

**apetito**

# HYGIENE ZUM ANFASSEN

Richtiger Umgang mit  
Lebensmitteln



# INHALTSVERZEICHNIS

Grundlagen .....	04
Infektionsschutzgesetz .....	06
Hygieneschulung .....	08
Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) .....	09
Personalhygiene .....	10
Produkthygiene .....	12
Betriebshygiene .....	14
Mikrobiologie .....	16



# GRUNDLAGEN

## Lebensmittelhygiene und -sicherheitskultur

Hygiene in der Küche ist die Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel in einwandfreier Qualität hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden.

### FOLGENDE FAKTOREN HABEN EINEN EINFLUSS AUF DIE HYGIENE BEIM HERSTELLEN UND BEHANDELN VON LEBENSMITTELN:

- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Betriebshygiene

Um die Gesundheit der Tischgäste zu schützen, gibt es Vorgaben zu Lebensmittelsicherheit und Hygiene. Die Vorgaben können nur umgesetzt werden, wenn diese von allen Mitarbeitern gelebt werden und Teil der Betriebskultur sind!

Zudem ist zu beachten, dass der Zutritt zur Küche ausschließlich berechtigten Personen gestattet ist. Dies dient dazu, die Hygiene und Sicherheit in der Küche zu gewährleisten und unbefugte Eingriffe zu verhindern.

## Hygiene-Grundsätze

### DIE WICHTIGSTEN HYGIENE-GRUNDSÄTZE SIND VERANKERT IN:

- EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) 853/2004
- Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- DIN-Norm 10514 für die Durchführung einer Hygieneschulung

### VERPFLICHTUNG ZUR SCHULUNG:

- Die Hygieneschulung wird nach den Vorgaben der DIN-Norm 10514 mindestens 1 x jährlich durchgeführt.
- Das IfSG schreibt nach der amtlichen Erstbelehrung eine Folgebelehrung alle 2 Jahre vor. Der Arbeitgeber ist für die Durchführung verantwortlich.

**HYGIENE-VORGABEN** müssen über die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung eingehalten werden.

**Hinweis:** In der Regel erhalten die Mitarbeiter die Belehrung nach dem IfSG in Kombination mit der jährlichen Hygieneschulung.



# INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

## Gesundheitsamt

amtliche Erstbelehrung

## Arbeitgeber

Der Arbeitgeber ist für die Folgebelehrung alle 2 Jahre und Dokumentation der Belehrung nach IfSG verantwortlich. Diese findet oft in Kombination mit der jährlichen Hygieneschulung gemäß LMHV\* statt.

## Arbeitnehmer

Die Mitarbeiter haben die Pflicht, ihren Arbeitgeber zu informieren, wenn sie Haut- oder Magen-Darm-Erkrankungen bzw. infizierte Wunden haben.

**Bei den folgenden Krankheiten besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot:**

Typhus und Paratyphus, Cholera, bakterielle Ruhr (Shigellose), Salmonellen-Infektion, Gastroenteritis durch andere Erreger, Hepatitis A oder E, infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.

**DIE PERSÖNLICHE  
VERANTWORTUNG**  
wird groß  
geschrieben

## GESUNDHEITSAMT

Vor erstmaliger Tätigkeit Erstbelehrung und Bescheinigung



## LEBENSMITTELBETRIEB



### ARBEITNEHMER

Mitteilung über Erkrankung



### ARBEITGEBER

Alle zwei Jahre Folgebelehrung



## LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Überprüfung



# HYGIENESCHULUNG

## WANN?

bei Neueinstellung, danach  
mind. 1 x jährlich

## WAS?

gemäß  
DIN 10514\*

Personalhygiene  
Produkthygiene  
Betriebshygiene  
Mikrobiologie

## WER?

durch eine sachkundige Person

## WEN?

jeden, der mit Lebensmitteln umgeht

Anschließend erfolgt die Dokumentation und eine Erfolgskontrolle der Schulung.

## LMHV: LEBENSMITTELHYGIENE- VERORDNUNG

**Kernaussage:** Allgemeine Grundlage  
für die hygienische Herstellung von  
Lebensmitteln

**Ziel:** Schutz der Gesundheit



## HAUPTINHALTSPUNKTE:

- Definition einer **guten Herstell- bzw. Hygienepraxis „GHP“** als Basis. Die Leitlinien legen die Hygieneanforderungen unter anderem für die Bereiche Betriebsstätten, Umgang mit Lebensmitteln und Personal fest.
- Verpflichtung zur Durchführung von Gefährdungsanalysen und Maßnahmen zur Überwachung gemäß **HACCP\***.

\* „Hazard Analysis and Critical Control Point“ bedeutet: Gefährdungsanalyse und Beherrschung der kritischen Lenkungsunkte.

# PERSONALHYGIENE

- grundsätzlich **Körper und Kleidung sauber halten**, täglich Arbeitskleidung wechseln; zusätzlich bei Bedarf
- auf **saubere und kurze Fingernägel** achten, keine falschen Fingernägel oder Nagellack benutzen
- **jede Art von Schmuck ablegen**
- **Kopfbedeckung tragen**, Haar vollständig bedecken, auf Bartpflege achten, bei Bedarf Bartschutz tragen
- **Wunden** mit einem wasserdichten Verband **abdecken**; Handschuhe tragen
- regelmäßig **Hände waschen**: vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, bei Verschmutzung, nach Arbeit mit kritischen Lebensmitteln, nach Gerätebenutzung, nach Abfallentsorgung und nach jedem Toilettenbesuch
- nicht auf **Lebensmittel husten oder niesen**
- in der Küche: **nicht essen, trinken und rauchen, sowie kein Konsum von Genussmitteln, einschließlich Drogen**





## PRODUKTHYGIENE

- **Lagertemperatur einhalten**, besonders bei leichtverderblichen und kühlpflichtigen Lebensmitteln
- nur **so viel** Ware bereitstellen, **wie benötigt** wird
- alle **Küchenarbeiten**, vor allem bei leichtverderblichen Lebensmitteln, **zügig durchführen**
- Speisen ausreichend **erhitzen**
- **rohe** Lebensmittel immer von **gegartenen Speisen trennen**
- **Lebensmittel** zum Schutz von Verunreinigungen immer **abdecken**
- gegarte Speisen **nicht mit der Hand anfassen**
- **Standzeiten vermeiden**
- **Reste verpacken**, kennzeichnen und kühlen
- **Rückstellprobe** bereitstellen und einlagern

# BETRIEBSHYGIENE

- **Arbeitsbereich sauber** halten, bei Bedarf reinigen
- **Lebensmittel** zum Schutz vor Verunreinigungen **abdecken**
- nur mit **sauberen Maschinen und Anlagen** arbeiten
- **Kleinteile und Zubehör** regelmäßig und gründlich **reinigen**
- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt** von Lebensmitteln **lagern** und nur bei Bedarf bereitstellen
- **Abfälle trennen** und rasch beseitigen
- **reine und unreine Bereiche trennen** und Vorgaben für die Hygienebereiche definieren



# SCHÄDLINGSBEFALL VERMEIDEN – QUALITÄT UND HYGIENE SICHERN:

- **Ware prüfen:** Bei Warenannahme und Lagerung regelmäßig auf Schädlinge kontrollieren.
- **Sauberes Lager:** Vorratsräume trocken, kühl, sauber und übersichtlich halten.
- **Sichere Verpackung:** Lebensmittel in schädlingsdichten Behältern aufbewahren.
- **First In – First Out:** Waren zeitnah verbrauchen, um lange Lagerzeiten zu vermeiden.
- **Bauliche Maßnahmen:** Türen geschlossen halten, Fenster mit Fliegengittern sichern, Öffnungen abdichten.
- **Müllentsorgung:** Abfälle regelmäßig entfernen und Müllbehälter verschlossen halten.
- **Monitoring:** Klebefallen oder UV-Insektenfallen einsetzen und regelmäßig überprüfen.

# Der Reinigungserfolg ist abhängig von:

## KLARSPÜLEN

um Reinigungs-  
mittelreste  
zu beseitigen

bei Bedarf  
ist eine  
Desinfektion  
zu empfehlen

## EINWIRKZEIT

**BEARBEITUNG**  
nach Gebrauchs-  
anweisung

**REINIGUNGS-  
MITTEL**

**KONZENTRATION**

**TEMPERATUR**



# MIKROBIOLOGIE

## Grundlagen

- Bakterien (Größe etwa 1/1000 mm)
- Hefen (Größe etwa 5/1000 mm)
- Schimmelpilze (Größe etwa 10-50/1000 mm)
- Viren (Größe ca. 100 x kleiner als Bakterien)

Mikroorganismen können sowohl nützlich als auch schädlich sein. Die nützlichen werden z. B. bei der Herstellung von Käse, Joghurt, Sauerkraut, Bier oder Penicillin benötigt. Die schädlichen können Lebensmittel verderben, Stoffwechselprodukte (z.B. Toxine) bilden und Krankheiten verursachen.

MIKROORGANISMEN sind sowohl auf Lebensmitteln und deren Zutaten als auch auf und im menschlichen Körper zu finden

## Vermehrung

Unter günstigen Bedingungen können sich Mikroorganismen sehr schnell vermehren. Bakterien können sich alle 15-20 Minuten verdoppeln. Also werden aus 100 Mikroorganismen in 5 Stunden etwa 3.276.800 Mikroorganismen.

### Günstige Bedingungen sind:

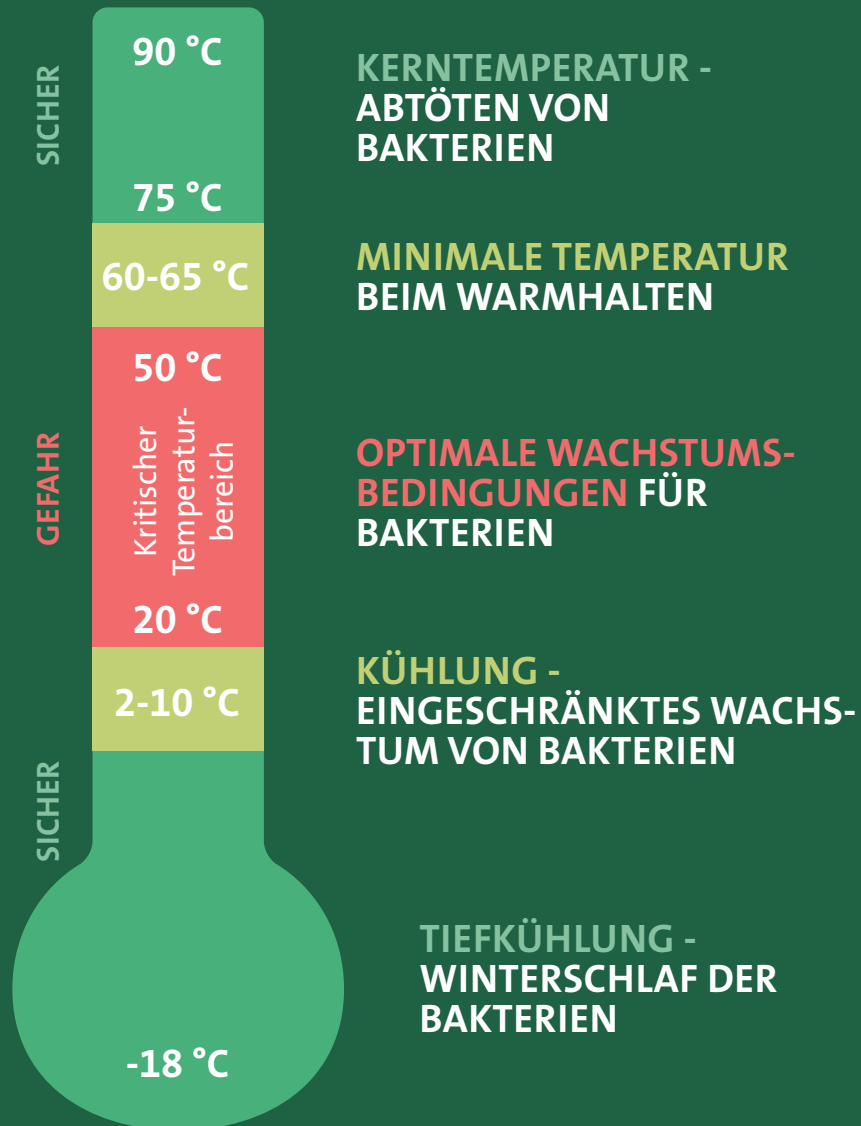
- Nahrung aller Art (Lebensmittel, Fette, Eiweiß ... )
- Feuchtigkeit oder Wasser
- Temperaturen zwischen 20 °C und 50 °C
- lange Standzeiten
- meistens Sauerstoff
- meistens pH-Wert zwischen 4,5 und 7,5

100

in ca. 5 Stunden

3.276.800

# Temperaturen\*



\* Die in der Abbildung dargestellten Temperaturbereiche sind allgemeine Richtwerte. Halten Sie sich immer an die spezifischen Vorgaben für die Lagerung und Verarbeitung der jeweiligen Produkte.



## Wachstum von Mikroorganismen

Das Wachstum von Mikroorganismen wird beeinflusst von:

- Personalhygiene
- Temperaturen
- Reinigung und Desinfektion
- Handhabung
- Lagerung und Transport der Produkte

# Gefährdungspotenzial

ERREGER	ERKRANKUNG	LEBENSMITTEL
	I = Inkubationszeit D = Dauer der Krankheit S = Symptome	häufiges Vorkommen der Erreger
<b>SALMONELLEN</b>	I = 5-72 Stunden D = einige Tage S = Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber, Erbrechen	Fleisch, Geflügel, Eier und daraus hergestellte Produkte
<b>STAPHYLOKOKKEN</b>	I = 1-7 Stunden D = 1-2 Tage S = plötzliche Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Schweißausbruch, allgemeine Schwäche, meist kein Fieber	Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Milch, Soßen, Puddings, Dressings
<b>BACILLUS CEREUS</b>	I = 6-24 Stunden D = 1 Tag S = Übelkeit, wässriger Durchfall, Bauchkrämpfe, Erbrechen	Getreideerzeugnisse, Eierspeisen, Soßen, Puddings, zerkleinerte, schwach erhitzte Fleischerzeugnisse

# Notizen

A large grid of dots for taking notes, consisting of 20 columns and 20 rows of small dots.



@apetitoAG



@apetitoAG



@apetitoAG

**apetito AG**

Bonifatiusstraße 305

48432 Rheine

Tel.: 0800 801 5 801

E-Mail: [info@apetito.de](mailto:info@apetito.de)

[www.apetito.de](http://www.apetito.de)