papierhandtüchern trocknen!

Anschließend **Hände desinfizieren** mit geeignetem Desinfektionsmittel. Das Desinfektionsmittel gründlich und bis zum Ellenbogen aufbringen. Dazu die Einwirkzeit beachten!



2.6 Verhalten am Arbeitsplatz

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, muss folgende Regeln beachten:



1. Niemals auf Lebensmittel husten oder niesen!
2. Am Arbeitsplatz nicht essen oder trinken!
3. Im Betrieb nicht rauchen, nur draußen! Dann sind die Hände gründlich zu waschen!
4. Händeabwischen an der Arbeitskleidung vermeiden, sonst werden Keime übertragen!
5. Lebensmittel nur mit gereinigten Händen berühren!
6. Wunden immer bedecken und Pflaster regelmäßig erneuern!

3. Lebensmittelhygiene



3.1 Umgang mit Lebensmitteln

Was ist zu beachten beim Umgang mit Lebensmitteln?

- Lebensmittel nur **einwandfrei** annehmen
- **Abdecken, Einpacken, aufräumen**
- **Lagertemperaturen** beachten

Frischfleisch:	max. + 7 °C
Wild:	max. + 4 °C
Frischgeflügel:	max. + 4 °C
Hackfleisch:	max. + 4 °C
Innereien:	max. + 3 °C
Frischfisch:	max. + 2 °C bzw. in schmelzendem Eis
Tiefkühlware:	mind. -18 °C
Milch/Milcherzeugnisse:	max. + 7 °C

- Achtung bei leicht verderblichen Lebensmitteln!
- Keime können teilweise, aber nicht komplett durch Erhitzen abgetötet werden
- Inhalt von geöffneten Konservendosen sollte umgefüllt werden
- Umhüllte Lebensmittel müssen geschützt vor Verunreinigung gelagert werden

3.2 Lagerung von Lebensmitteln

Lückentext: Füllen Sie die untenstehenden Begriffe in die passenden Lücken im Text!

Sie sollten Lebensmittel und zubereitete Speisen immer _____ voneinander lagern.

Sowohl verpackte als auch unverpackte _____ dürfen nicht auf dem Fußboden lagern.

Lebensmittel (auch nicht gekühlte), die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, sind entweder ausreichend _____ bzw. umhüllt oder getrennt voneinander zu lagern.

Die gleichzeitige Lagerung unverpackter Lebensmittel mit Waren in Transportkartons, erdbehaftetem _____ etc. ist nicht zulässig.

Lagerräume für Lebensmittel, die keine besonderen Temperaturempfehlungen aufweisen, müssen grundsätzlich _____ und gut _____ sein. Vermeiden Sie den Einfluss von Sonnenlicht und Wärmequellen. Auf den rechtzeitigen Verbrauch der Ware vor Ablauf des MHD/Verbrauchsdatums achten!

Lösungsworte: Lebensmittel, verpackt, Gemüse, trocken, belüftet, getrennt, Lagerung







Beschreiben sie das Gelernte anhand dieses Bildes!



-
-
-
-

3.3 Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln

Folgende Lebensmittel sind leicht verderblich und darum besonders zu behandeln!

	Welche Produkte kennen Sie aus den jeweiligen Kategorien? Ergänzen Sie die Tabelle!	Tragen Sie die richtige Lagertemperatur ein!
	Frischfleisch Fleischerzeugnisse Feinkost Käse	
	Milch Milchprodukte	
	Hackfleisch Wild Frischgeflügel	
	Innereien	
	Frischfisch	
	Tiefkühlprodukte Speiseeis	

Was gilt es bei leicht verderblichen Lebensmitteln zu beachten?

- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt bzw. tiefgekühlt gelagert werden, sonst beschleunigt sich die Vermehrung von Mikroorganismen.
- Temperaturangaben der Hersteller beachten!
- Eine Unterbrechung der Kühlkette führt zur Wertminderung der Produkte
- Wird von den Lagertemperaturen längerfristig abgewichen, so dürfen die Waren nicht mehr verarbeitet werden.
- Kontrollieren und dokumentieren Sie deswegen die einzuhaltenden Temperaturen regelmäßig!
- Achten Sie auf Händehygiene und das regelmäßige Reinigen der Arbeitsgeräte

3.4 Gefahren vermeiden

Verschiedene Arten von Gefahren müssen beim Umgang mit Lebensmitteln vermieden werden. Wie können diese vermieden werden? Füllen Sie aus!

Verunreinigung durch Fremdkörper

- Metallsplitter
- Glassplitter
- Knochensplitter
- Andere Fremdkörper

Verunreinigungen durch Chemikalien

- Verunreinigung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln u. a.
- unsachgemäßes Frittieren

Verunreinigung durch Organismen

- Mikroorganismen
- Viren
- Parasiten
- Schimmelpilze und ihre Gifte

4. Wiederholung

Nennen Sie die fünf wichtigsten Punkte!

1. Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit

-
-
-
-
-

2. Persönliche Hygiene

-
-
-
-
-

3. Lebensmittelhygiene

-
-
-
-
-

5. Betriebshygiene



5.1 Warum ist einwandfreie betriebliche Hygiene so wichtig?

- gute betriebliche Hygienepaxis ist im Gastgewerbe eine Grundvoraussetzung
- hohes Verbraucherschutzniveaus für gesundheitlich unbedenkliche und genusstaugliche Lebensmittel

Wichtig:

Durch eine einwandfreie betriebliche Hygiene gewährleisten Sie eine kontinuierliche Lebensmittelsicherheit und das Risiko gesundheitlicher Gefahren für Ihre Gäste und Ihr Personal wird so auf ein Minimum gesenkt.

5.2 Wo findet Betriebshygiene statt?

Personaltoilette:

Achten Sie auf das ordentliche Verlassen der Toiletten. Werfen Sie Hygieneartikel in den dafür vorgesehenen Abfalleimer!

Umkleideräume:

Sorgen Sie dafür, dass Sie diese ordentlich verlassen. Räumen Sie ihre Kleidung in ihren Schrank!

Handwaschbecken:

Dient zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen. Beachten Sie die Regeln zum Hände waschen und desinfizieren!

Be- und Entlüftung:

Ihr Arbeitsplatz und die sanitären Anlagen müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Achten Sie darauf und sagen Sie, wenn es nicht so ist, ihrem Vorgesetzten Bescheid!

Wasserversorgung/Abwasser:

Achten Sie darauf, dass der Zulauf und Ablauf nicht verstopft sind! Lebensmittel dürfen in keiner Form einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sein.

Waschbecken zum Reinigen von Lebensmitteln:

Diese Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel ist getrennt vom Handwaschbecken zu benutzen!

Maschinen und Geräte:

Regelmäßige Überprüfung des CE-Zeichen (ein Kennzeichen der Europäischen Union, das die Sicherheit von den damit versehenen Produkten kennzeichnet.) oder der beigefügten Bescheinigung des Herstellers. Dies dient der Sicherheit!

Böden:

Eine regelmäßige Reinigung der Böden ist für eine gute Hygienepaxis wichtig! Achten Sie auch darauf, dass Ablauföffnungen frei sind und das Abwasser vom Putzen ungehindert ablaufen kann.

Fenster und Türen:

Es sollte kein Schmutzansammlungen an Bodenrillen zustande kommen. Achten Sie bei Insektengitter auf intakte Gitter!

Oberflächen:

Sie müssen Oberflächen (insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) in einwandfreiem Zustand halten. Diese müssen regelmäßig gereinigt werden!

Wandflächen:

Die glatten Wandflächen müssen nach einer Verschmutzung mit verderblichen und unverpackten Lebensmitteln gereinigt und desinfizieren werden.

6. Reinigung und Desinfektion



6.1 Allgemeine Anforderungen

Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte müssen vor bzw. nach der Benutzung durch geeignete Reinigungsmaßnahmen gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Denken Sie immer an eine entsprechende Dokumentation der durchgeführten Reinigungsarbeiten!

Achtung: Hinweise des Herstellers, insbesondere bzgl. Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit der Reinigungs- und Desinfektionsmittel, beachten! Die Reinigungsausrüstung sollten Sie stets sauber und instand halten und bei Bedarf auswechseln.

Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt werden. Kennzeichnen Sie diese immer deutlich und achten Sie darauf, dass diese wegen der Verwechslungsgefahr nicht in Lebensmittel- oder Getränkebehältnisse umgefüllt werden dürfen.

6.2 Sechs Schritte der Reinigung!

Lückentext: Füllen Sie die untenstehenden Begriffe in die passenden Lücken im Text!

1. **Grobreinigung:** Entfernen Sie _____ Schmutz trocken oder nass.
2. **Reinigung:** Führen Sie die Reinigung mit _____ Wasser und gegebenenfalls _____ durch.
3. **Nachspülen:** Spülen Sie mit heißem Wasser nach, damit die _____ nicht durch Reinigungsmittelreste verunreinigt werden.
4. **Trocknen:** Trocknen Sie die _____ Flächen mit Zellstofftüchern oder mit täglich (erforderlichenfalls öfter) zu wechselnden, sauberen Trockentüchern.
5. **Desinfektion:** Führen Sie die _____ mit einem geeigneten und einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel (Einwirkzeit beachten) durch.
6. **Nachspülen und Trocknen:** _____ Sie mit Trinkwasser nach.

Lösungsbegriffe: Lebensmittel, Desinfektion, spülen, heißem, Reinigungsmittel, nassen, groben

6.3 Reinigungstextilien

Ergänzen Sie die Verwendung!

Schwämme

- aus synthetischem Material mit Pad zur Verstärkung der Mechanik
- Vorsicht: Nur kratzfreie Schwämme benutzen!
- Verwendung:

Polyurethantücher

- sehr saugfähig, fusselfreie Reinigung
- eignen sich gut zum Trocknen von Oberflächen
- Verwendung:

Mikrofasertücher

- Einsparung von Reinigungschemie
- gibt es mit verschiedenen Fasern
- **Vorsicht bei kratzempfindlichen Oberflächen!**
- Verwendung:

Poliertücher

- Leinentücher
- gut zum Polieren von Glas und glänzenden Oberflächen
- Verwendung:

Staubtücher

- binden Staub
- werden trocken genutzt, für hochempfindliche Flächen
- Verwendung:

7. Hygiene und Arbeitssicherheit zum Anfassen



Was haben Sie bei der Begehung der Küche gelernt?

8. Arbeitssicherheit



8.1 Sicherheit am Arbeitsplatz

Jeder Mitarbeiter ist für sein eigenes Handeln in Bezug auf Arbeitssicherheit und Unfallverhütung verantwortlich. Gesetze und Sicherheitsvorschriften müssen eingehalten werden.

Wenn es um das Thema Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz geht, gibt es nichts zu diskutieren. Gesetze und Vorschriften müssen zum Wohle aller – der Gäste wie auch der Mitarbeiter – ohne wenn und aber umgesetzt werden. Berufsgenossenschaft und Ordnungsamt sind dafür die Kontrollinstanzen. Nützliche Informationen, Broschüren, Downloads findet man auf den Internetseiten. Der Arbeitgeber hat eine Fürsorgepflicht gegenüber seinen Mitarbeitern, die Mitarbeiter müssen den Anweisungen Folge leisten.

Für **Sicherheit am Arbeitsplatz** sind folgende Anweisungen zu beachten:



1. Tragen Sie stets **rutschfeste, geschlossene Schuhe!**
2. Tragen Sie zu Ihrem eigenen Schutz die **Arbeitskleidung vorschriftsmäßig!**
3. Vorsicht **Stolperfallen!** Keine Kabel, Wäsche, Arbeitsgeräte und Gegenstände in den Laufweg stellen!
4. Mögliche **Unfallursachen**, wie Speisereste, die auf den Boden gefallen sind, sofort **beseitigen!**
5. **Warnschild bei Bodenreinigungsarbeiten** und bei feuchten, nassen Böden aufstellen!
6. Bei Reinigung von hohen Bereichen: **Nicht auf Stühle**, Hocker, Tische oder Badewannenrand **steigen!** Sicheren Tritt oder Leiter benutzen. Hilfsmittel mit Teleskopstiel benutzen!
7. Keine **spitzen** und scharfen Gegenstände **in den Müllsack**, z. B. Rasierklingen oder Spritzen. Nie mit der Hand in den Mülleimer oder Müllsack greifen.
8. Vorgegebene **persönliche Schutzausrüstung tragen**, z. B. geeignete Handschuhe, die Stulpen umkrepeln, damit keine Reinigungslösung in die Handschuhe läuft.

8.2 Sicherer Umgang mit Messern in der Küche

Wie muss ich mit Messern in der Küche umgehen und auch was muss ich dabei achten?

-
-
-
-
-

8.3 Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Der sichere Umgang mit Chemie ist im Reinigungssektor ein Hauptfaktor, um Unfällen und Gesundheitsschäden vorzubeugen.

Anhand einer Gefährdungsbeurteilung wird ermittelt, welche Reinigungsmittel benötigt werden. Das Ziel ist, so weit möglich Mittel zu verwenden, von denen geringe bis keine Gefahr ausgeht. Hier gilt: So niedrigschwellig wie möglich!

Was wird unterschieden?

Reinigungsmittel

- dienen dazu, den Schmutz zu lösen
- Üblich bei der Reinigung im Hotel sind: Allzweckreiniger
- Neutralreiniger, Alkoholreiniger, Sanitärreiniger

Pflegemittel


- werden dazu genutzt, die Optik von Oberflächen zu verbessern oder Werkstoffe zu schützen und widerstandsfähiger zu machen
- Vor der Anwendung muss die Oberfläche gereinigt sein

Desinfektionsmittel

- werden eingesetzt, um Mikroorganismen abzutöten bzw. deren Wachstum zu hemmen
- Gefahrenhinweise und Sicherheitshinweise finden sich auf den Gebinden

Piktogramme verdeutlichen die Kennzeichnung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Folgende Piktogramme sind für Sie wichtig!

	Bedeutung	Wie ist damit umzugehen?
	Leicht- und hochentzündlich	
	Brandfördernd	
	Giftig/tödlich	
	Ätzend	
	Umweltgefährdend	
 	Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend	

Quelle: <http://www.unece.org/trans/danger/publi/ghs/pictograms.html>, Stand 13.4.2018

Grundlage für die Symbole ist das Kennzeichnungssystem der Vereinten Nationen für chemische Stoffe und Gemische (das Global Harmonisierte System, kurz GHS). Dies wird in der Europäischen Union auch für Wasch-, Pflege-, Reinigungsmittel und Biozidprodukte wie Algenvernichter und Insektensprays angewandt, die als gefährlich gekennzeichnet werden müssen.

Zwei Signalwörter geben auf der Packung an, wie gefährlich die Produkte sind. Der Schweregrad wird nun mit "**Achtung**" (für niedrigere Schweregrade) und "**Gefahr**" (für höhere Schweregrade) angegeben.

Stark saure oder stark alkalische Reiniger können bei unsachgemäßer Anwendung Hautreizungen oder sogar Verätzungen verursachen. Diese sind oft nicht notwendig und können durch ein Produkt mit schwächerer Dosierung ersetzt werden. Beachten Sie daher die Gefahrstoffkennzeichnung der Produkte.