



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

# Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System

Hygiene und Infektionsschutz



## Die wichtigsten Hygieneregeln

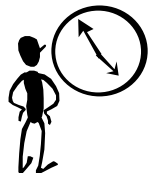


In dieser Lerneinheit werden Sie über einige der wichtigsten\* Hygieneanforderungen informiert, die für Ihre tägliche Arbeit von Bedeutung sind. Dies sind:

- Personalhygiene
- Lebensmittelhygiene
- Arbeitsplatzhygiene
- Entsorgungshygiene



Diese Lerneinheit enthält eine Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz.

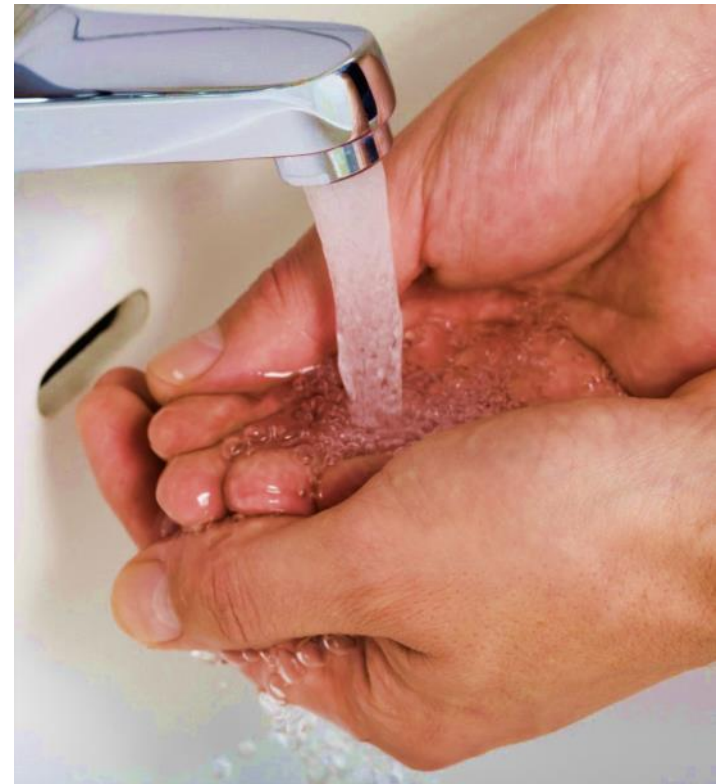


Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 25 Minuten Zeit in Anspruch.



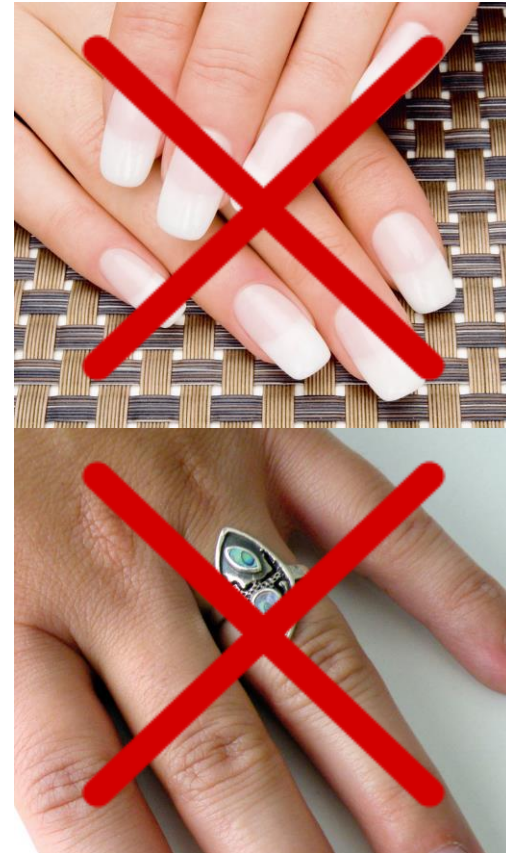
## Personalhygiene – Das gilt es zu beachten

- Regelmäßiges **Händewaschen**
  - **Vor:** der Arbeitsaufnahme, dem Bearbeiten empfindlicher Produkte, dem Verkauf oder der Ausgabe
  - **Nach:** dem Essen, Rauchen, Husten/Naseputzen, jedem WC-Besuch, Reinigungsarbeiten, Lager- und Transportarbeiten, der Abfallentsorgung
- Keine **verderblichen Lebensmittel** im Spind lagern
- **Wunden** vollständig abdecken



## Personalhygiene – Wichtig ist ein gepflegtes Äußeres

- Auf lange, lackierte oder künstliche **Fingernägel** verzichten
- Tragen von **Schmuck** vermeiden
- Regelmäßige **Körperpflege**
- **Kopf- und Barthaar** pflegen
- Auf **saubere Arbeitskleidung** (auch Haarnetze, Bartbinden, etc.) achten



## Lebensmittelhygiene - Die wichtigsten Regeln

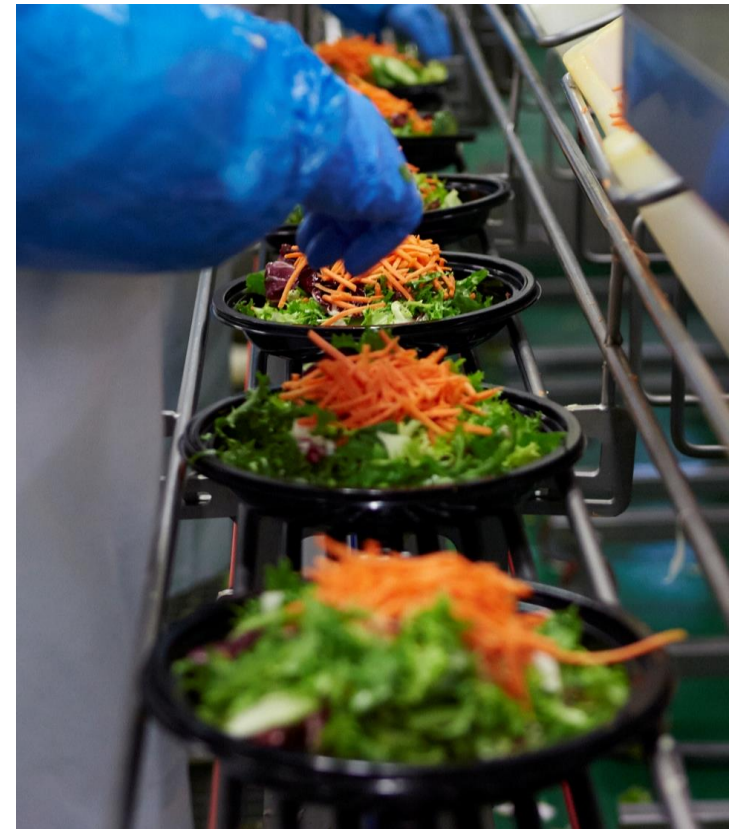
- **Kisten/Transportbehälter** nicht auf den Boden stellen oder **zweckentfremden**
- Stets **Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum** der Ware kontrollieren
- Regelmäßige **Temperaturkontrolle** und **Dokumentation**

➔ Bei Abweichungen **Maßnahmen** einleiten



## Lebensmittelhygiene – Zubereitung und Bearbeitung

- Trennung hygienisch **reiner** und **unreiner** Arbeitsbereiche
- **Putzen** und **Schälen** in hygienisch **unreinen** Bereichen
- **Zerkleinern** und **Schneiden** mit sauberen Gerätschaften
- Angebrochene Lebensmittel immer **abdecken, verschließen**, etc.
- Das **Berühren** von Lebensmitteln mit den Händen beschränken
- **Arbeitsflächen** sauber, ordentlich und trocken halten





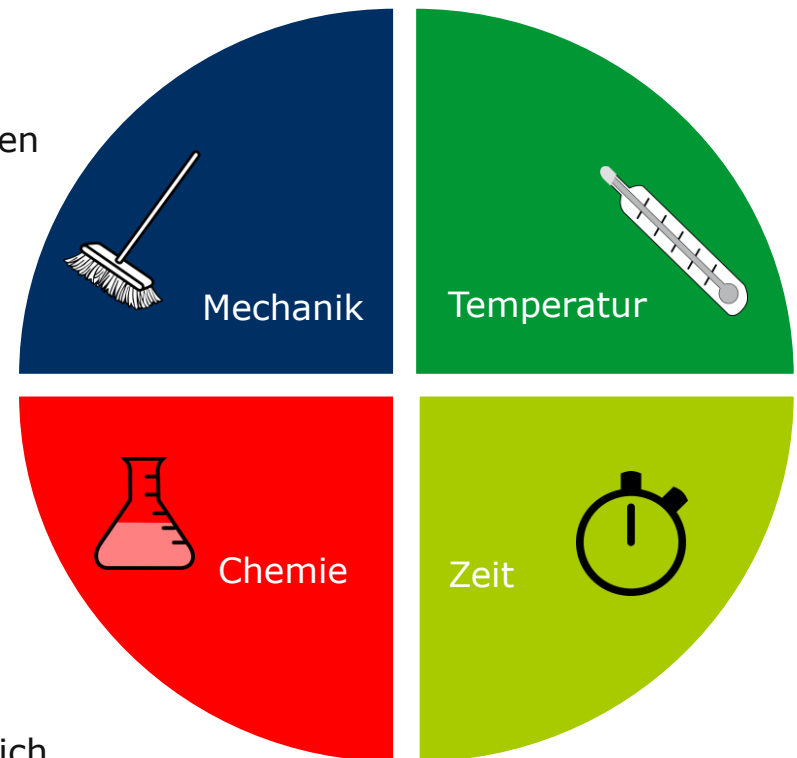
## Arbeitsplatzhygiene - Die wichtigsten Regeln

- Sorgsam mit **Einrichtungsgegenständen** umgehen
- Beschädigte **Arbeitsgeräte** schnellstmöglich austauschen oder reparieren lassen
- **Wartungsintervalle** beachten
- Bei Bedarf **Zwischenreinigung** durchführen
- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel** fachgerecht lagern und nach Dosieranleitung einsetzen
- Eimer und Schrubber **regelmäßig reinigen** und **austauschen**



## Arbeitsplatzhygiene - Reinigung und Desinfektion

- **Mechanische Reinigung** = sichtbare Sauberkeit
  - Entfernung von Schmutz
  - Mikroorganismen den Nährboden entziehen
- **Desinfektion** = gezielte Keimreduzierung
  - Immer nach der Reinigung
  - Gezielte Abtötung unerwünschter Mikroorganismen
- **Einflussfaktoren** auf das Ergebnis der **Reinigung:**
  - Chemie
  - Temperatur
  - Zeit
  - Mechanik



Dabei können die einzelnen Faktoren unterschiedlich stark umgesetzt werden, dürfen aber nie ganz entfallen!



## Entsorgungshygiene – Negative Beeinflussungen vermeiden

- Abfälle **schnellstmöglich** aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, **entfernen**
- Abfälle in **verschließbaren Behältern** lagern und diese geschlossen halten
- Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt **negativ beeinflussen**
- **Verfahrensanweisungen** zum **Umgang** mit Abfällen im Betrieb beachten
  - In welche Tonnen kommen welche Abfälle?
  - Wie oft werden sie geleert?
  - Wie oft werden sie gereinigt und desinfiziert?



## Entsorgungshygiene – Schädlingsbekämpfung

- Mögliche Folgen von Schädlingsbefall:
  - Übertragung von **krankheits- und verderbniserregenden** Mikroorganismen auf das Lebensmittel
  - **Fraßschäden**
  - **Ungenießbarkeit** des Lebensmittels oder **Allergien** durch **Ausscheidungen**
  - Negative Beeinflussung der **Qualität** des Lebensmittels
- Bekämpfung und Monitoring:
  - **Insekten:**
    - Fliegengitter
    - Lockfallen
    - Überwachung der Fallen
  - **Schadnager:**
    - Sauberkeit
    - Abfallentsorgung
    - Fenster und Türen schließen
    - Augen auf bei der Wareneingangskontrolle



## Informationsplakat für LEH-Mitarbeiter

- Nur wer die Hygieneanforderungen einhält, kann **sichere Lebensmittel in hoher Qualität** verkaufen!
- Eine Zusammenfassung grundlegender Hygieneanforderungen stellen wir Ihnen als ein **Informationsplakat** zur Verfügung.



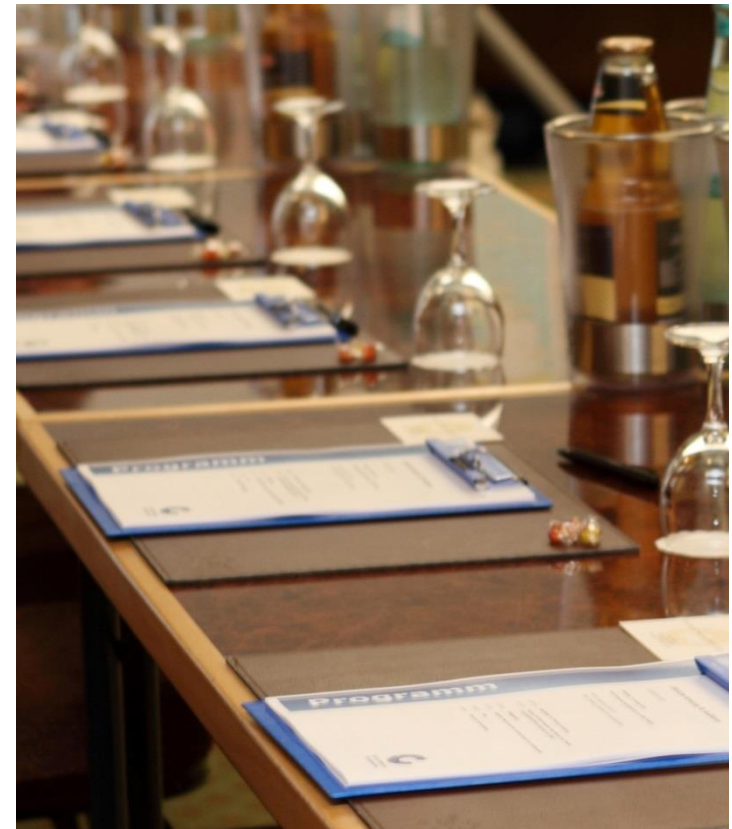
Klicken Sie auf das Plakat und Sie werden auf unsere Webseite weitergeleitet.



Oder klicken Sie hier: [www.q-s.de/lebensmitteleinzelhandel/lerneinheit2-fleisch-und-fleischwaren.html](http://www.q-s.de/lebensmitteleinzelhandel/lerneinheit2-fleisch-und-fleischwaren.html)

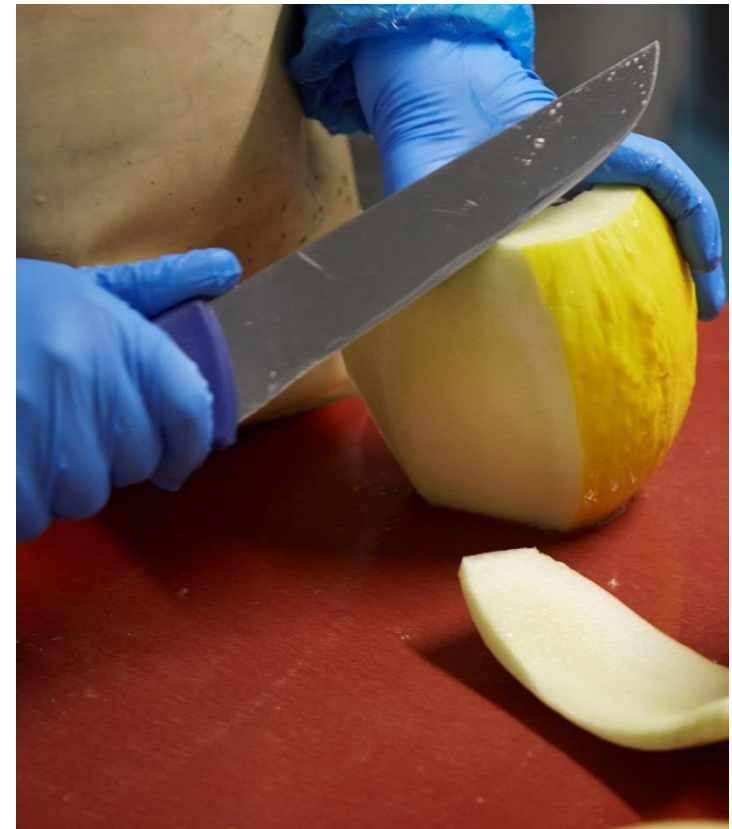
## Durchführung von Erst- und Folgebelehrungen

- Erstbelehrung
  - **Durch wen?** Gesundheitsamt bzw. vom Gesundheitsamt beauftragter Arzt
  - **Wann?** Vor erstmaliger Ausführung der relevanten Tätigkeit (max. 3 Monate alt)
- Folgebelehrung
  - **Durch wen?** Arbeitgeber, Hygienebeauftragter oder externer Dienstleister
  - **Wann?** QS fordert jährliche (ca. alle 12 Monate) Belehrungen nach IfSG



## Geltungsbereich

- **Kritische Lebensmittel**, u.a.
  - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
  - Fresh-Cut Produkte wie z.B. verzehrfertiges Obst und Salate
  - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur deren Herstellung
  
- **Relevante Tätigkeiten**
  - Herstellen
  - Bearbeiten
  - Inverkehrbringen
  - Wenn eine Berührung der Lebensmittel stattfindet (auch über Bedarfsgegenstände), sodass eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist.





## Im Krankheits- und Verdachtsfall

- Bei **Krankheiten**, die über Lebensmittel, verbreitet werden können
  - Infektiöse Magen-Darm-Erkrankungen
  - Salmonellose
  - Shigellenruhr
  - Cholera
  - Typhus/Paratyphus
  - Hepatitis A und E
- Bei infizierten **Wunden** und **Hauterkrankungen**, deren Krankheitserreger über Lebensmittel verbreitet werden können
- Wenn eine Person **Ausscheider** für Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische E. coli (EHEC) oder Choleravibrionen ist



## Infektionsschutz ist Verbraucherschutz!

- Welches sind **Symptome** der genannten Krankheiten?
  - Durchfall mit hohem Flüssigkeitsverlust
  - Hohes Fieber
  - Gelbfärbung der Haut oder der Augen
  - Auffällige Wunden (gerötet, schmierig, belegt, nässend, geschwollen)
- Meldepflicht beim **ersten Anzeichen** einer Erkrankung
  - Sofort den Arbeitgeber informieren
  - Sofort den Arzt aufsuchen und darüber informieren, dass man beruflich mit Lebensmitteln umgeht
- Empfindliche **Geldstrafen** bei Verstoß gegen IfSG





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

## **Wir sind QS.**

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

