

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die gesetzlichen Grundlagen der Schulungsverpflichtung	Einführung  <b>Quelle: Behrs Verlag IfSG 17 06 47</b>  Inhalt der Schulung 2019	5 Min          10 Min	<b>Grundlage der jährlichen Unterweisung in Lebensmittel-Hygiene:</b>  <b>Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>  <b>Lehrinhalte</b> Wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS, kommen eine Reihe von Verordnungen infrage, die wichtigsten sind hier genannt: Im <b>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</b> (LFGB, § 5 und § 11) ist verankert, dass die Gesundheit des Verbrauchers geschützt werden muss und dass ein Betrieb keine ungeeigneten (zum Beispiel hygienisch nicht einwandfreien) Produkte in Verkehr bringen darf. Das <b>Infektionsschutzgesetz</b> (§§ 42, 43 IfSG) fordert alle zwei Jahre eine Schulung aller Mitarbeiter. Die <b>Lebensmittelhygieneverordnung</b> (VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap. XII und Art. 5) fordert, dass ein Betrieb sich über alle möglichen Gefährdungen, die von ihm ausgehen können, im Klaren ist und etwas dagegen tut (HACCP-Konzept). Die <b>Lebensmittelinformationsverordnung</b> (VO (EG) Nr. 1169/2011) fordert u. a. eine umfassende Kennzeichnung und Transparenz in Bezug	Referat	<b>Quelle:</b> <b>Behrs Verlag IfSG 17 06 47</b>
--	---	---	--	---------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p>auf ein Lebensmittel, welche es dem Verbraucher ermöglichen soll, leichter eine Auswahl in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels und der eigenen Bedürfnisse zu treffen.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b>          Welche Verantwortung gegenüber dem Verbraucher trägt man als Mitarbeiter in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung? (<i>Hohes Maß an persönlicher Hygiene, hygienische Verantwortung und Ansteckungsschutz; Fachwissen zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen</i>).          Was sind potenzielle Risiken/mögliche Gefährdungen, für die ein Betrieb verantwortlich sein kann? (<i>Krankheitskeime, Rückstände von Gebrauchskemikalien, unerwünschte Fremdkörper, fehlerhafte Deklaration, Irreführende Angaben zum Lebensmittel auf der Verpackung</i>).          Welche Vorgehensweisen stehen dem Betrieb zur Verfügung? (<i>Hygiene am Arbeitsplatz, nur einwandfreie Ware verarbeiten, Herstellungsschritte überwachen, saubere Lagerung, Temperaturkontrollen, Kontrolle der Angaben auf der Verpackung</i>).</p> <p><b>Diskussionspunkte</b>          Inwieweit sind die Mitarbeiter am Hygiene- und Eigenkontrollsystem beteiligt?</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	--	---	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand: 21.11.2018</b>
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL: 254/19</b>
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer: 3 UE</b>
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p>Korrekte Durchführung von Reinigungsarbeiten anhand von Reinigungsplänen  Einhaltung von Betriebs-, Verfahrens- und Arbeitsanweisungen (persönliche Hygiene, Schutzkleidung, Handhygiene, Sauberkeit am Arbeitsplatz)  Beobachtung von Temperaturen (Kühl-/Gefrierlagerung; Warmhalteeinrichtungen)  Direkte Mitteilung an Vorgesetzte, wenn Abweichungen festgestellt werden.</p> <p><b>Stichworte zum Notieren</b>  LFGB, IfSG, LMHV, LMIV, Gefahren für Verbraucher, beherrschende Maßnahmen</p>		
--	--	--	--	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die typischen Unterlagen für ein Hygienekonzept.		10 Min	<p><b>Unterlagen für ein Hygienekonzept</b></p> <p>Mehr denn je steht ein Lebensmittelunternehmen heute im öffentlichen Blickpunkt. Im Rahmen der <b>Produkthaftung</b> muss es beweisen können, dass alle notwendigen und zumutbaren Vorkehrungen ergriffen worden sind, um den Verbraucher zu schützen. Dies beweist es durch einen hygienisch geführten, jederzeit überprüfbaren Betrieb, durch geschulte, verantwortungsvolle Mitarbeiter und durch Dokumentation der Eigenkontrollmaßnahmen. Dokumente dienen hier als schriftliche Nachweise über die Umsetzung der Eigenkontrollmaßnahmen!</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was sind typische Dokumente, die als Unterlagen für ein Hygienekonzept vorliegen müssen? (<i>Reinigungspläne, Unterlagen zur Schädlingsbekämpfung, Dokumente zur Personalhygiene, Lieferscheine, tägliche Temperatureaufzeichnungen, Dokumente zu Warenein- und -ausgangskontrollen etc.</i>)</li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b></p> <p>Ein Betrieb behauptet: „Bei uns kann nichts passieren, wir haben alles im Griff!“ Wie lassen Sie sich überzeugen?</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	-----------	---	---------------------	---

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><b>Dokumente können sein:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pläne (z. B. Reinigungsplan, Prüf- und Probennahmeplan)</li> <li>• Arbeits- und Verfahrensanweisungen (z. B. persönliche Anweisungen bzgl. Hygieneregeln)</li> <li>• Checklisten/Kontrollpläne</li> </ul> <p>An welchen Stellen ist ein Plan oder eine Anweisung angebracht und wo würden Sie regelmäßige Aufzeichnungen in Form von Checklisten durchführen?</p> <p>Was sind die Grundvoraussetzungen für eine funktionierende Dokumentation? ⇒ Was, Wie, Wer, Wann: (<i>Sachkunde über das, <b>was</b> beobachtet/aufgeschrieben werden muss; Vereinbarung, <b>wie</b> etwas aufgeschrieben werden muss, z. B. durch Unterzeichnen oder „Abhaken“; Absprache, <b>wer</b> etwas aufschreibt, und <b>wie häufig</b> das geschieht).</i>)</p> <p><b>Stichworte zum Notieren</b></p> <p>Produkthaftung, schriftliche Nachweise, Arbeitsanweisungen, Checklisten</p>		
--	--	--	---	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen den für den Lebensmittelbereich gesetzlichen Verbraucherschutz und dessen Säulen.		10 Min	<p><b>Die zwei Säulen des Verbraucherschutzes</b></p> <p>Lebensmittelgesetze sind dazu da, den Verbraucher vor Schaden zu bewahren. Eine Schädigung des Verbrauchers tritt ein, wenn das Lebensmittel nicht den gesetzlichen Voraussetzungen entspricht, indem es zum Beispiel in seiner Zusammensetzung verfälscht oder nicht zum Verzehr geeignet ist. Eine zusätzliche Bedrohung des Verbrauchers stellen Krankheitskeime oder giftige Rückstände in der Nahrung dar.</p> <p>Damit ruht der gesetzliche Verbraucherschutz auf zwei Säulen: dem Schutz des Verbrauchers vor Täuschung und dem Schutz der Gesundheit des Verbrauchers</p> <p>Sowohl das <b>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)</b> als auch die nationale <b>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)</b>, die europäische <b>Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011</b> sowie die europäische VO (EG) Nr. 852/2004 ruhen auf diesen beiden Säulen des Verbraucherschutzes.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer kann Beispiele nennen für: Täuschung des Verbrauchers (z. B. <i>Herkunftsland von Produkten falsch angegeben; Inhaltsstoffe nicht richtig ausgelobt; Allergenen nicht sachgerecht gekennzeichnet</i>)</li> </ul>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
---	--	-----------	--	---------------------	---

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Verfälschung eines Lebensmittels/Betrug (<i>Nutzung von Analogkäse (Basis pflanzliche Fette und Soja) anstatt von „echtem Käse“ wie z. B. Gouda</i>)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer weiß typische Beispiele für: gesundheitsgefährdende und ekelerregende Faktoren in einem Lebensmittel (z. B. <i>Salmonellen, Listeria monocytogenes, E. Coli, Insekten, Haare</i>)</li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b></p> <p><b>Wozu brauchen wir Lebensmittelgesetze?</b> Jeder Mensch muss essen und ist damit von der Lebensmittelindustrie abhängig. Er kann sich nicht selbst schützen, denn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Verbraucher kann verfälschte und verunreinigte Lebensmittel nicht selbst erkennen.</li> <li>• das Auftreten von Krankheitserregern oder Giftstoffen im Lebensmittel muss bereits bei der Herstellung vermieden werden, damit dem Verbraucher sichere Lebensmittel an die Hand gegeben werden.</li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> Verbraucherschutz, Gesundheitsschutz, Schutz vor Täuschung, Ekelerregung, LFGB, LMHV, LMIV</p>		
--	--	--	--	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die typischen Gesetze wie IfSG, Produkthaftungsgesetz und div. Verordnungen.		10 Min	<p><b>Gesetzliche Grundlagen</b></p> <p>In der Lebensmittelgesetzgebung wird allgemein zwischen nationalem und europäischem Recht unterschieden, so wird sowohl im <b>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)</b>, der nationale <b>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)</b> sowie der europäische VO (EG) Nr. VO 852/2004 jede nachteilige Beeinflussung eines Lebensmittels verboten. Die VO (EG) Nr. 852/2004 fordert daneben auch die Einführung von betriebseigenen Maßnahmen (HACCP) sowie die Schulung aller Mitarbeiter (VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 nach Anh. II, Kap. XII).</p> <p>Im <b>Infektionsschutzgesetz</b> werden Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbote (§ 42 IfSG) sowie die Meldepflicht der Mitarbeiter bei ansteckenden Krankheiten und Verletzungen geregelt.</p> <p>Das <b>Produkthaftungsgesetz</b> beschreibt die Verantwortung des Herstellers für das erzeugte Lebensmittel.</p> <p>In der <b>Verordnung (EG) Nr. 1169/2011</b> ist u. a. die Kennzeichnung/Deklaration von Lebensmitteln geregelt, die dem Verbraucher eine fundierte Auswahl eines Lebensmittels vor Verzehr ermöglichen soll und ihn vor Täuschung und Irreführung schützen soll.</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	-----------	---	---------------------	---



Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>In der <b>Verordnung (EG) Nr. 853/2004</b> sind spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft (z. B. Hackfleisch, Geflügel, Hühnereier etc.) geregelt, da diese Produkte besonders empfindlich sind.</p> <p>Die Nationale <b>Durchführungsverordnung (DVO)</b> konkretisiert und ergänzt die Vorschriften zum geltenden europäischen Hygienerecht.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer weiß Details aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004? (<i>Frische Fischereierzeugnisse müssen bei annähernder Schmelztemperatur gelagert werden; Es werden weitreichende Hygieneanforderungen an Schlacht- und Zerlegebetriebe gestellt, die auch die Temperaturführung bei Lagerung und Verarbeitung des Fleisches umfassen</i>).</li> </ul> <p><b>Diskussionpunkte</b></p> <p>Diskutieren Sie die folgenden Auflagen der Lebensmittelhygieneverordnung (VO (EG) Nr. 852/2004):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet (Anhang II, Kap. IX Nr. 6)</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden (Anhang II, Kap. VI Nr. 1)</li> <li>• <b>Stichworte zum Notieren</b> LFGB, LMHV, IfSG, Produkthaftung, VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die nationale Durchführungsverordnung.		10 Min	<p><b>Die nationale Durchführungsverordnung (DVO)</b></p> <p>Im August 2007 wurde die nationale Durchführungsverordnung (DVO oder MantelVO) zum Europäischen Hygienerecht mit 23 Artikeln veröffentlicht. Die offizielle Bezeichnung lautet „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“.</p> <p>Insgesamt hat die DVO 23 Artikel, davon sind 5 neue Rechtsnormen. Die restlichen Artikel sind ÄnderungsVOs zu bestehenden VOs, die erhalten bleiben sowie Übergangs- und Schlussbestimmungen.</p> <p>Mit dieser Verordnung wurden Durchführungsvorschriften zu den Verordnungen (EG) Nr.852/2004, 853/2004 und 854/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften erlassen.</p> <p>Der Artikel 1 der DVO ist die LMHV, die die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ergänzt.</p> <p><b>Die erweiterte Schulungspflicht:</b></p> <p>Die LMHV präzisiert im Artikel 1 die Schulungsanforderungen und gibt im Anhang 1 zehn Sachgebiete vor, die zu schulen sind. Damit wird der Begriff der Fachkenntnisse eingeführt, die nachzuweisen sind.</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	-----------	---	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p><b>Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene</b> (Anlage, zu § 4 Abs. 1 Satz 1):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>3. Lebensmittelrecht</li> <li>4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung</li> <li>5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit</li> <li>6. Havarieplan, Krisenmanagement</li> <li>7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>8. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen</li> <li>10. Reinigung und Desinfektion</li> </ol>		
--	--	--	--	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die neue LMHV in Verbindung mit der DVO.		10 Min	<p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wozu dient die Anforderung der erweiterten Schulungspflicht? (<i>Erweiterte und umfassende Fachkenntnisse des Personals bezüglich der Lebensmittelhygiene gewährleisten eine größere Lebensmittelsicherheit</i>).</li> </ul> <p><b>Die Lebensmittelhygieneverordnung als Bestandteil der Durchführungsverordnung</b></p> <p>Am 08. August 2007 wurde im Bundesgesetzblatt die nationale Durchführungsverordnung (DVO oder MantelVO) zum Europäischen Hygienerecht mit 23 Artikeln veröffentlicht.</p> <p><b>Der Artikel 1 der DVO</b> ist die <b>Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</b>, die die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ergänzt und teilweise nur in Kombination mit dieser sinnvoll ist.</p> <p>Die neue LMHV ist die „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln“.</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	-----------	--	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p>Folgende andere Verordnungen wurden dadurch aufgehoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseeisverordnung</li> <li>• Hackfleischverordnung</li> <li>• Lebensmitteltransportbehälterverordnung</li> <li>• Fischhygieneverordnung</li> <li>• Lebensmittelhygieneverordnung</li> <li>• Speisegelatineverordnung</li> <li>• Kollagenverordnung</li> <li>• Fleischkontrolleurverordnung</li> <li>• Geflügelfleischkontrolleursverordnung</li> <li>• Geflügelfleischhygieneverordnung</li> <li>• Lebensmitteleinfuhrverordnung</li> <li>• Milchverordnung</li> <li>•</li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV, VO (EG) Nr. 852/2004</p>		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen den Begriff Lebensmittelhygiene.		10 Min	<p><b>Die Lebensmittelhygiene</b></p> <p>Der Begriff „<i>Lebensmittelhygiene</i>“ ist in der VO (EG) Nr. 852/2004 genau definiert. Hygiene heißt viel mehr als Sauber- oder Reinlichkeit, denn eigentlich versteht man darunter den großen und umfassenden Bereich des Gesundheitsschutzes in seiner Gesamtheit. So ist auch die Definition in der allgemeinen Hygienevorschrift zu verstehen.</p> <p><b>Lebensmittelhygiene sind alle Maßnahmen und Vorkehrungen im Umgang mit einem Lebensmittel, um es tauglich, also für die Gesundheit des Konsumenten ungefährlich zu machen.</b></p> <p>Besonders sollte auf die Formulierung „<i>Vorkehrung</i>“ geachtet werden. Der Ordnungsgeber legt damit Wert darauf, dass bereits <i>vorbeugende Maßnahmen</i> vorhanden sein müssen, um eine hohe Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Schwierig wird es für den Lebensmittelproduzenten, die Unbedenklichkeit eines Lebensmittels nachzuweisen, wenn der Verbraucher im Anschluss an den Erwerb falsch mit dem Produkt umgeht, es z. B. nicht ausreichend erhitzt oder zu lange lagert. Laut der VO (EG) Nr. 1169/2011 LMIV ist es zwingend vorgeschrieben, wichtige Infor-</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	-----------	--	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p>mationen zum Gebrauch, z. B. der Kühlung und ggfs. Hinweise zum Verzehr und der Zubereitungsart, auf der Packung abgedruckt. Werden die auf der Endproduktverpackung abgedruckten Handhabungen für ein Lebensmittel von Seiten des Verbrauchers nicht eingehalten, kann der Hersteller natürlich nicht dafür haftbar gemacht werden. Zur Beurteilung der Lebensmittelsicherheit muss auch immer der Verwendungszweck berücksichtigt werden, und der Hersteller muss durch eine gute Lebensmittelhygiene und Dokumentation die Richtigkeit seiner Herstellung und Lagerung belegen können.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erläutern Sie das Wort „Lebensmittelhygiene“ in seiner eigentlichen Bedeutung! (<i>Umfassende Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit</i>)</li> <li>• Nennen Sie einige Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene! (z. B. <i>persönliche Hygiene am Arbeitsplatz, persönliche Körperpflege</i>)</li> <li>• Nennen Sie einige Vorkehrungen zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene! (<i>vorbeugendes Schädlingsmonitoring, Wareneingangskontrollen, HACCP-Konzept</i>)</li> <li>•</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--



Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><b>Diskussionspunkte</b> Der Küchenchef erklärt dem Lebensmittelkontrolleur: „Bei uns ist immer alles sauber, also haben wir mit der Lebensmittelhygiene keine Probleme!“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lebensmittelhygiene heißt mehr als die Sauberkeit der Küche</i></li> <li>• <i>Zur Lebensmittelhygiene gehören <b>vorbeugende Maßnahmen</b> wie HACCP, Wareneingangskontrolle, Schädlingsmonitoring, Personalschulung und -hygiene, Temperaturkontrollen usw., diese Maßnahmen müssen belegbar sein!</i></li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> VO (EG) Nr. 852/2004, Lebensmittelhygiene, Vorkehrungen, Dokumentation, HACCP, Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz, LMIV</p>		
--	--	--	--	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die neuen ganzheitlichen Lebensmittelhygienevorschriften der EU.		10 Min	<p><b>Die neue ganzheitlichen Lebensmittelhygienevorschriften der EU</b></p> <p>Durch die neuen, ganzheitlichen Lebensmittelhygienevorschriften der EU wurde das gesamte Lebensmittelrecht besser systematisiert. Viele produktbezogene Einzelvorschriften wurden zusammengefasst und logisch geordnet. Die Anzahl der geltenden und anzuwendenden Vorgaben wurde dadurch deutlich reduziert und nunmehr produktübergreifend verfasst.</p> <p>Neben der Reduzierung der Hygienevorschriften wird schnell ein weiterer wesentlicher Vorteil erkennbar: Müssen auf Grund der Tätigkeit mehrere Verordnungen beachtet werden, ergänzen sich nunmehr die Inhalte, weil sie aufeinander abgestimmt sind. Dies war früher bei der Vielfalt der produktbezogenen Vorschriften leider nicht immer gewährleistet. Die Vorgaben sind damit für den Anwender eindeutiger.</p> <p>Zur Anwendung kommen für den Hersteller von Lebensmitteln folgende Hygienevorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VO (EG) Nr. 852/2004 als <i>allgemeine Vorschrift zur Lebensmittelhygiene</i> (ist daher immer im Umgang mit Lebensmitteln gültig)</li> </ul>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	-----------	--	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• VO (EG) Nr. 853/2004 als <i>Vorschrift über Lebensmittel, die vom Tier abstammen</i> (immer dann zu beachten, wenn tierische Lebensmittel verarbeitet werden)</li> <li>• VO (EG) Nr. 1169/2011 als <i>Informationsvorschrift für den Verbraucher</i> (zur fundierten und sicheren Auswahl eines Lebensmittels)</li> </ul> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann muss ich die VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs anwenden und gelten gleichzeitig noch andere Hygienevorschriften? (VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 1169/2011 gelten immer, der Zusatz ist hier die VO (EG) Nr. 853/2004!)</li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b></p> <p>Warum ist es wichtig, die lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennen und zu wissen, welche Vorschrift zur Anwendung kommt?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Die Verantwortung für sichere Lebensmittel liegt ausschließlich beim Hersteller und damit im Verantwortungsbereich jedes einzelnen Mitarbeiters.</i></li> <li>• <i>Verantwortung kann man nur übernehmen, wenn ich die Anforderungen genau kenne. Die Anforderungen zum Thema Lebensmittelsicherheit sind in den Hygienevorschriften geregelt.</i></li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die allgemeine Verordnung VO (EG) 852/2004.		10 Min	<p><b>Stichworte zum Notieren</b> VO 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004, produktübergreifende Hygienevorschriften, VO (EG) Nr. 1169/2011</p> <p><b>Die allgemeine Verordnung zur Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2004</b></p> <p>Die allgemeine Verordnung VO (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene beinhaltet als produktübergreifende Hygienevorschrift für <b>alle</b> Lebensmittel entsprechende Vorgaben. Vom Grundsatz besteht für jedes Lebensmittelunternehmen die Verpflichtung, alle Hygienevorschriften einhalten zu müssen (Art. 3).</p> <p>Es wird unterschieden zwischen allen „Grundhygienemaßnahmen“ (Art. 4) und den „speziellen Lebensmittelsicherungsverfahren“, die den Grundsätzen eines HACCP-Systems folgen (Art. 5).</p> <p>Unter dem Begriff <i>Grundhygiene</i> versteht man alle notwendigen Voraussetzungen, um hygienisch mit Lebensmitteln umgehen zu können, z. B. räumliche und technische Ausstattung, Personalhygiene, Reinigung, Kühltemperaturen usw.</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
---	--	--------	---	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p>Alle Anforderungen an die Grundhygiene sind im Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 detailliert aufgeführt. Eine gut funktionierende Grundhygiene ist immer die Voraussetzung für ein gut funktionierendes HACCP-Konzept. Die Dokumentation dieser Maßnahmen ist als Verpflichtung in der Hygienevorschrift verankert.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für welche Lebensmittel sind Hygieneregeln in der VO (EG) Nr. 852/2004 vorgegeben? (<i>Geltungsbereich: alle Lebensmittel!</i>)</li> <li>• Was versteht man unter den so genannten „Grundhygienemaßnahmen“? (<i>Maßnahmen der Guten Hygienepraxis!</i>)</li> <li>•</li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b></p> <p>Ein Lebensmittelunternehmer erklärt: „Hier wird schon seit vielen Jahren nach den gleichen Methoden gearbeitet und noch nie ist etwas passiert! Warum soll ich überhaupt die neuen Vorschriften beachten?“</p>		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><b>Argumente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sehr hohe Verantwortung für alle, die Lebensmittel für andere herstellen!</i></li> <li>• <i>Im Rahmen der Sorgfaltspflicht muss ich alle Maßnahmen ergreifen, um sichere Lebensmittel herzustellen!</i></li> <li>• <i>Im Schadensfall muss ich belegen können, dass ich meiner besonderen Sorgfaltspflicht ausreichend nachgekommen bin!</i></li> <li>• <i>Vorbeugemaßnahmen sind zwingend erforderlich, damit „nichts passiert“ und damit das auch so bleibt!</i></li> <li>•</li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> VO (EG) Nr. 852/2004, Grundhygiene, HACCP, Dokumentationspflicht, Sorgfaltspflicht</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	--	--	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen die Ergänzungen zur allgemeinen LMHV.		5 Min	<p><b>Ergänzungen zur allgemeinen Lebensmittelhygieneverordnung</b></p> <p>Die allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften der produktübergreifenden VO (EG) Nr. 852/2004 müssen für bestimmte Lebensmittel noch weiter ergänzt werden. Das ist notwendig, weil von einigen Nahrungsmitteln eine besondere Gefahr ausgeht. Es handelt sich dabei um die Lebensmittel, die vom Tier abstammen. Diese Produkte sind in mikrobiologischer Hinsicht besonders empfindlich und damit unterliegen sie einem besonders schnellen Verderbnisprozess. Sie können auch mit Mikroorganismen befallen sein, die Lebensmittelinfektionen und/oder -intoxikationen auslösen, ohne dass erkennbare Veränderungen (Geruch, Aussehen, Geschmack) am Lebensmittel damit verbunden sind.</p> <p>Die Lebensmittelskandale der letzten Jahre haben gezeigt, dass Probleme mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs auch bereits durch ungeeignete Futtermittel oder durch Erkrankungen und/oder dem Medikamenteneinsatz bei den lebenden Tieren bis in die Produktion der Lebensmittel verschleppt werden können. Die bekanntesten Beispiele sind BSE und Dioxinrückstände in Eiern. Der sorgfältige Umgang mit diesen Lebensmitteln und eine gründliche Eigenkontrolle können die Gefahren deutlich verringern. Angaben hierzu finden Sie in der „VO (EG) Nr. 853/2004 mit speziellen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“.</p>		
---	--	----------	---	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu welcher Gruppe von Lebensmitteln finden Sie Hygienevorgaben in der VO (EG) Nr. 853/2004? (<i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>)</li> <li>• Warum gibt es spezielle Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs? (<i>diese Lebensmittel sind durch ihre Beschaffenheit besonders anfällig für mikrobiellen Verderb, weshalb sie als besonders kritisch eingestuft werden</i>)</li> <li>• Was hat es für Konsequenzen, dass Lebensmittel, die vom Tier abstammen, in mikrobiologischer Hinsicht besonders empfindlich sind? (<i>diese Lebensmittel sind besonders leicht verderblich, dies stellt eine besondere Gefahr für den Verbraucher dar, unerlässlich sind z. B. verstärkte Eigenkontrollen, konsequente Kühlung</i>)</li> </ul> <p>•</p> <p><b>Diskussionspunkte</b></p> <p>Stimmt das: „Wenn mit meinem Produkt was nicht stimmt, werde ich das durch eine gründliche Endkontrolle immer merken!“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Nein! Viele gefährliche Veränderungen am Produkt sind nicht erkennbar, man kann sie nicht sehen, schmecken oder riechen!</i></li> <li>• <i>Viele Rückstände in Lebensmitteln stammen bereits vom lebenden Tier. Sie waren nicht durch fehlerhaften Umgang mit</i></li> </ul>		
--	--	--	---	--	--



<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen das neue Lebensmittelhygienerecht und die daraus resultierenden Verbraucherschutzmaßnahmen.		10 Min	<p><i>dem Produkt dort hinein gelangt! (⇒ Verstärkte Eigenkontrollen/Wareneingangskontrollen sind erforderlich)</i></p> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> VO (EG) Nr. 853/2004, VO (EG) Nr. 852/2004, Lebensmittel tierischen Ursprungs, spezielle Hygienevorgaben, Verderb, Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen</p> <p><b>Das neue Lebensmittelhygienerecht und Verbraucherschutzmaßnahmen</b></p> <p>Mit dem neuen Lebensmittelhygienerecht der EU sind viele Verbesserungen verbunden. Es gibt weniger Vorschriften, die Struktur ist logisch, alles ist viel übersichtlicher geworden. Aber natürlich gibt es nicht nur Vorteile. Ein wesentlicher Nachteil besteht darin, dass die Anzahl so genannter „unbestimmter Rechtsbegriffe“ stark zugenommen hat.</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
---	--	--------	---	---------------------	---

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Darunter verstehen die Juristen solche Formulierungen wie „gegebenenfalls“, „können“, „eventuell“, „müsste“ oder „je nach Bedarf“. Dies ist bei solchen produktübergreifenden Vorschriften leider notwendig, da die Hygieneanforderungen, die für ein Lebensmittel notwendig sind, von der spezifischen Gefahr abhängen und diese unterschiedlich hoch sind.</p> <p>Es ist zum Beispiel für die Hygieneanforderungen ein großer Unterschied, ob in einem Kellerraum Kartoffeln geschält werden oder in der Küche eine Sahnetorte zubereitet wird. Bei beiden Tätigkeiten ist aber die gleiche Hygieneverordnung zu beachten.</p> <p>Das bedeutet: Der Hersteller und alle beteiligten Mitarbeiter müssen bei der Umsetzung dieser Vorschriften die unbestimmten Rechtsbegriffe immer so anwenden, dass das <b>oberste Ziel</b> der Vorgaben, nämlich der <b>Schutz der Gesundheit des Verbrauchers und die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit</b> erreicht wird. Der Ermessensspielraum zur Auslegung der Vorschriften ist damit stark begrenzt.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was versteht man unter sogenannten „unbestimmten Rechtsbegriffen“? (z. B. <i>angemessen, eventuell, geeignete Verfahren</i> ...)</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was muss ich bei der Auslegung der „unbestimmten Rechtsbegriffe“ unbedingt beachten? (<i>Welches Gefahrenpotenzial ein Lebensmittel mitbringt</i>)</li> <li>•</li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b>  Ein neuer Mitarbeiter behauptet: „Wenn es kein „muss“ in der Hygienevorschrift gibt, kann ich mir aussuchen, ob ich diese Vorschrift auch wirklich beachte!“  Bei der Auslegung der unbestimmten Rechtsbegriffe muss ich folgende Fragen beantworten können:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Was muss ich tun, damit das Lebensmittel sicher ist und mein Verbraucher geschützt ist?</i></li> <li>• <i>Um welches Lebensmittel handelt es sich und welche Gefahren können davon ausgehen?</i></li> <li>•</li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b>  Unbestimmte Rechtsbegriffe, Ermessen, Lebensmittelsicherheit, Hygieneziele, Gesundheitsschutz</p>		
--	--	--	---	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen das Thema Rückverfolgbarkeit und Dokumentation.		10 Min	<p><b>Die Rückverfolgbarkeit und dafür notwendigen Dokumentationsaufgaben</b></p> <p>Das Thema Rückverfolgbarkeit ist eines der Wichtigsten im Lebensmittelrecht und auch für den Bereich Gastronomie und Küchen der Gemeinschaftsverpflegung von Bedeutung. Das Ziel der Rückverfolgbarkeit ist bereits in der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 formuliert, wonach durch ein „umfassendes System der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmittelunternehmen gezielte und präzise Rücknahmen vorgenommen“ werden können und damit Probleme bei der Lebensmittelsicherheit vermieden werden. Unter Rückverfolgbarkeit versteht man dabei die Möglichkeit, ein Lebensmittel (auch eine Zutat), das verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen (Art. 3 Nr. 15 der VO (EG) Nr. 178/2002). Das heißt, jeder Hersteller von Lebensmitteln muss wissen, welches Produkt er von wem erhalten hat (Herkunft), in welches Produkt es verarbeitet wurde und an wen es nach der Verarbeitung gegangen ist.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was versteht man unter dem Begriff Rückverfolgbarkeit? (Nachvollziehen können, welcher Rohstoff in welches Produkt</li> </ul>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
---	--	-----------	---	---------------------	---

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><i>eingeflossen ist und wo es hin geliefert/an wen es abgegeben worden ist)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warum ist eine Rückverfolgbarkeit unerlässlich für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit? <i>(im Falle von auftretenden Sicherheitsproblemen bei einem Lebensmittel kann durch Nachvollziehbarkeit der Zusammensetzung sowie des Verbleibs das Lebensmittel schnell vom Markt genommen werden, um den Schutz des Verbrauchers zu gewährleisten)</i></li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b> Über das Radio hören Sie von dem Rückruf eines Lebensmittels. Der Hersteller dieses Lebensmittels ist Ihnen bekannt, weil Sie auch Produkte von ihm im Lager haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Was müssen Sie nun tun, um Ihre Verbraucher/Kunden nicht zu gefährden?</i></li> <li>• <i>Durch welche Unterlagen können Sie feststellen, ob Ihre Waren betroffen sind und ob bereits etwas an Kunden weitergegeben wurde?</i></li> <li>•</li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> VO (EG) Nr. 178/2002, Rückverfolgbarkeit, Rückrufaktion, Lebensmittelsicherheit</p>		
--	--	--	--	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten.		10 Min	<p><b>Die Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten</b></p> <p>Im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sind die Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten geregelt (§ 44 LFGB). Danach ist u. a. der Inhaber eines Lebensmittelunternehmens oder ein von ihm bestellter Vertreter verpflichtet, die in der Überwachung tätigen Personen (Lebensmittelkontrolleure, Amtstierärzte) zu dulden und bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen. Dazu gehören insbesondere das Bezeichnen von Räumen und Geräten, das Öffnen von Räumen und Behältnissen und die Entnahme von Proben im Bereich des Unternehmens, wobei private Räume hiervon ausgeschlossen sind. Diese Pflichten gelten, sofern keine besondere Gefahr besteht, während der üblichen Betriebs- und/oder Geschäftszeiten.</p> <p>Die vorwiegend unangemeldeten Kontrollbesuche in einem Lebensmittelunternehmen stellen häufig eine zusätzliche Belastung im ohnehin schon anstrengenden Arbeitsalltag dar. Gerne werden die Überprüfungen zur Hauptgeschäfts- oder Arbeitszeit durchgeführt und sind deshalb besonders störend.</p> <p>Aber bedenken Sie hierzu folgende Punkte: Kontrollbesuche müssen unangemeldet durchgeführt werden, da nur so die „Normalsituation“ angetroffen wird. Während der</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
---	--	-----------	--	---------------------	---

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

			<p>Hauptgeschäfts- oder Arbeitszeit werden durch Stress und Zeitmangel die meisten Fehler im Umgang mit Lebensmitteln gemacht und diese Fehler können den Verbraucher gefährden.</p> <p><b>Nutzen Sie die Überprüfung Ihres Betriebes als Chance zur Verbesserung Ihres Unternehmens!</b></p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warum gibt es eine Duldungs- und Mitwirkungspflicht für die in der Überwachung tätigen Personen? (<i>damit von Amts wegen kontrolliert werden kann, dass die Verordnungen eingehalten werden und die Lebensmittelsicherheit und somit der Verbraucherschutz gewährleistet ist</i>)</li> <li>• Wie verhalte ich mich, wenn plötzlich ein Lebensmittelkontrolleur/Amtstierarzt vor mir steht und eine Kontrolle durchführen möchte? (<i>z. B. gewähre ich ihm Zutritt zu Räumen der Produktion, die er sehen möchte, ich ermögliche ihm eine Probenentnahme etc.</i>)</li> </ul> <p><b>Diskussionspunkte</b></p> <p>Wieso gehört die Vorbereitungszeit zur Betriebszeit und unterliegt somit der Duldungspflicht, obwohl das Geschäft noch geschlossen ist?</p>		
--	--	--	---	--	--

<b>Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514</b>					<b>Stand:</b> 21.11.2018
<b>Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)</b>					<b>ARPL:</b> 254/19
<b>Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.</b>					<b>Dauer:</b> 3 UE
<b>Teillernziel</b>	<b>Information für die Lehrkraft</b>	<b>Zeit</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden</b>	<b>Medien</b>

Die Teilnehmer kennen Mitteilungs- und Übermittlungspflichten zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen gem. § 44a LFGB.		5 Min	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>In der Vorbereitungszeit werden Lebensmittel verarbeitet, um zur Öffnungszeit verkauft werden zu können. Damit unterliegt die Vorbereitungszeit allen Hygienevorschriften und kann entsprechend kontrolliert werden.</i></li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> LFGB, Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflicht, Betriebszeit, Geschäftszeit, Lebensmittelkontrolleur, Amtstierarzt</p> <p><b>Mitteilungs- und Übermittlungspflicht über Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen</b></p> <p>Seit dem 04.08.2011 wurde in den § 44 LFGB der § 44a „Mitteilungs- und Übermittlungspflicht über Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen“ mit aufgenommen. Somit sind nach Absegnung der Gesetzesänderung die beiden neu eingefügten Absätze 4a und 5a in Kraft.</p> <p>Lebensmittel- und auch Futtermittelunternehmer stehen in der Pflicht kritische Untersuchungsergebnisse über unerwünschte</p>	Unterrichtsgespräch	Flipchart / Whiteboard / Tafel / Beamer
--	--	----------	---	---------------------	---



Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 21.11.2018
Thema: Verbraucherschutz im DRK unter dem Gesichtspunkt der Hygiene und der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)					ARPL: 254/19
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen, wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen MUSS.					Dauer: 3 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Stoffe in ihren Produkten wie Schwermetalle, Mykotoxine oder Mikroorganismen den zuständigen Behörden zu melden.</p> <p>Somit soll z. B. noch eine Krise wie der Dioxin-Skandal vermieden werden. Nichteinhaltung dieser Meldepflicht wird strafrechtlich verfolgt.</p> <p><b>Fragen an die Teilnehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warum müssen solche Ergebnisse an die zuständigen Behörden übermittelt werden? (z. B. damit im Ernstfall schnell eingeschritten und eine Weiterverbreitung gefährlicher Stoffe in Lebensmitteln verhindert werden kann)</li> <li>• Welche Konsequenzen können sich bei Nichteinhaltung der Meldepflicht ergeben? (z. B. Gefahr der Verbraucher durch schädliche Substanzen in Lebensmitteln, Strafrechtliche Verfolgung bei wissentlicher Nichtmeldung solcher Analysenwerte)</li> </ul> <p><b>Stichworte zum Notieren</b> Mykotoxine, unerwünschte Stoffe, Meldepflicht</p>		
--	--	--	---	--	--