

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:
-------	---------	--------	-------



STAATLICHES BERUFLICHES
SCHULZENTRUM
ROTHENBURG | DINKELSBOHL

Hygiene – Teil III

Folgende Leitfragen sollten Sie abschließend problemlos beantworten können:

- Welche Hygienearten unterscheidet man?
- Wie „verhalte“ ich mich hygienisch?

Lebensmittel-/Produkthygiene

Sorgt für hygienisch einwandfreie Ware bereits bei der Anlieferung und Lagerung.

Erkennen hygienisch bedenklicher Lebensmittel:

Beschädigungen, Schimmel, abgelaufenes MHD/Verbrauchsdatum, Druckstellen, abweichender Geruch, Temperaturabweichungen, ...

→ Expertenwissen: Die Bombage

Allgemein: Auftreiben des Deckels bei Lebensmittelkonserven .

1. *biologische Bombage*: Gasbildung durch Bakterienwachstum infolge unzureichender Sterilisation; führt meistens zu Ungenießbarkeit, insbesondere bei Fleisch- und Fischprodukten; Gefahr durch lebensbedrohlichen Botulismus.
2. *chemische Bombage*: Gaserzeugung durch chemische Vorgänge (z. B. durch Säureeinwirkung auf das Büchsenmetall);
3. *physikalische Bombage*: Druckerzeugung durch Zelldehnung oder Hitze- und Kälteeinwirkung.



Alle Lebensmittel sind vom Wareneingang bis zur Abgabe an den Gast vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Die unterschiedlichen Lebensmittel benötigen auch unterschiedliche Lagerbedingungen.

Folgende Grundsätze sind zu beachten:

- ✓ Die Lagerung muss sauber und ordentlich erfolgen.
- ✓ Kühlpflichtige Lebensmittel sind bei den entsprechenden Temperaturen auf zu bewahren.
- ✓ Die Einhaltung der Lagertemperatur ist regelmäßig zu überprüfen. Darüber sollten Checklisten geführt werden.

Checklisten zur Temperaturkontrolle von Kühleinrichtungen

Datum	Temperatur Kühlraum 1 max. 4°C	Gerät reguliert	Kundendienst angefordert	Unterschrift

- ✓ Die Lebensmittel dürfen sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen.
- ✓ Auf ordnungsgemäße Warentrennung ist zu achten.
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie andere Chemikalien sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
- ✓ Eine nachteilige Beeinflussung durch Schädlinge ist auszuschließen.
- ✓ Zuerst gelieferte Ware ist zuerst zu verbrauchen.
- ✓ Das so genannte „First in - First out - Prinzip“ ist zu beachten.
- ✓ Mindesthaltbarkeiten und Verbrauchsfristen der Lebensmittel sind regelmäßig zu überprüfen und einzuhalten.

Gruppe 3: Produkt-, Produktions- und Arbeitsplatzhygiene

Produktionshygiene

Gewährleistet, dass sich Lebensmittel nicht durch Maschinen, Geräte oder Arbeitsflächen infizieren. Der Produktionsablauf muss sicherstellen, dass Mikroben vermindert werden und wenig Gelegenheit haben, sich zu vermehren.



Bei allen Arbeiten im Küchenbereich muss größtmögliche Sauberkeit herrschen. Regelmäßige Reinigung und Desinfektion muss im Küchenbereich eine Selbstverständlichkeit sein. Reinigungs- und Desinfektionspläne sind zu erarbeiten und entsprechende Arbeitsanweisungen sind den Mitarbeitern zu geben und zu überprüfen. Dazu sollten Checklisten geführt werden. Arbeitsabläufe müssen so organisiert sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann. Es muss eine klare Trennung zwischen der „reinen“ und „unreinen“ Seite der Lebensmittelbearbeitung vorhanden sein.

So genannte „Kreuzkontaminationen“ sind zu vermeiden. Das heißt z. B.

- ✓ Erdhaltiges Gemüse darf nicht in unmittelbarer Nähe von bereits gegarten Lebensmitteln geputzt werden. Gefahr der Keimübertragung!
- ✓ Schneidebretter und Geräte, die zum Zerteilen von rohem Geflügel benutzt wurden oder zum Bearbeiten von rohem Fleisch, dürfen nicht für das Zerkleinern von Lebensmitteln für die Salatherstellung verwendet werden. Gefahr der Keimübertragung – Schmierinfektion! Eine zwischenzeitliche gründliche Reinigung und Desinfektion der Schneidebretter und Geräte ist mindestens erforderlich. (→ separate Bretter für LM-Gruppen verwenden!)
- ✓ Gleiches gilt für die Verarbeitung roher Eier. Eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Geräte und Hände ist notwendig. Entsprechende Arbeitsanweisungen sind zu erarbeiten. Die ordnungsgemäße Abfallsammlung und Entsorgung sowie eine sachgerechte Schädlingsbekämpfung sind zu organisieren.

Arbeitsplatz-/Betriebsstättenhygiene

Stellt sicher, dass alle Lager-, Arbeits- und Aufenthaltsräume sowie deren Einrichtung hygienisch einwandfrei sind. Gleiches gilt für alle Räume, die für Gäste zugänglich sind.

Die Betriebsstätten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen instand gehalten werden und ständig sauber sein. Sie müssen so geplant und gebaut werden, dass sie den Anforderungen [Anhang II der VO(EG) Nr.852] entsprechen.

Die Räume müssen so ausgestattet sein, dass eine gute Küchenhygiene gewährleistet werden kann und keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel erfolgt.

Die Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen, müssen so gebaut und beschaffen sein, dass eine Kontamination (Verunreinigung) der Lebensmittel ausgeschlossen ist.