

(Einer Hygiene-Schulung für Führungskräfte)

Diese Schulung beinhaltet die Forderungen:

- 1) der Verordnung (EG) 852/2004 (früher LMHV)
- 2) eine Belehrung nach IfSG §43 (4) („Wiederholungsbelehrung“)
- 3) DIN 10514 Hygieneschulung

Fragen zur dieser Schulung beantwortet Ihnen die Firma

delphi Lebensmittelsicherheit GmbH

TechnologiePark Köln
Eupener Str. 150
50933 Köln
Fon 0221.9130074
Fax 0221.9130078
i@delphi-online.de

Oder schauen Sie im INTERNET unter www.delphi-online.de oder www.Hygiene-Brief.de

Empfohlen vom

Der Hygiene-Brief wird empfohlen vom
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

Beispiel



HYGIENE-BRIEF®



1.1 Motivation des Gesetzgebers (Warum gibt Lebensmittelgesetze?)

1.2 Gesetze

2.1 Gefahren in Lebensmittelbetrieben / Krankheitsübertragung

2.2 Wissen um Mikroorganismen und deren Bekämpfung

3.1 Personal-Hygiene

3.2 Betriebshygiene

3.3 Schädlingsmonitoring

4.1 Prozess-Hygiene

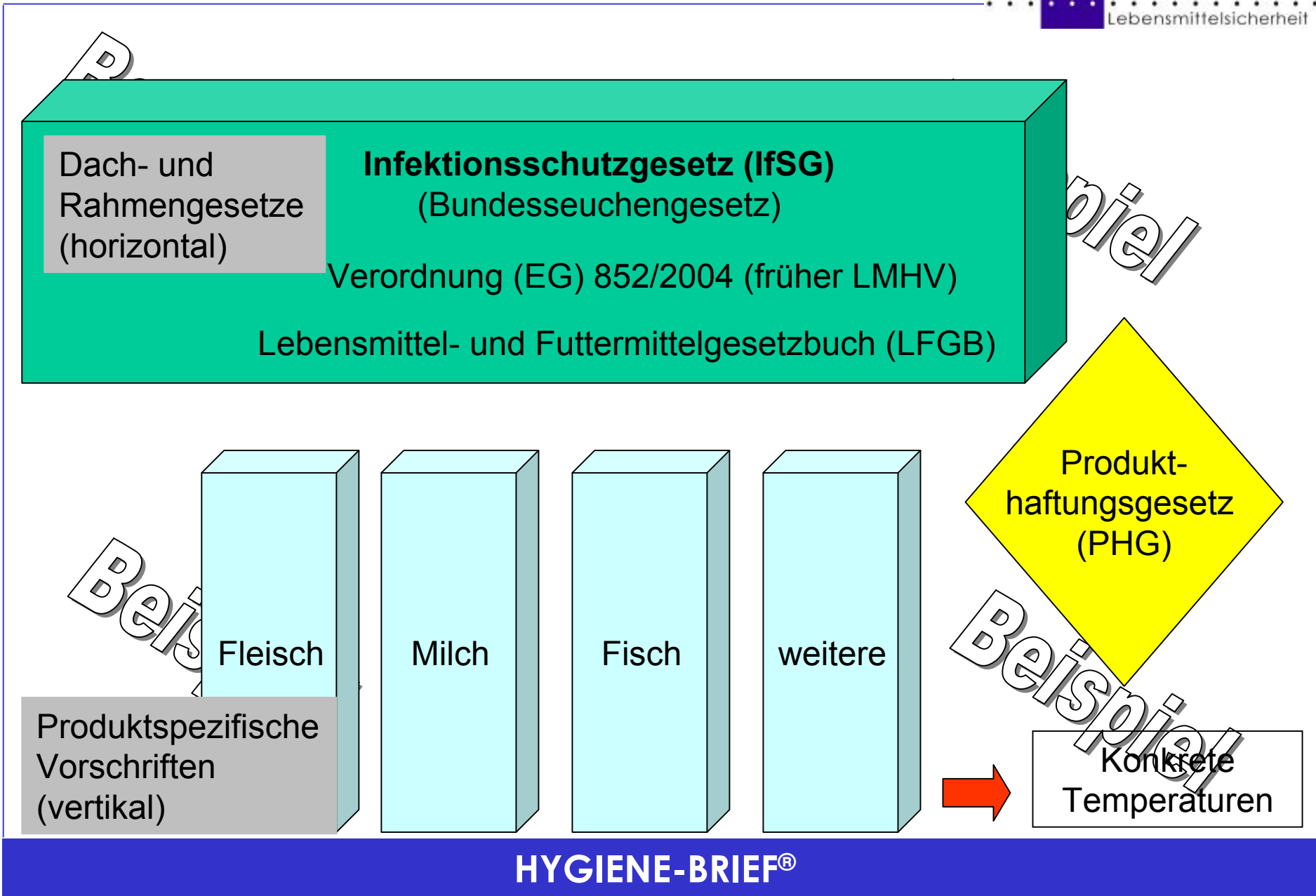
4.2 HACCP

4.3 Eigenkontrolle

4.4 Beschwerde – Was tun?

5.1 Personal-Schulung – Wiederholungsbelehrung IfSG

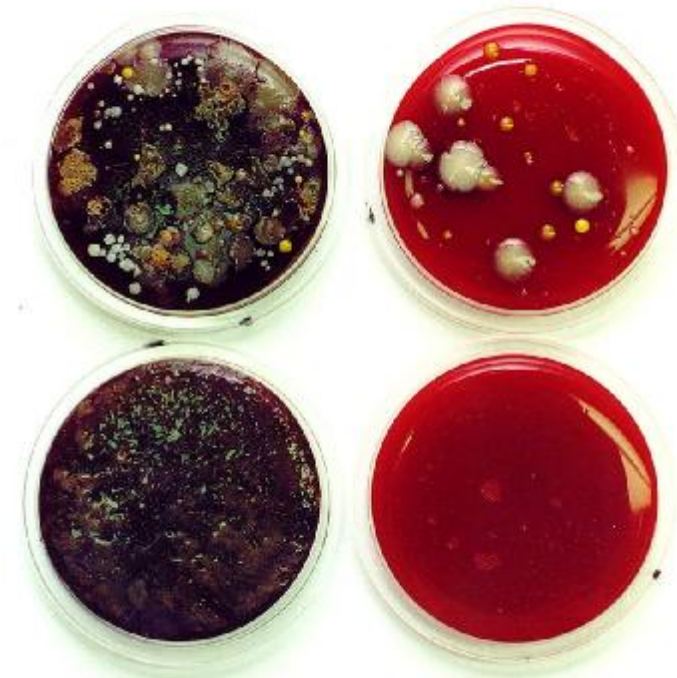




Abklatschproben



Mikrobiologie



Sichtbar gemacht

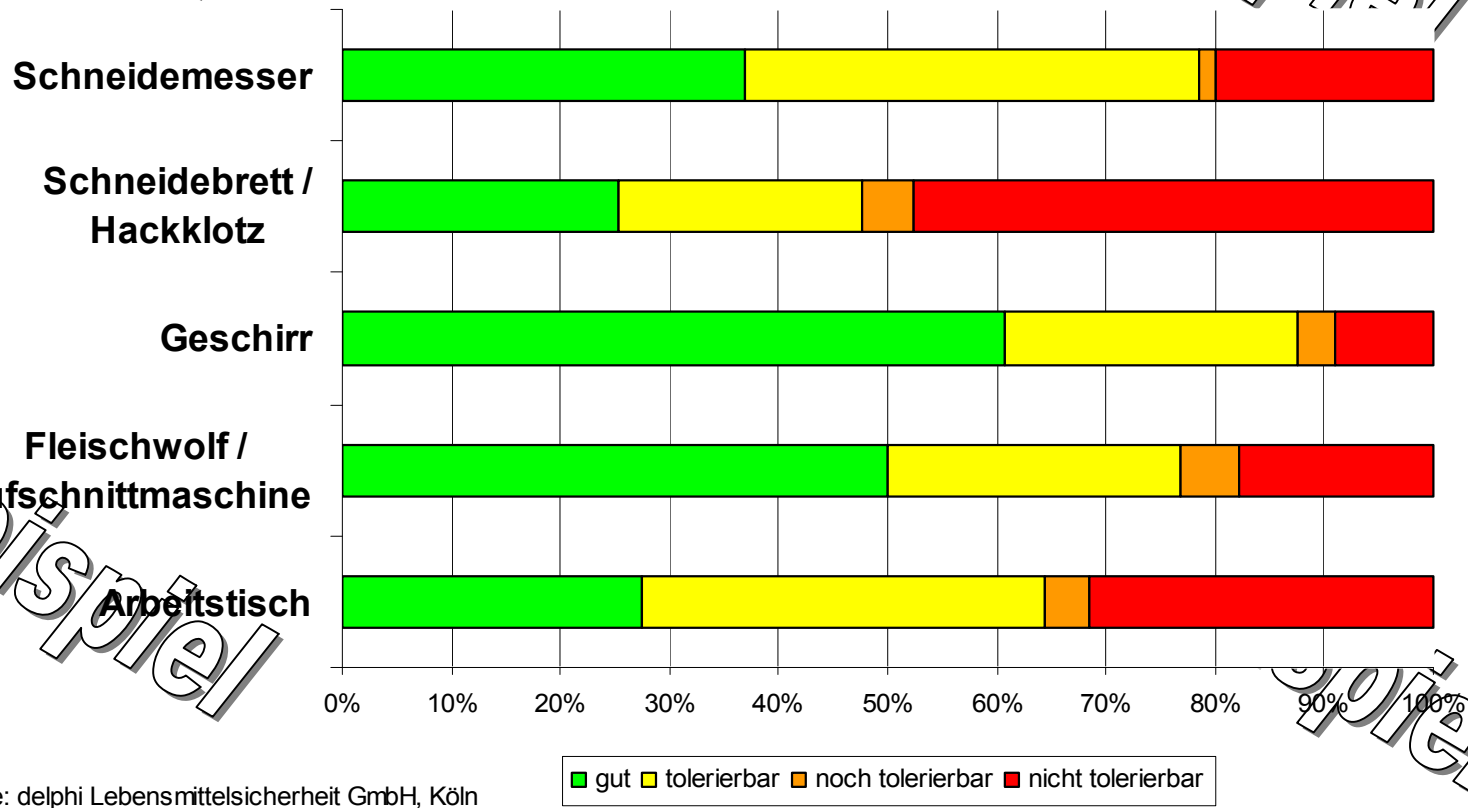
Ergebnis von Abklatsch-bzw. Tupferproben ca. 300 Proben

Beispiel

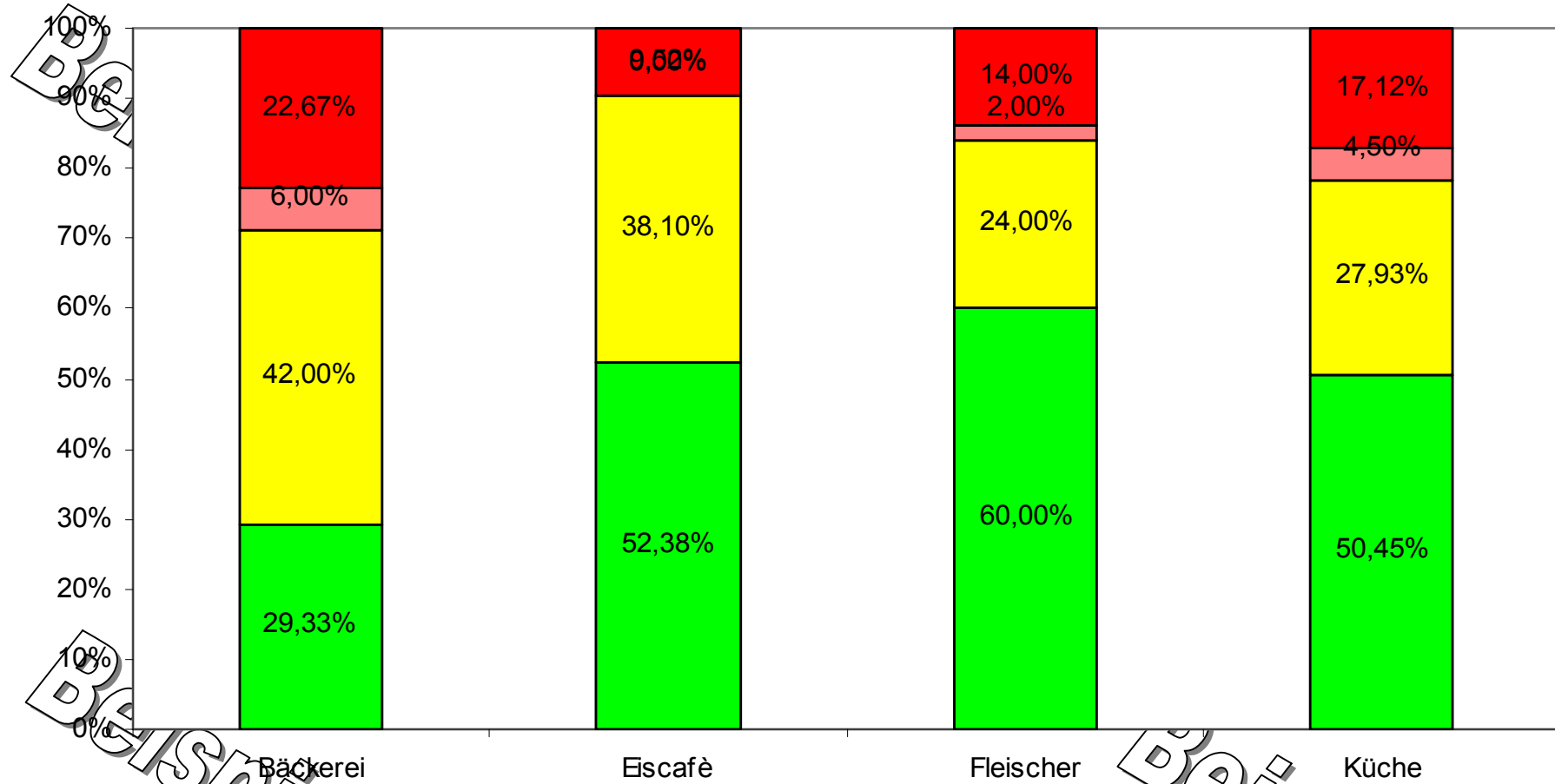
Beispiel

Beispiel

Beispiel



Quelle: delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, Köln



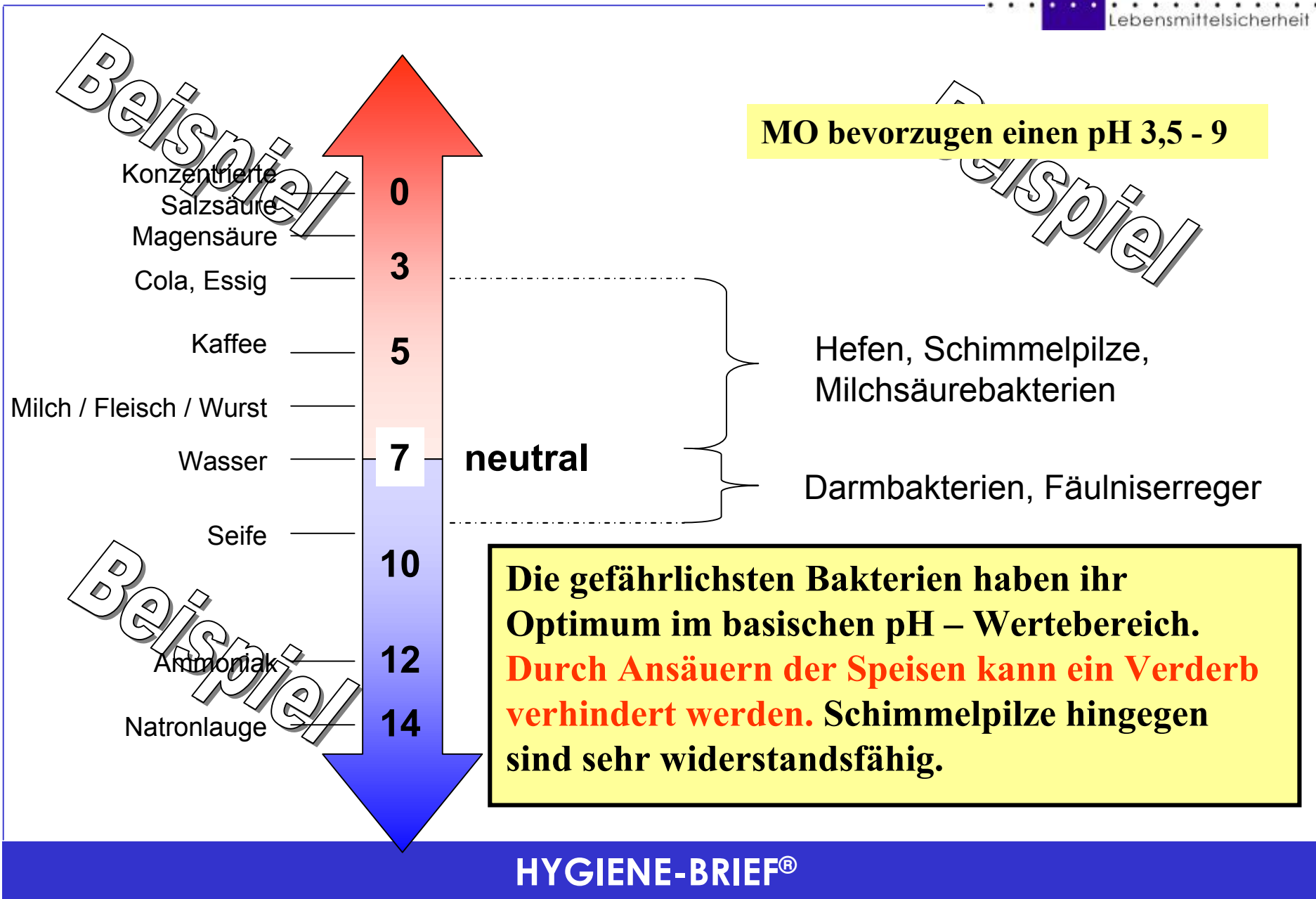
Beurteilungsschema nach Prof. Krämer

- I = gut (GKZ < 60 und Enterob. 0)
- II = tolerierbar (GKZ > 60 und Enterob. 0)
- III = noch tolerierbar (Enterob. 1-10)
- IV = nicht tolerierbar (Enterob. > 10)

Wichtige Grenzwerte, die man sich merken muss

-18°C	Tiefkühlprodukte
-15°C	Tiefkühlprodukte beim Transport (Randbereich)
+ 2°C	Hackfleisch aus EG-Betrieben frischer Fisch (oder auf Eis)
+ 3°C	Innereien
+ 4°C	Hackfleisch
+ 7°C	Fleisch, Wurst, Feinkost
+10°C	Molkereiprodukte
+65°C	Warmhaltung
	Herstellerangaben

4. pH-Wert



5. Sauerstoff

Wird **NICHT** benötigt

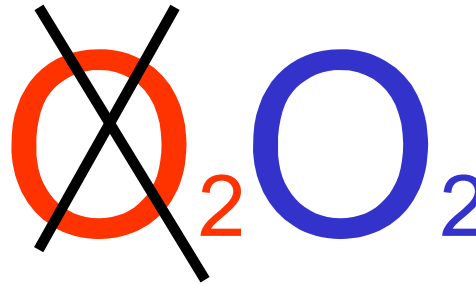


anaerob

z.B. Clostridien, Hefen,
Botulinus

~~Beispiel~~

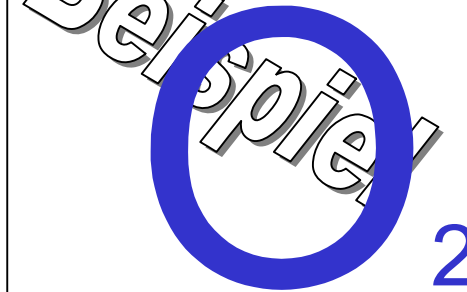
Egal



fakultativ anaerob

z.B. Hefen, Fäulniserreger,
Eitererreger

Wird benötigt



aerob

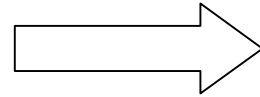
z.B. Essigsäurebakterien,
Bazillen,
Schimmelpilze

~~Beispiel~~

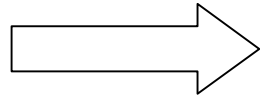
Einen effektiven Weg Schimmel zu bekämpfen ist Sauerstoffentzug (z.B. vakuumieren oder in Öl einlegen).

Beispiel

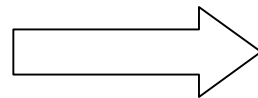
1. Nahrung



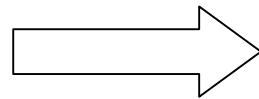
2. Wasser



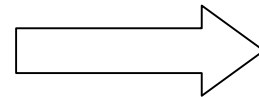
3. Temperatur



4. pH-Wert



5. Sauerstoff



Gewissenhafte
Reinigung
der Oberfläche und Geräte

Temperatur

Säuern, Zuckern

Beitzen

Vakuumisieren

Beispiel

Reinigung heißt:

- Schmutzentfernung
- Entfernung von LM-Resten
- Keimminderung
- Schädlingsvorbeugung
- Vorbereitung der Desinfektion

Desinfektion heißt:

- Keimabtötung

Vorsicht:

- Chemische Gefahr
- Resistenzen
- Schutzkleidung

!!! Gebrauchsanweisung und Gefahrenhinweise beachten !!!

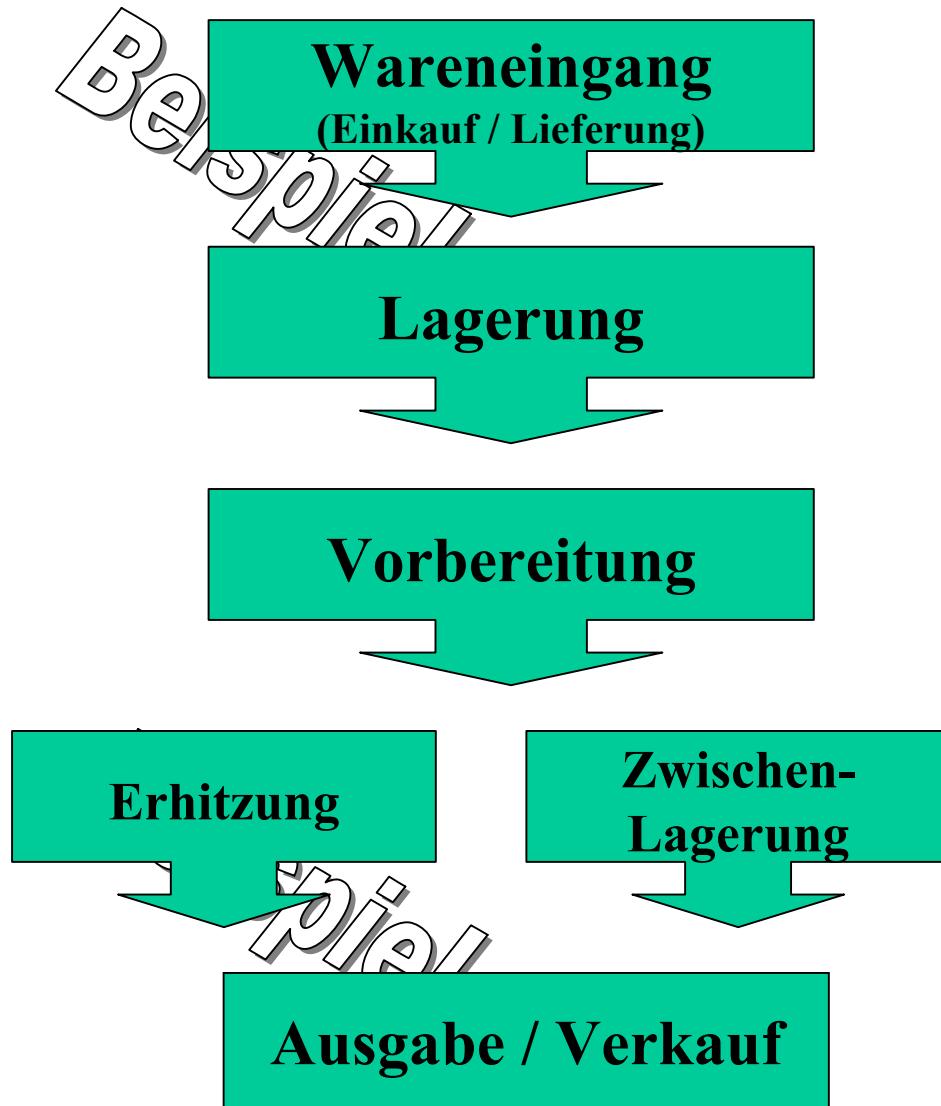
Beispiel

- Einrichtung des Monitoring-Systems durch Fachleute
- Lageplan der Monitoring-Fallen
- Regelmäßige Kontrollen der Monitoring-Fallen

Beispiel

Beispiel

Beispiel



Wo liegen die Gefahren?

- Allgemeine
- Betriebsspezifische

Was ist zu beachten?

- Allgemein
- Betriebsspezifisch

Wareneingang (Einkauf / Lieferung)

Gefahr

- Schädlinge
- verdorbene Waren
- Keine Kühlung, wenn Ware zu früh kommt

Häufige Fehler

- Keine Wareneingangskontrolle
- Keine Dokumentation

So geht's richtig

- IMMER Wareneingangskontrolle
- Dokumentation (ggf. nur Stichprobenartig)

Gefahr

- Schädlinge
- Überlagerung
- Mangelhafte Temperaturwerte
- Kreuzkontamination

Lagerung

Häufige Fehler

- Keine Temperaturkontrollen
- Keine getrennte Lagerung
- Unverpackte Lebensmittel



Häufige Fehler
Gemeinsame Lagerung mit CHEMIE
Lagerung auf dem Fußboden
→ keine Reinigung möglich



Beispiel

Beispiel



Beispiel

- So geht`s richtig
- Temperaturkontrollen zu verschiedenen Zeiten und an wärmster Stelle
- FIFO-Prinzip
- Getrennte Lagerung (Räume)
- Getrennte Lagerung (Dosen)
- Verpacken



Beispiel

Beispiel

Gefahr

- Kreuzkontamination
- Keimvermehrung

Beispiel

Vorbereitung

Beispiel

Häufige Fehler

- Arbeiten zu lange OHNE Kühlung
- Mangelnde Hygiene am Arbeitsplatz
- delphi-Hygiene-Preis

So geht's richtig

- Sauberer Arbeitsplatz
- Schnelles Arbeiten (ggf. zwischenkühlen)

Gefahr

- kein Abtöten der Keime
- Kreuzkontamination durch unsaubere Arbeitsmaterialien (Töpfe etc.)
- Verderb (Friteuse)
- Acrylamid

Häufige Fehler

Keine Kenntnisse der Temperaturen

Erhitzung

So geht`s richtig
Messen Sie die Temperaturen
Wartung der Geräte

Gefahr

- erneute Kreuzkontamination
- Keimwachstum durch zu hohe Temperatur

Häufige Fehler

- Keine Kenntnisse der Temperaturen
- Keine Abdeckung
- Keine Zwischenkühlung

**Zwischen-
Lagerung**

So geht`s richtig
Speisen abdecken
IMMER in die Kühlung

Gefahr

- Kontamination durch Insekten (z.B. Wespen Verkaufstheke Bäckerei)
- erneute Keimvermehrung durch zu hohe Temperatur
- Kreuzkontamination durch Verbraucher

Häufige Fehler

- kein Fliegenschutz (Verkaufsraum)
- fehlerhafte Kühlung im Verkauf
- kein Spuck- und Atemschutz im Buffet

Beispiel

Ausgabe / Verkauf

So geht's richtig
Speisen abdecken
Temperaturmessung
Insektenbekämpfung

Beispiel

Häufige Fehler
Dressing ungekühlt
Hier 22°C



Beispiel

Ausgabe / Verkauf

Beispiel

Was sind *Hygieneanforderungen* an Betriebsräume?



Edelstahl / Kacheln

Decke
Wände
Fußboden



Ausreichend

- Luft
- Licht
- Wasser

Leicht zu reinigen

Kein rohes Holz

Beispiel Vielen Dank Beispiel

Sie erhalten nun

- 1) Den Hygiene-Brief® (Teilnahmebescheinigung Hygiene-Schulung)
- 2) Bescheinigung über „Wiederholungsbelehrung“
- 3) (unterschiedene) Erklärung

Beispiel

Beispiel