

Schulung zur Lebensmittelhygiene und Belehrung zum Infektionsschutz

Name, Vorname des/der Mitarbeiters/-in

Abteilung

Betrieb

Allgemeine Lebensmittelhygiene nach VO (EG) 852/2004 und LMHV

1. Grundkenntnisse Lebensmittelrecht

Eine Reihe von Gesetzen und Verordnungen auf nationaler und auf EU-Ebene regeln die Anforderungen der einzelnen Produktgruppen, sowie an Hygiene und Qualitätssicherung. EU-Gesetze und nationale Regelungen greifen dabei eng ineinander.

EG-Basisverordnung VO (EG) 178/2002: Grundsätze und Anforderungen zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) 852/2004: Allgemeine Lebensmittelvorschriften

Verordnung (EG) 853/2004: Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) 854/2004: Besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005: Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

2. Grundkenntnisse der Lebensmittelmikrobiologie

Mikroorganismen sind Kleinstlebewesen, die nur bei starker Vergrößerung, z.B. unter dem Mikroskop zu erkennen sind. Die vier wichtigsten Gruppen von Mikroorganismen sind: Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, Viren.

3. Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen

Die Vermehrung von Mikroorganismen wird zum einen durch innere Faktoren, die dem Lebensmittel innewohnen, zum anderen durch äußere Faktoren beeinflusst. Äußere Faktoren wie Temperatur (Lagerung, Erhitzungstemperatur) und die Zusammensetzung eines Gases können das Wachstum von Keimen entscheidend beeinflussen.

4. Gefährdungen durch Verderbniskeime und Krankheitserreger

Es gibt nützliche und unerwünschte bzw. schädliche Mikroorganismen. Unerwünschte Mikroorganismen lassen Lebensmittel verderben, also sauer werden, faulen, gären oder verschimmeln. Solche Lebensmittel sind nicht für den Verzehr geeignet und ungenießbar. Werden mit Mikroorganismen behaftete Lebensmittel verzehrt, treten mehr oder weniger schwere Magen- und Darmerkrankungen mit Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und häufig auch Fieber auf.

5. Weitere Gefährdungen durch z.B. Rückstände, Fremdkörper, Schädlingsbefall etc.

Weitere Gefährdungen können entstehen durch z.B.:

- Rückstände von Reinigungsmitteln etc.
- Fremdkörper wie Glas, Plastik etc.

6. Verarbeitungs- und Produkthygiene

Bakterien bewegen sich nicht von alleine fort. Dafür benötigen sie Hilfe, und diese erfolgt häufig durch Kontakt eines Lebensmittels mit einem anderen Lebensmittel, mit einem Arbeitsgerät, welches bereits für andere Zwecke verwendet wurde, oder ganz einfach mit den Händen.

7. Lager- und Transporthygiene

- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen
- Regelmäßige Kontrolle der Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdaten
- Regelmäßige sensorische Prüfung der Ware

8. Personalhygiene

- Tragen der vorgeschriebenen Arbeitskleidung
- Körper sauber halten, d.h. regelmäßiges Waschen, regelmäßiges Duschen, regelmäßiges Haarewaschen, gute Mundhygiene
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten. Fingernägel nicht lackieren! Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhren ablegen.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch Hände waschen und desinfizieren!
- Regelmäßiges Hände desinfizieren zwischen den Arbeitsgängen

Schulung zur Lebensmittelhygiene und Belehrung zum Infektionsschutz

9. Raum- und Anlagenhygiene

- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeiten und Anlagen nach den Vorgaben der Reinigungspläne

10. Entsorgungshygiene

- Richtige Trennung des Abfalls
- Abfallbehälter müssen geschlossen/abgedeckt sein
- Abfälle müssen möglichst schnell in die dafür vorgesehenen Abfallbehälter gebracht werden
- Kennzeichnung „Nicht zum menschlichen Verzehr geeignet“
- Alle ehemaligen Lebensmittel tierischer Art sind mit den Hinweis „Material der Kategorie III“ auf der Tonne zu kennzeichnen

11. HACCP

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point

= Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte -> ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll

Datum, Unterschrift Mitarbeiter

Datum, Unterschrift GL/BL