

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

	Quelle: Behrs Verlag IFSG 17 08 48, Personalhygiene		Einleitung: Ein Lebensmittelbetrieb braucht ein funktionierendes Basishygienemanagement, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können. Quelle: Behrs Verlag IFSG 17 08 48, Personalhygiene	Kurzvortrag	
			Hauptteil:		
Die Teilnehmer erkennen, dass die Produkthygiene eines Lebensmittels nur so gut sein kann, wie im Vorfeld die Personal-, Produktions- und Betriebsmittelhygiene war.			Hygiene in einem Lebensmittelbetrieb Die Produkthygiene eines Lebensmittels kann nur so gut sein, wie im Vorfeld die Personal-, Produktions- und Betriebsmittelhygiene war. Eine gute Produkthygiene bedeutet, dass der Anfangskeimgehalt im Produkt so gering wie möglich sein soll und keine krankmachenden, vom Menschen stammenden Keime vorhanden sind. Durch die strenge Einhaltung von Hygieneregeln kann dieses Ziel erreicht werden. Die meisten Mikroorganismen und Krankheitserreger werden vom Menschen auf Lebensmittel übertragen. Für Personen, die	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 2 Hygiene in einem Lebensmittelbetrieb

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>gewerblich mit Lebensmitteln umgehen, ist daher eine strenge Hände-, Körper- und Toilettenhygiene Pflicht!</p> <p>Unter den gewerblich aufgeführten Personen, fallen auch alle Personen die im DRK mit Lebensmitteln umgehen. Hier findet keine Unterscheidung, ob ehren- bzw. hauptamtlich tätige Personen, statt. Hierzu gehören z. B. Verpflegungstrupps und –einheiten, Zubereitung von Lebensmitteln bei Blutspendeterminen, Einsatzstellenverpflegung, Soziale Einrichtungen, etc.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Welche drei Bereiche sind verantwortlich für eine gute Produkthygiene? <i>Die Produkthygiene ist das Resultat aus Personal-, Produktions- und Betriebsmittelhygiene.</i></p> <p>Was ist für eine gute Produkthygiene bedeutsam? <i>Der Anfangskeimgehalt des Produktes ist möglichst niedrig und es sind keine vom Menschen stammenden Krankheitskeime vorhanden.</i></p> <p>Wie kann eine gute Produkthygiene erreicht werden? <i>Durch eine strenge Einhaltung von Hygieneregeln.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	--	--	---	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, dass der Mensch ein natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen und Krankheitserreger darstellt. Daher hat die Einhaltung von Personalhygiene im Umgang mit Lebensmitteln einen besonders hohen Stellenwert.			<p>Die Personalhygiene</p> <p>Da der Mensch ein natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen und Krankheitserreger ist, hat die Einhaltung von Personalhygiene im Umgang mit Lebensmitteln einen besonders hohen Stellenwert.</p> <p>Mikroorganismen und Krankheitserreger sind überall auf und im Menschen zu finden, z. B. auf der Haut, in den Haaren, im Mund- und Nasen-/Rachenraum, im Magen-Darmtrakt und im Genitalbereich, daher ist der Mensch Überträger und Ausscheider dieser Keime. Auch wenn ein Mensch sich nicht krank fühlt, kann er krankmachende Mikroorganismen (z.B. Salmonellen) ausscheiden.</p> <p>Deswegen ist es sehr wichtig, dass von Mitarbeitern, die direkt oder indirekt Kontakt mit Lebensmitteln haben, eine gewissenhafte Körperhygiene (u.a. tägliches Duschen und Haare waschen, lange Haare zusammenbinden), eine verantwortungsvolle Toilettenhygiene (Kittel/Schürzen vor Betreten des Toilettengangs ablegen und Händehygiene im Anschluss) und eine strenge Händehygiene (regelmäßiges und effektives Hände waschen und desinfizieren, z.B. beim Tätigkeitswechsel, vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte, nach Pausen, etc.) eingehalten wird.</p>	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 3 Personalhygiene – wichtiger Bestandteil der Lebensmittelhygiene
--	--	--	---	--	---

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Durch wen oder was werden häufig Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen? <i>Durch den Menschen, da er ein natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen und Krankheitserreger ist.</i></p> <p>Wo finden sich Mikroorganismen beim Menschen? <i>Mikroorganismen sind überall auf und im Körper des Menschen zu finden.</i></p> <p>Welche Personalhygienebereiche sind für Mitarbeiter in der Lebensmittelbranche besonders wichtig? <i>Eine strenge Körper-, Toiletten- und Händehygiene muss eingehalten werden.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	--	--	--	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, dass das Wachstum von Mikroorganismen mit der entsprechenden Temperatur in Verbindung steht.	Bezeichnung a_w-Wert Der aw-Wert ist das Maß an ungebundenem und locker gebundenem Wasser, also für die Verfügbarkeit von Wasser in Lebensmitteln oder Speisen und Zubereitungen. Der aw-Wert ist damit eine wichtige Größe für die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Je größer der aw-Wert ist, also je mehr ungebundenes Wasser ein Lebensmittel enthält, desto leichter kann es verderben. Denn das frei verfügbare Wasser ist vor allem für das Wachstum bzw. den Stoffwechsel von Mikroorganismen von		Wachstum von Mikroorganismen Mikroorganismen (z.B. Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze) wachsen und vermehren sich durch Teilung. Die Schnelligkeit ihrer Teilung hängt im Wesentlichen davon ab, ob die für sie richtigen Umgebungsfaktoren vorhanden sind. Eine ausreichende Kühlung (<7°C) von leicht verderblichen Lebensmitteln etwa spielt eine wichtige Rolle, weil hierdurch die optimalen Umgebungsfaktoren (15°C–37 C) für viele Keime verschlechtert werden und damit das Wachstum der Keime erheblich verlangsamt wird. Bei einer für sie angenehmen Temperatur, vorhandener ausreichender Feuchtigkeit und optimalem Säure-Basen-Wert (pH) und Nährstoffangebot (Mikroorganismen sind Überlebenskünstler, sie finden gerade auch in Schmutz Nährstoffe!) können sich Mikroorganismen alle 20 Minuten teilen. Nach wenigen Stunden können sich so enorme Keimzahlen in einem Lebensmittel bilden. Je nachdem um welchen Keim es sich handelt, können bereits 20 Keime in einem Lebensmittel ausreichen um eine Erkrankung auszulösen. Einem geringen Anfangskeimgehalt in einem Produkt bzw. dem Freisein von Krankheitserregern kommt somit eine herausragende Bedeutung zu. Um die Keimzahl im	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 4 Wachstum von Mikroorganismen
---	---	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

	entscheidender Bedeutung. Zudem wird es von einigen Enzymen, - den so genannten Hydrolasen - zur Hydrolyse benötigt. Mit anderen Worten es wird zur Spaltung von chemischen Bindungen durch Reaktion mit Wasser benötigt.		<p>Lebensmittel so gering wie möglich zu halten, muss daher auf eine gewissenhafte Personalhygiene geachtet werden.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Wie und wie oft vermehren sich Mikroorganismen? <i>Mikroorganismen vermehren sich durch Teilung, bei guten Bedingungen können sie sich alle 20 Minuten teilen.</i></p> <p>Was benötigen Keime um sich schnell zu vermehren? <i>Sie benötigen unter anderem eine für sie angenehme Temperatur, einen optimalen Säure-Basen-Wert (pH), Nährstoffe und ausreichende Feuchtigkeit.</i></p> <p>Wodurch kann man den Keimgehalt in einem Lebensmittel beeinflussen? <i>Durch Einhaltung von Hygieneregeln, u.a. die Regeln der Personalhygiene, kann der Anfangskeimgehalt in einem Produkt (= Produkthygiene) minimiert werden.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	---	--	---	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, dass im gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln die eigene Sorgfaltspflicht, genauso wie auch der Gesetzgeber, die Einhaltung von Hygieneregeln fordert.			<p>Einhaltung von Hygieneregeln</p> <p>Die konsequente Einhaltung von Hygieneregeln ist insbesondere aber auch durch drei weitere Komponenten bedeutsam. Im gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln fordert die eigene Sorgfaltspflicht, jedoch auch der Gesetzgeber, die Einhaltung von Hygieneregeln.</p> <p>Für Personen, die in der Lebensmittelbranche tätig sind, hat die Sicherung der Gesundheit von Menschen (= soziale Komponente) oberste Priorität. Niemand möchte, dass jemand, der die von ihm hergestellten und/oder verkauften Produkte zu sich nimmt, von diesen krank wird (z. B. durch Lebensmittelinfektionen). Im Gegenteil, der Verzehr des Produktes soll ein Genuss sein.</p> <p>Eine weitere Komponente ist der betriebswirtschaftliche Aspekt: Je weniger Keime im Produkt sind und sich dort vermehren, desto länger ist es in der Regel haltbar. Es müssen auch weniger Lebensmittel im Betrieb entsorgt werden, was Kosten spart. Gehen Kunden zufrieden nach Hause und haben ein sicheres Produkt erworben/zu sich genommen, trägt das zum „Guten Ruf“ des Betriebes bei. Diese Aspekte führen somit auch zur dritten, der persönlichen Komponente, nämlich der Sicherung des eigenen Arbeitsplatzes.</p>	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 5 Einhaltung von Hygieneregeln
---	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Wie steht die Einhaltung von Hygieneregeln in Zusammenhang mit der Sicherung des eigenen Arbeitsplatzes? <i>Durch die Einhaltung von Hygieneregeln kann ein geringer Keimgehalt im Produkt erreicht werden, wodurch das Lebensmittel eine ggf. längere Haltbarkeit hat, Kunden sind zufrieden, welches zum „guten Ruf“ des Betriebes beiträgt.</i></p> <p>Für Tätige in der Lebensmittelbranche hat was oberste Priorität? <i>Die Gesundheit von Menschen zu sichern.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	--	--	---	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><i>Die primären Konsequenzen können eine Verkeimung des Lebensmittels und/oder eine ekelerregende Verarbeitung sein. Dadurch kann es zu einem schnelleren Verderb des Lebensmittels kommen.</i></p> <p>Nennen Sie sekundäre Konsequenzen aus Hygienemängeln! <i>Gefährdung der Verbraucher, Verbraucherbeschwerden, Rufschädigung, wirtschaftliche Verluste, rechtliche Konsequenzen, Arbeitsplatzverlust.</i></p>		
Die Teilnehmer erkennen, dass eine unzureichende Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln, zu einer Lebensmittelinfektion bis hin zu einer Lebensmittelvergiftung führen kann.			<p>Eine unzureichende Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln, kann zu einer Lebensmittelinfektion bis hin zu einer Lebensmittelvergiftung führen. Dies geht in vielen Fällen mit Bauchkrämpfen, Durchfällen, häufigem Erbrechen und Fieber einher. Nicht selten ist ein Krankenhausaufenthalt nötig. Erkrankten immungeschwächte Personen, Schwangere, Babys oder alte Menschen, so besteht im schlimmsten Fall sogar Todesgefahr.</p> <p>Ausgelöst werden Lebensmittelinfektionen häufig von Krankheitserregern wie Salmonellen, <i>E. coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i> oder auch Listerien.</p>	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 7 Mögliche Folgen der nicht Einhaltung von Hygieneregeln – Lebensmittelinfektion

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Um eine Übertragung dieser Erreger auf das Lebensmittel zu vermeiden, ist eine korrekte Personalhygiene wichtig.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Was kann die Folge von unzureichender Hygiene in einem Lebensmittelbetrieb sein? <i>Unzureichende Hygiene kann beim Verbraucher zu Lebensmittelinfektionen oder auch zu Lebensmittelvergiftungen führen.</i></p> <p>Welche Symptome sind typisch für eine Lebensmittelinfektion? <i>Bauchkrämpfe, Durchfälle, häufiges Erbrechen und Fieber.</i></p> <p>Nennen Sie Beispiele für Krankheitserreger! <i>Salmonellen, E. coli, Staphylococcus aureus oder auch Listerien.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	--	--	---	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, dass es besonders wichtig ist in einem Lebensmittelbetrieb und im Umgang mit Lebensmitteln, eine gewissenhafte und regelmäßige Händehygiene an umzusetzen			<p>Händehygiene</p> <p>Besonders wichtig in einem Lebensmittelbetrieb und im Umgang mit Lebensmitteln ist eine gewissenhafte und regelmäßige Händehygiene der Mitarbeiter.</p> <p>Die Hände sollten mindestens 30 Sekunden mit geruchsneutraler Seife gründlich eingeseift werden und nach dem Abspülen und Trocknen desinfiziert werden.</p> <p>Dies sollte immer vor der Aufnahme der Arbeit, vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte, wie beispielsweise Fleisch, vor neuen Arbeitsprozessen, aber selbstverständlich auch nach jeder Pause, nach der Arbeit mit kritischen Produkten (z. B. Geflügelfleisch ist häufig Träger von Salmonellen), nach Arbeiten im unreinen Bereich und nach jedem Toilettengang erfolgen. Auch die Benutzung von Einweghandschuhen entbindet nicht von der Pflicht der regelmäßigen Händehygiene.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Wie lange und wie oft muss man im Umgang mit Lebensmitteln seine Hände waschen und desinfizieren? <i>Hände müssen regelmäßig gewaschen werden und der Vorgang des Waschens sollte mindestens 30 Sekunden in Anspruch nehmen.</i></p>	<p>Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch</p> <p>Erfolgskontrolle</p>	Folie 8 Händehygiene
--	--	--	--	---	--------------------------------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Nennen Sie Szenarien nach oder vor denen das Händewaschen und -desinfizieren auf jeden Fall erforderlich ist! <i>Vor Aufnahmen der Arbeit, vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte, wie beispielsweise Fleisch, vor neuen Arbeitsprozessen, aber selbstverständlich auch nach jeder Pause, nach der Arbeit mit kritischen Produkten (z. B. Geflügelfleisch), nach Arbeiten im unreinen Bereich und nach jedem Toilettengang erfolgen.</i></p> <p>Was ist bei der Benutzung von Einweghandschuhen zu beachten? <i>Regelmäßige Erneuerung der Handschuhe und trotzdem Händehygiene beachten und bei jedem Handschuhwechsel durchführen.</i></p>		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer wissen wie sie ihre Hände richtig waschen.			<p>Richtiges Händewaschen</p> <p>Wie bereits erläutert nimmt gewissenhaftes Händewaschen mindestens 30 Sekunden in Anspruch. Dabei muss darauf geachtet werden, dass auch die Fingerzwischenräume, Fingerkuppen, die Daumen und auch die Handgelenke/Unterarme vollständig eingeseift werden. Im Anschluss die Seife mit Wasser abwaschen und die Hände mit einem Papiertuch trocknen. In Lebensmittelbetrieben ist es unerlässlich anschließend Händedesinfektionsmittel aufzutragen und dieses wiederum gut zu verteilen (Zwischenräume, Kuppen, Daumen, Handgelenke nicht vergessen!). Das Desinfektionsmittel immer verdampfen/trocknen lassen und nicht an der Arbeitskleidung o.ä. abtrocknen, da sonst nicht die gewünschte Wirkung erzielt werden kann.</p> <p>Es sind berührungslose Armaturen anzustreben. Seifen- und Desinfektionsspender sollten mit dem Ellbogen bedient werden, nicht mit den Händen.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Mit was müssen die Hände nach dem Waschen getrocknet werden? <i>Mit Papierhandtüchern, keinesfalls mit Stoffhandtüchern.</i></p>	<p>Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch</p> <p>Erfolgskontrolle</p>	Folie 9 Richtiges Händewaschen
---	--	--	--	---	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Welche Bereiche der Hand dürfen beim Waschen und Desinfizieren nicht vernachlässigt werden? <i>Besonders sind die Bereiche zwischen den Fingern, die Fingerkuppen, die Daumen und auch die Handgelenke bzw. Unterarme zu beachten, da diese leicht vergessen werden.</i></p> <p>Womit müssen Seifen- und Desinfektionsspender bedient werden? <i>Falls eine berührungslose Bedienung nicht zur Verfügung steht, sollten diese mit dem Ellbogen bedient werden und nicht mit den Händen.</i></p>		
Die Teilnehmer erkennen, was beim richtigen Händewaschen passiert.			<p>Auf den hier gezeigten sogenannten Abklatschproben wurden Mikroorganismen (MO) sichtbar gemacht. Es wurde jeweils eine Hand in ungewaschenem und desinfiziertem Zustand mittels eines Kunststoffträgers mit aufgebrachtem Nährboden abgeklatscht. Nach einiger Zeit im Brutschrank kann man erkennen, dass die Kontaktfläche von ungewaschener Hand und Nährboden mit sehr vielen Mikroorganismen besiedelt ist. Beim Abklatsch der desinfizierten Hand kann man hingegen fast kein Wachstum von MO mehr erkennen, da die Mikroorganismen durch das Desinfektionsmittel im Vorfeld größtenteils abgetötet worden sind.</p>	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 10 Ergebnisse im Vergleich

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Was nicht vorhanden ist, kann nicht wachsen und sich vermehren, daher ist der Zustand der desinfizierten Hand im gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln jeder Zeit anzustreben.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Reicht es aus seine Hände im Umgang mit Lebensmittel zu waschen?</p> <p><i>Nein, im Umgang mit offenen Lebensmitteln ist die zusätzliche Desinfektion der Hände unerlässlich.</i></p> <p>Warum sind auf dem Nährboden der desinfizierten Hand (fast) keine Mikroorganismen zu sehen?</p> <p><i>Die Mikroorganismen werden durch die Desinfektion der Hände größtenteils abgetötet und können daher auf dem Nährboden nicht mehr wachsen.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	--	--	--	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, welche weiteren wichtigen Punkte der Personalhygiene notwendig sind.			<p>Weitere wichtige Punkte der Personalhygiene</p> <p>Falls es zu Schnittverletzungen oder anderen Wunden während der Arbeit kommt, muss der Verletzte den reinen Arbeitsplatz so schnell wie möglich verlassen und darauf achten, dass ggf. Blut oder andere Wundsekrete auf gar keinen Fall in Kontakt mit Lebensmitteln, Arbeitsflächen oder Gebrauchs- und Hilfsgegenständen kommen. Die Verletzung/Wunde muss wasserundurchlässig verbunden werden. Falls der Verletzte weiterhin arbeiten kann, sollte er nicht mehr im reinen Bereich und nur noch mit Einweghandschuhen arbeiten bis seine Wunden verheilt sind (trotzdem Regeln zur Händehygiene beachten!).</p> <p>Da Schmuck ein besonders gutes Versteck für Mikroorganismen ist, ist das Tragen im Umgang mit Lebensmitteln verboten. Neben der mikrobiologischen Gefahr, geht von Schmuck zusätzlich eine Fremdkörpergefahr aus, da Teile vom Schmuck unbeabsichtigt und unbemerkt ins Produkt gelangen können. Beißt der Konsument nun auf diesen Fremdkörper, kann er sich beispielsweise im Mundraum verletzen oder es kann ein Zahn abbrechen.</p> <p>Des Weiteren müssen Fingernägel sauber, kurz geschnitten und unlackiert sein (auch kein Klarlack!), da sich unter langen</p>	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 11 Weitere wichtige Punkte der Personalhygiene
---	--	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Fingernägeln, aber auch in feinen Rissen im Nagellack, Mikroorganismen ansammeln können.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Was ist zu tun, wenn Sie sich während der Arbeit eine Schnittverletzung o.ä. zufügen? <i>Reinen Arbeitsbereich verlassen, Verletzung versorgen, wasserundurchlässig verbinden, nur mit Einweghandschuhen arbeiten bis die Verletzung verheilt ist.</i></p> <p>Welche Gefahr besteht, wenn Wunden nicht ordnungsgemäß verbunden und keine Einweghandschuhe benutzt werden? <i>Blut und andere Wundsekrete können direkt oder indirekt auf das Lebensmittel gelangen.</i></p> <p>Warum ist es nicht erlaubt Schmuck zu tragen, wenn man mit Lebensmitteln arbeitet? <i>Von Schmuck geht eine mikrobiologische Gefahr aus, da Schmuck ein gutes Versteck für Mikroorganismen ist. Zusätzlich besteht Fremdkörpergefahr, wenn Schmuck oder Teile davon unbemerkt ins Produkt geraten und der Verbraucher darauf beißt oder sich im Mundraum an abgebrochenen Teilen des Schmucks schneidet.</i></p>	Erfolgskontrolle	
--	--	--	---	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, dass für jede Tätigkeit eine dafür abgestimmte Arbeitskleidung notwendig ist.			<p>Arbeitskleidung</p> <p>Um Lebensmittel vor einer Kontamination zu schützen, ist eine angemessene Arbeitskleidung ein Muss. Es ist möglichst helle Kleidung zu verwenden, damit Verschmutzungen schnell sichtbar werden. Arbeitskleidung muss regelmäßig gereinigt werden und darf erst im Betrieb angelegt werden. Im Spind und/oder Umkleibereich ist eine strikte Trennung von Arbeitskleidung und privater Kleidung sowie anderen privaten Gegenständen (z. B. Essen, Schuhe, etc.) einzuhalten, damit die saubere Arbeitskleidung und somit auch die im weiteren Verlauf bearbeiteten Lebensmittel nicht mit Keimen kontaminiert werden. Andersherum ist aber auch ein Schutz der Alltagskleidung vor Verunreinigung/Kontamination am Arbeitsplatz bedeutsam.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Warum ist angemessene Arbeitskleidung wichtig? <i>Um Lebensmittel vor einer Verunreinigung durch Mikroorganismen zu schützen.</i></p> <p>Wie muss Arbeitskleidung gelagert werden? <i>Im Spind und/oder Umkleibereich ist eine strikte Trennung von Arbeitskleidung und privater Kleidung sowie anderen privaten Gegenständen (z. B. Essen, Schuhe, etc.) einzuhalten.</i></p>	<p>Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch</p> <p>Erfolgskontrolle</p>	Folie12 Arbeitskleidung
--	--	--	--	---	-----------------------------------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer erkennen, wie wichtig eine Kopfbedeckung ist.			<p>Da der Mensch ständig Haare verliert und unsere Kopfhaut und die Haare auch frischgewaschen voller Fett und Bakterien sind, müssen beim Umgang mit sensiblen Produkten in der Produktion/Küche etc. Hauben o. ä. getragen werden. Zusätzlich müssen lange Haare zusammengebunden werden (auch wichtig beispielsweise hinter der Theke im Verkauf).</p> <p>Ein weiterer Aspekt ist die sogenannte ekelerregende Verarbeitung, in Folge dessen der Konsument beim Zubereiten oder beim Verzehr beispielsweise ein Haar in seinem Produkt findet.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Warum benötigt man eine Kopfbedeckung im Umgang mit sensiblen Produkten? <i>Um das Produkt vor Keimen, die in den Haaren und auf der Kopfhaut vorhanden sind, und vor ausfallenden Haaren zu schützen.</i></p> <p>Was ist ein Beispiel für eine ekelerregende Verarbeitung? <i>Der Eintrag von Haaren ins Lebensmittel. Für den Verbraucher ist es ekelerregend, wenn er z. B. ein Haar im Lebensmittel entdeckt.</i></p>	<p>Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch</p> <p>Erfolgskontrolle</p>	Folie 13 Kopfbedeckung
--	--	--	---	---	----------------------------------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer wissen, wie wichtig eine richtige Toilettenhygiene ist.			<p>Toilettenhygiene</p> <p>Die Einhaltung der Toilettenhygiene ist ein weiterer wichtiger Punkt der Personalhygiene.</p> <p>Vor Betreten der Toilettenräume müssen Schürzen, Kittel u. ä. an den dafür vorgesehenen Stellen/Haken abgelegt werden. Da auch die Benutzung von Toilettenpapier nicht vor Bakterien und Krankheitserregern schützt, ist eine gewissenhafte Händehygiene Pflicht nach dem Toilettenbesuch! Wichtig dabei: Hände mindestens 30 Sekunden an allen Stellen einseifen, dann mit einem Einwegpapiertuch trocknen und anschließend, wie bereits beschrieben, Händedesinfektionsmittel verteilen und einwirken lassen.</p> <p>Falls auf dem Weg zurück zum Arbeitsplatz Türklinken oder Handläufe berührt werden, sollte erneut Desinfektionsmittel unmittelbar am Arbeitsplatz aufgetragen werden.</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Welche Dinge müssen vor und nach dem Toilettenbesuch beachtet werden?</p> <p><i>Arbeitskleidung soweit wie möglich vor Betreten der Toilettenräume ablegen. Nach dem Toilettengang Hände sorgfältig waschen und desinfizieren.</i></p>	<p>Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch</p> <p>Erfolgskontrolle</p>	Folie 14 Toilettenhygiene
--	--	--	---	---	-------------------------------------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Wie lange sollte das Händewaschen mindestens dauern? <i>Das Waschen sollte mindestens 30 Sekunden in Anspruch nehmen.</i></p> <p>Worauf ist zu achten, wenn zwischen Toilettenraum und Arbeitsplatz Türklinken o. ä. berührt werden? <i>Hände-Desinfektionsmittel zusätzlich unmittelbar vor Betreten des Arbeitsplatzes auftragen und einwirken lassen.</i></p>		
Die Teilnehmer erkennen, was am Arbeitsplatz nicht erwünscht ist.			<p>Unerwünschtes Verhalten am Arbeitsplatz</p> <p>Essen, Trinken und Rauchen sind am Arbeitsplatz untersagt! Dies darf nur an den dafür vorgesehenen Stellen erfolgen. Auch Kaugummi kauen oder Bonbons lutschen gehört dazu. In der Pause sollte Arbeitskleidung, soweit möglich, abgelegt werden (Kittel, Schürzen).</p> <p>Da Partikel von Nahrung und Zigaretten nicht nur ekelerregend sein können, sondern auch bei jeder Bewegung zum Mund Bakterien von den Lippen auf die Finger übertragen werden, ist es wichtig nach der Pause, die Hände zu waschen und zu desinfizieren.</p>	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch Erfolgskontrolle	Folie 15 Unerwünschtes Verhalten am Arbeitsplatz

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Ist es erlaubt während der Arbeit Kaugummi zu kauen, wenn man mit Lebensmitteln arbeitet? <i>Nein, Kaugummikauen ist am Arbeitsplatz untersagt.</i></p> <p>Muss Arbeitskleidung bei Pausen abgelegt werden? <i>Arbeitskleidung sollte möglichst während Pausen abgelegt werden, zumindest Kittel bzw. Schürzen.</i></p> <p>Wodurch kann es nach einer Pause zu Kontaminationen kommen? <i>Partikel von Essen oder auch Zigaretten, aber auch Keime, die bei jeder Bewegung zum Mund auf die Finger übertragen werden, können bei nicht Beachtung der Händehygiene nach der Pause auf die dann bearbeiteten Produkte übertragen werden.</i></p>		
Die Teilnehmer wissen, welche weiteren Verhaltensmaßnahmen am Arbeitsplatz von			Husten oder Niesen niemals über offenen Lebensmitteln! Immer vom Lebensmittel weg drehen und in die Armbeuge husten oder niesen. Anschließend daran denken die Hände zu waschen und desinfizieren, ebenso nach dem (unbewussten) Berühren des Gesichts.	Folienvortrag oder Unterrichtsgespräch	Folie 16 Weiteres Verhalten am Arbeitsplatz

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

ihnen erwartet wird.			<p>Des Weiteren sollte auf starkes Schminken, künstliche Wimpern und das Tragen von stark riechenden After Shaves oder Parfüms verzichtet werden.</p> <p>Infizierte Wunden, Hautkrankheiten sowie weitere meldepflichtige Infektionskrankheiten müssen dem Arbeitgeber sofort gemeldet werden (Infektionsschutzgesetz!).</p> <p>Fragen an die Teilnehmer</p> <p>Wie verhält man sich richtig, wenn man bei der Arbeit mit Lebensmitteln plötzlich niesen muss? <i>Niemals über offenen Lebensmitteln niesen. Immer vom Lebensmittel weg drehen und in die Armbeuge niesen. Anschließend Händehygiene nicht vergessen!</i></p> <p>Welche Dinge sind bei der Körperhygiene zu beachten? <i>Tägliches Duschen und Haare waschen einhalten. Auf starkes Schminken (inkl. künstliche Nägel und Wimpern) und das Auftragen von stark riechenden Aftershaves und Parfüms verzichten.</i></p> <p>Welche Dinge müssen dem Arbeitgeber unverzüglich gemeldet werden? <i>Infizierte Wunden, Hautkrankheiten und meldepflichtige Infektionskrankheiten.</i></p>	Erfolgskontrolle	
----------------------	--	--	--	------------------	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514 für das Jahr 2018					Stand: 17.10.17
Thema: Personalhygiene					Thema Nr. 254 / 18
Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Zusammenfassung</p> <p>Wesentliche Voraussetzung zur Einhaltung der Hygienevorschriften und damit der ordnungsgemäßen Verarbeitung von Lebensmitteln ist die Akzeptanz und Umsetzung der Vorschriften durch das Personal und die strikte Einhaltung der Vorgaben.</p> <p>Gerade im DRK müssen alle im Lebensmittelbereich eingesetzten Helferinnen und Helfer auch bei Einsatzlagen die Hygienevorschriften und Forderungen an das Personal einhalten, um so zum Gelingen und reibungslosen Verpflegungseinsatz beizutragen und Verkeimungen bei der Lebensmittelherstellung zu vermeiden.</p> <p>Die Gesunderhaltung der Verpflegungsteilnehmer darf nicht durch fehlerhafte oder mangelhafte Hygiene in Gefahr geraten.</p>		
--	--	--	---	--	--