

Inhalt

9. Wiederholung Hygiene und Arbeitssicherheit	2
9.1. Hygiene lässt sich in drei Bereiche einteilen	2
9.2. Wiederholung Arbeitssicherheit	6
10 Getränkeschankanlagen und Einbaugeräte	7
11 Häufige Hygienemängel	10
Lebensmittelkontrolle: Darauf wird geachtet!	10
12. Schädlinge und Vorbeugung	13
13. Zusammenfassung	15

9. Wiederholung Hygiene und Arbeitssicherheit



9.1. Hygiene lässt sich in drei Bereiche einteilen...

Was versteht man darunter? Nennen Sie jeweils ein Beispiel!

1. Betriebshygiene

-
-

2. Lebensmittelhygiene

-
-

3. Personalhygiene

-
-

Finde die Fehler!

Suchbild zur Betriebshygiene



Fehler 1	
Fehler 2	
Fehler 3	



Fehler 1	
Fehler 2	
Fehler 3	

Suchbild zur Lebensmittelhygiene



Fehler 1	
Fehler 2	
Fehler 3	

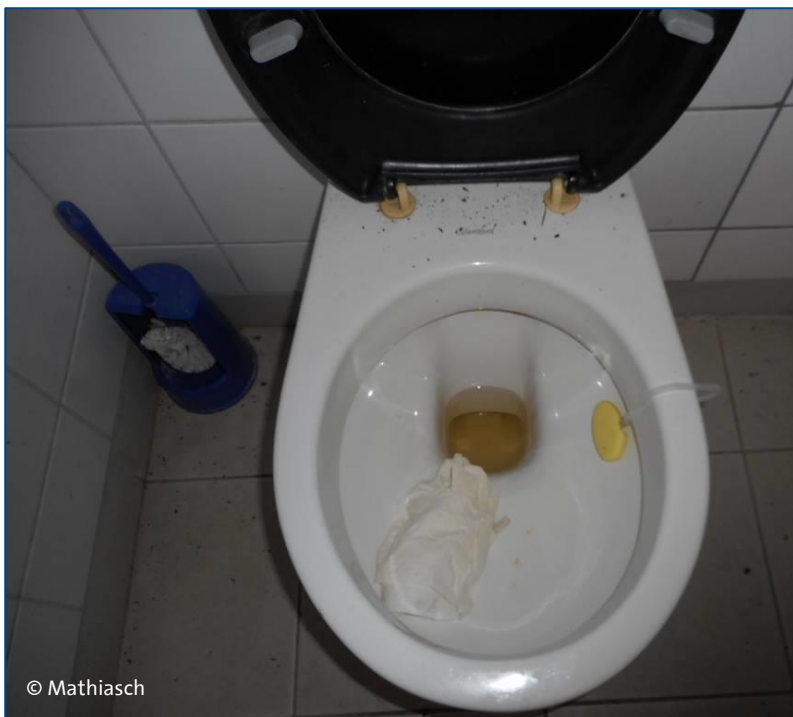


Fehler 1	
Fehler 2	
Fehler 3	

Suchbild zur Personalhygiene



Fehler 1	
Fehler 2	
Fehler 3	



Fehler 1	
Fehler 2	
Fehler 3	

9.2. Wiederholung Arbeitssicherheit: Wichtige Piktogramme für den Arbeitsalltag!

	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

10 Getränkeschankanlagen und Einbaugeräte



Spülmaschine

Sie dürfen die Temperaturen und Dauer der Reinigungsintervalle von Spülmaschinen auf keinen Fall manipulieren, da nur die vom Hersteller vorgegebenen Prozessbedingungen eine wirksame Reinigung und ausreichende Abtötung von Krankheitskeimen garantieren.

Wichtig:

Die vom Hersteller angegebene Menge des Reinigungsmittels muss eingehalten werden und die Reinigung ist entsprechend den Herstellerangaben durchzuführen.



Kühl- und Gefriereinrichtung

Grundsätzlich müssen Sie Kühl- und Gefriereinrichtungen je nach Bedarf, also je nach dem, ob eine Verschmutzung vorliegt oder nicht, reinigen und erforderlichenfalls desinfizieren.

Hinweis:

Das Kühlaggregat von Kühlzellen stellt häufig eine Quelle für die Verbreitung von Schimmelpilzsporen dar. Befragen Sie gegebenenfalls den Hersteller bezüglich eines geeigneten Reinigungsverfahrens.

Kühlzellen: Unter Kühlzellen versteht man den Kühlregister und das Gebläse.



Reinigung der Getränkeschankanlage

Vor der Erstinbetriebnahme einer Getränkeschankanlage müssen Sie immer eine Grundreinigung durchführen. Diese Grundreinigung sollten Sie in regelmäßigen Zeitabständen (z.B. halbjährlich) wiederholen.

Sie müssen Ihre Getränkeanlagen in regelmäßigen Abständen und zusätzlich bei besonderem Bedarf (z.B. bei sehr starker Nutzung) reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Am besten eignet sich eine Kombination von mechanischen und chemischen Reinigungsverfahren. Zur Reinigung des Zapfkopfes sollten Sie eine spezielle Bürste, zur Reinigung des Zapfhahnes ein spezieller Reinigungsball verwenden.

Wichtig:

Sie müssen Ihre Getränkeleitungen einschließlich Zapfarmaturen müssen nach jedem Wechsel der Getränkeart und außerdem unmittelbar vor einer Unterbrechung des Betriebs (länger als eine Woche) reinigen.

11 Häufige Hygienemängel



Lebensmittelkontrolle: Darauf wird geachtet!

1. Aufschnittmaschine

SERIE HYGIENEMÄNGEL

Worauf Kontrolleure achten: Ventilatoren





Thomas Stegmanns, Leiter des Veterinärsamts Stuttgart (Bild) erklärt exklusiv im DEHOGA Magazin, worauf Lebensmittelkontrolleure besonders achten. Er gibt in unserer Serie „Versteckte Hygienemängel“ hilfreiche Hinweise und Tipps – so sind Gastronomen und Hoteliers künftig noch besser auf Lebensmittelkontrollen vorbereitet. Auf dem Fachgruppentag Gastronomie am 30. Juni hielt Thomas Stegmanns einen Vortrag zu diesem Thema, wir berichten in der nächsten Ausgabe.

Teil 3: Ventilatoren in Kühlräumen

„Die Ventilatoren-Gitter sind eine Schmutzquelle, auf die Kontrolleure ganz genau achten. Die Ventilatoren sollen die Luft im Kühlhaus verteilen. Wenn die Gitter der Ventilatoren verstaubt oder versport sind, wird also auch der Schmutz und der Schimmel im Raum verteilt – und somit auch auf den Lebensmitteln. Der Luftwirbel kontaminiert dabei nicht nur die offenen Lebensmittel direkt, auch verpackte Produkte werden indirekt verschmutzt. Damit das nicht passiert, müssen die Ventilatoren regelmäßig gereinigt werden.“ ◀

DEHOGA Magazin 07/2015

2. Kühlschrankdichtung

SERIE HYGIENEMÄNGEL

Worauf Kontrolleure achten: Dichtungen



Thomas Stegmanns, Leiter des Veterinärämtes Stuttgart (Bild) erklärt exklusiv im DEHOGA Magazin, worauf Lebensmittelkontrolleure besonders achten. Ab sofort gibt er in unserer Serie „Versteckte Hygienemängel“ hilfreiche Tipps – so sind Gastronomen und Hoteliers künftig noch besser auf Lebensmittelkontrollen vorbereitet.

Teil 2: Kühlschrankdichtungen

„Die Abdichtungen von Kühlgeräten nehmen die Kontrolleure ganz genau unter die Lupe. Denn oft sind die Gummis an den Türen von Kühlschränken verschmutzt, verschimmelt, porös oder defekt. Das kommt daher, dass sich am Übergang von der warmen Küche zum kalten Kühlschrank Feuchtigkeit bildet, und darin vermehren sich Bakterien und Schimmelpilze besonders gut. Gerade solche kritischen Stellen müssen regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Werfen Sie also immer wieder einen prüfenden Blick in die Zwischenräume der Dichtungsgummis – bevor es die Kontrolleure tun.“ ◀

DEHOGA Magazin 06/2015

3. Ventilatoren im Kühlhaus

SERIE HYGIENEMÄNGEL

Worauf Kontrolleure achten: Ventilatoren



Thomas Stegmanns, Leiter des Veterinärämtes Stuttgart (Bild) erklärt exklusiv im DEHOGA Magazin, worauf Lebensmittelkontrolleure besonders achten. Er gibt in unserer Serie „Versteckte Hygienemängel“ hilfreiche Hinweise und Tipps – so sind Gastronomen und Hoteliers künftig noch besser auf Lebensmittelkontrollen vorbereitet. Auf dem Fachgruppentag Gastronomie am 30. Juni hielt Thomas Stegmanns einen Vortrag zu diesem Thema, wir berichten in der nächsten Ausgabe.

Teil 3: Ventilatoren in Kühlräumen

„Die Ventilatoren-Gitter sind eine Schmutzquelle, auf die Kontrolleure ganz genau achten. Die Ventilatoren sollen die Luft im Kühlhaus verteilen. Wenn die Gitter der Ventilatoren verstaubt oder verspor sind, wird also auch der Schmutz und der Schimmel im Raum verteilt – und somit auch auf den Lebensmitteln. Der Luftwirbel kontaminiert dabei nicht nur die offenen Lebensmittel direkt, auch verpackte Produkte werden indirekt verschmutzt. Damit das nicht passiert, müssen die Ventilatoren regelmäßig gereinigt werden.“ ◀

DEHOGA Magazin 07/2015

4. Spülmaschine

SERIE HYGIENEMÄNGEL

Worauf Kontrolleure achten: Spülmaschinen



Thomas Stegmanns, Leiter des Veterinäramts Stuttgart (Bild) erklärt exklusiv im DEHOGA Magazin, worauf Lebensmittelkontrolleure besonders achten. Er gibt in unserer Serie „Versteckte Hygienemängel“ hilfreiche Hinweise und Tipps – so sind Gastronomen und Hoteliers künftig noch besser auf Lebensmittelkontrollen vorbereitet.

Teil 5: Spülmaschinen

„In Spülmaschinen gibt es viele kritische Stellen, die schlecht einsehbar und somit schwer sauber zu halten sind. Besonders in Haushaltsspülmaschinen, zum Beispiel hinter der unteren Türdichtung und in den Seitenleisten der Tür. Auch verschmutzte oder defekte Spülkörbe sind ein Hygiene-Problem. Durch eine Fotoaufnahme im Inneren der Maschine sind mögliche Hygienemängel wie Schimmelbeläge oder Kalkablagerungen ganz genau zu dokumentieren. Regelmäßiges Reinigen der Spülmaschine ist also Pflicht.“ ◀

DEHOGA Magazin 09/2015

5. Putzlappen

SERIE HYGIENEMÄNGEL

Worauf Kontrolleure achten: Putzlappen



Thomas Stegmanns, Leiter des Veterinäramts Stuttgart (Bild), erklärt exklusiv im DEHOGA Magazin, worauf Lebensmittelkontrolleure besonders achten. Er gibt in unserer Serie „Versteckte Hygienemängel“ hilfreiche Hinweise und Tipps – so sind Gastronomen und Hoteliers künftig noch besser auf Lebensmittelkontrollen vorbereitet.

Teil 14: Putzlappen

„Ordnen Sie unterschiedlich farbige Putzlappen unterschiedlichen Bereichen zu, zum Beispiel blau für Arbeitsflächen, rot für Mülleimer usw. Und dokumentieren Sie diese Zuordnung gut sichtbar, auch für neue Mitarbeiter. Denn wenn der gleiche Lappen für verschiedene Flächen benutzt wird, ist das ein großes Hygieneproblem. Auf Lappen sammeln sich Schmutz und Keime, die dann überall verteilt werden und auch in die Lebensmittel gelangen können. Daher sollten die Lappen auch ausreichend häufig in die Kochwäsche bzw. durch neue ersetzt werden.“ ◀
















DEHOGA Magazin 07/2016

12. Schädlinge und Vorbeugung



Was ist Vorbeugung?

Schaubild Schädlinge

Vorrats- und Materialschädlinge					
 <p>REISMEHLKÄFER. Schädigen Mehl und Getreideprodukte. 4-6 mm. Larve bis 10 mm lang.</p>	 <p>SILBERFISCHCHEN. Bevorzugen dunkle, feuchte Bereiche. Ausgewachsen 10 mm lang.</p>	 <p>TEPPICH-/PELZKÄFER. Leben hauptsächlich von Federn, Fellen und Wollmaterialien. 6-12 mm.</p>	 <p>SPECKKÄFER. Larve leben von tierischen Produkten. Käfer werden 4-5 mm, Larven bis 10 mm lang.</p>	 <p>PLATTKÄFER. Schädigen Mehl- und Getreideprodukte. Käfer werden 2-3 mm groß.</p>	
 <p>BROT- UND TABAKKÄFER. Larven leben am liebsten in harten Vorratsgütern und Gewürzen. Käfer werden 2-4 mm groß.</p>	 <p>DIEBS-/MESSINGKÄFER. Larven leben bevorzugt in Fehlböden von Fachwerkhäusern. Käfer werden 3-4 mm groß.</p>	 <p>KLEIDERMOTTE. Raupe schädigt Woll- und Pelzwaren. Flügelspannweite der Motte 12-14 mm.</p>	 <p>HAUS-/MODERMILBEN. Massenvermehrung in feuchtem Milieu. 0,5 mm klein.</p>	 <p>VORRATSMOTTEN. Leben in Mehl, Dörrobst, Nüssen usw. Flügelspannweite der Motte 14-25 mm. Raupen 10-15 mm lang.</p>	
 <p>GARTEN-/HAUSAMEISEN. Eindringlinge in Haus und...</p>	 <p>KAKERLAKEN. Allesfresser. Werden mit Vorratsgütern in Häuser eingeschleppt.</p>	 <p>STAUB-/BÜCHERLÄUSE. Schimmelfresser. Leben in...</p>	 <p>RATTEN. Allesfresser. Krankheitsüberträger.</p>	 <p>MÄUSE. Allesfresser. Verunreinigen und schädigen...</p>	

Wie kann man manuell Vorbeugen?

- Lagerräume und Produktionsorte
- Zimmer und Außenbereiche
- Zugangswege und Öffnungen
- Sperren und Fallen für Nagetiere
- Vogelabwehr
- UV-Geräte

Wie kann man mit System vorbeugen?

- Situations-Check 1x Jahr
- Regeln. Inspektionen
- Dokumentation und Monitoring
- Reinigung und Temperaturüberwachung
- Mitarbeiterschulungen

13. Zusammenfassung