



Quelle für die Schulungsunterlagen: **BEHR'S...VERLAG** IFSG 22 07 68

Jährliche Belehrung gemäß Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) Ausgabe für 2025, Zusammengestellt von Rainer Schäfer, Fachberater Verpflegungsdienst

Lebensmittelqualität – was ist das?

Laut Duden ist **Qualität** die „Gesamtheit der charakteristischen Eigenschaften einer Sache“.

Nach **DIN EN ISO 9000:2015-11** (der gültigen Norm zum Qualitätsmanagement) wird Qualität als „Grad, in dem ein Satz inhärenter Merkmale eines Objekts Anforderungen erfüllt“, definiert. Die Qualität gibt damit an, in welchem Maße ein Produkt (Lebensmittel) den bestehenden Anforderungen entspricht.

Lebensmittelqualität ist nicht eine Produkteigenschaft, sondern die Summe einer Vielzahl an Eigenschaften.



Lebensmittelqualität – rechtliche Grundlagen

Für Tätigkeiten in der Lebensmittelbranche/Gastronomie bzw. im Umgang mit Lebensmitteln gibt es zwei relevante Schulungen:

- Belehrung nach § 43 **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
 - Aufklärung über ansteckende Krankheiten, über deren Vorkommen und Symptome
 - mündliche und schriftliche Belehrung (Arzt, externe Schulung)
- Hygieneschulung nach **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)**
 - Aufklärung über Lebensmittel-, Personal- und Gerätehygiene (je nach Branche, interne Schulung)



Leicht verderbliche Lebensmittel – warum muss hier geschult werden?

Grundlage:

EU-Basis-Hygieneverordnung
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Nationale Umsetzung:

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).

„§ 4 Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung nach Anhang ... über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen.“



Die Einhaltung der Hygieneverordnungen wird kontrolliert!

Leicht verderbliche Lebensmittel

Definition nach LMHV § 2

„Leicht verderbliches Lebensmittel:

ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.“

Mit anderen Worten:

Lebensmittel, bei denen es aufgrund ihrer Beschaffenheit und/oder falscher Lagertemperatur zum Wachstum von Krankheitserregern und somit zu Lebensmittelinfektionen/-vergiftungen kommen kann.



Was sind leicht verderbliche Lebensmittel?

Nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind dies:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Ei und Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen



Leicht verderblich, warum das?

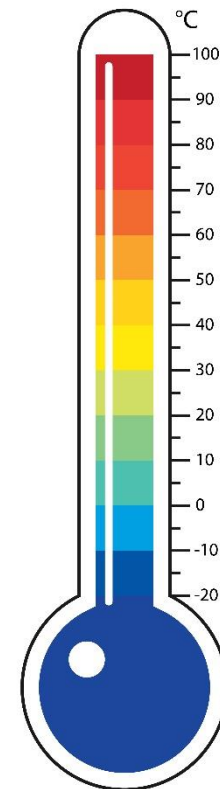
- All diese Lebensmittel haben einen **hohen Anteil an Eiweiß (Protein) und Wasser**.
- Das bietet **Krankheitserregern und Fäulniskeimen besonders gute Wachstumsbedingungen**.
- Die meisten der gezeigten Lebensmittel müssen zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten gekühlt werden, da sie sonst „schlecht“ werden.



Die Kühltemperatur beeinflusst die Haltbarkeitsdauer, unter günstigen Bedingungen vermehren sich Erreger in kürzester Zeit um ein Vielfaches!

Einfluss der Temperatur auf Lebensmittel

- Bei nicht ausreichender Kühlung kommt es zur Vermehrung von Keimen.
- Der Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln kann zu Infektionen, Vergiftungen oder anderen Gesundheitsstörungen führen.
- Durch Erhitzen können lebende Keime abgetötet werden, giftige oder andere gesundheitsschädliche Stoffe, die bereits gebildet wurden, können durch Erhitzen jedoch nicht ausreichend zerstört werden.



100 °C: Kochen: Absterben von Bakterien und Schimmelpilzen

Ab 75 °C: Pasteurisieren: Verhindert Überleben von Mikroorganismen, vereinzelt Überleben Bakterien

25–40 °C: schnellste Vermehrung von Keimen

7–8 °C: Kühlschrank: langsame Vermehrung, ideale Kühltemperatur

Ab –18 °C: Tiefkühltemperatur: keine Vermehrung

Der korrekte Umgang schützt vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen

- Lebensmittel richtig aufbewahren (getrennt, in verschlossenen Behältern).
- Vor Verwendung kontrollieren (MHD, Aussehen, Farbe, Geruch).
- Schnelle Zu- und Verarbeitung.
- Kühlkette einhalten.
- Sauberkeit: Geräte, Arbeitsplatz sauber halten.
- Nur mit sauberen Händen arbeiten, zwischen Arbeitsschritten Hände waschen.
- „Reine“ und „unreine“ Arbeitsprozesse trennen.
- Rohe und erhitze Lebensmittel trennen.
- Lebensmittel ausreichend erhitzen.
- Vorgekochte Lebensmittel kühlen.
- Vorsicht mit der Tropfflüssigkeit von Fleisch, Fisch und Geflügel.

Die Verhinderung von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen liegt in der Hand der Mitarbeiter.

Verdorbene Lebensmittel – wie sind diese zu erkennen?

Verdorbene Lebensmittel sind meist auf den ersten Blick **nicht** zu erkennen, sie sehen weder schlecht aus, noch riechen oder schmecken sie anderes!

Sichtbare Zeichen: Schimmel, faulige Stellen, aufgeblähte Verpackung

Wichtig daher:

- **Richtig lagern („First in – First out“).**
- **Kühlkette einhalten.**
- **Verbrauchs-/Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.**
- **Korrekte Vorratshaltung.**
- **Hygiene einhalten.**



Verdorbene Lebensmittel – was tun?

- Umgehend den Vorgesetzten informieren.
- Lebensmittel entsorgen.
- Ursachen prüfen (sind andere Lebensmittel betroffen, Unterbrechung der Kühlkette, Lager kontrollieren ...).
- Maßnahmen einleiten, um weitere Vorfälle zu vermeiden.



Folgen der Nichteinhaltung von Hygienevorgaben

Lebensmittel können die Gesundheit gefährden, wenn sie krankmachende Bakterien oder deren Gifte enthalten → **Lebensmittelinfektion/-intoxikation**

Ursache: meist unzureichenden Hygienemaßnahmen

Keime, die vom Menschen auf Lebensmittel übertragen werden können:

- Salmonellen
- Staphylokokken
- Escherichia coli
- Typhus/Paratyphus
- Shigellen
- Cholera-Erreger
- Viren



Krank durch Lebensmittel

Krank? Unwohl?

Verantwortung übernehmen! Übertragung vermeiden! Krankheiten melden!

Tätigkeitsverbot bei:

- Erkrankung/Verdacht auf (Symptome melden!)
 - akute Magen-Darm-Erkrankungen
 - Salmonellosen
 - Typhus/Paratyphus
 - Cholera
 - Shigellenruhr
 - Hepatitis A und E
 - Covid19
- offenen Wunden
- Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.



Welche Einflussfaktoren auf die Lebensmittelqualität gibt es noch?

Physikalische Ursachen:

- Metall
- Glas
- Knochensplitter
- Schrauben, Drahtstücke
- sonstige Fremdkörper



Biochemische und chemische Ursachen:

- Reinigungs-/Desinfektionsmittelrückstände
- Arzneimittel
- Schadstoffe



Befall mit tierischen Schädlingen



Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!



© Grafikvorlage: J. Pesch, DRK-LV Nordrhein

Ansprechpartner für Fragen zum Verpflegungsdienst im DRK-LV Westfalen-Lippe:

- Rainer Schäfer, Fachberater Verpflegungsdienst
- Jan Eimer, Beauftragter Ausbildung Verpflegungsdienst
- Martin Voges, Referent Betreuungsdienst und PSNV
Mailadresse: bevoelkerungsschutz@drk-westfalen.de