

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Einleitung:</p> <p>Die Teilnehmer sollten die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit sowie das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher kennen und umsetzen können.</p>		Folie: 1
Die Teilnehmer kennen die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit.	Quelle: Behrs Verlag IFSG 16 11 45 mit Ergänzung spezifischer Teile für den Landesverband Westfalen-Lippe e.V.		<p>Hauptteil:</p> <p>Was bedeutet Rückverfolgbarkeit?</p> <p>Erklärung</p> <p>Die BSE-Krise (Bovine spongiforme Enzephalopathie) umgangssprachlich als „Rinderwahn Krise“ bezeichnet, hat dazu geführt, dass die Pflicht zur Rückverfolgbarkeit innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette nachweisbar sein muss. Daraus resultierte, dass seitdem auch für Futtermittel die Pflicht zur Rückverfolgbarkeit gilt. Dies lässt sich von der Entscheidung ableiten, dass die Wertschöpfungskette, beispielsweise bei Lebensmitteln tierischer Herkunft, nicht erst auf dem Schlachthof beginnt, sondern bereits beim Futtermittelunternehmen und Landwirt ihren Anfang nimmt. Die Darstellung der Rückverfolgbarkeit erfordert von jedem Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen Informationen über seine direkt vorgelagerte Stufe, wie z. B. über seine Lieferungen, zu kennen. Womit nicht gemeint ist, dass jeder Beteiligte alle Informationen über die gesamte</p>	Unterrichtsgespräch	Printmedien Internet eigene Erfahrungen Folie: 2

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Wertschöpfungskette hinweg sammelt.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beteiligte Betriebe innerhalb der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels aufzählen und deren Rolle analysieren. • Beispiele von Krisensituationen in einem Betrieb diskutieren. • Lebensmittelskandale der letzten Jahre sammeln und bewerten. 		
--	--	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Pflichten zur Rückverfolgbarkeit.			<p>Welche Pflichten zählen zur Rückverfolgbarkeit?</p> <p>Erklärungen Die Pflicht zur Rückverfolgbarkeit ist im Artikel 18 der VO (EG) 178/2002, auch als Basis-Verordnung bezeichnet, erstmals verankert. Dort steht unter Absatz 2:</p> <p><i>„Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, erhalten haben. Sie richten hierzu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt werden können.“</i></p> <p>Hierbei ist zu betonen, dass Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen nur ihre direkt vor- und nachgelagerte Stufe kennen müssen, was auch als Stufenverantwortung beschrieben wird.</p>		Folie: 3
---	--	--	--	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informationen, die zur Rückverfolgbarkeit gefordert werden, beschreiben und deren Bedeutung bewerten. • Die Stationen eines Lebensmittels vom Wareneingang bis zur Ausgabe in einem Betrieb auflisten. • Innerbetriebliche Kennzeichnung, die im Betrieb praktiziert wird, begründen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die notwendigen Dokumente für die Rückverfolgbarkeit.			<p>Welche Dokumente belegen die Rückverfolgbarkeit?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Weiter wird in Artikel 18 der Basis-Verordnung unter Absatz 3 folgendermaßen ausgeführt:</p> <p><i>„Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer richten Systeme und Verfahren zur Feststellung der anderen Unternehmen ein, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind. Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung zur Verfügung zu stellen.“</i></p> <p>Durch diesen Absatz werden zwar Systeme und Verfahren gefordert, jedoch bleibt die Ausgestaltung jedem Lebensmittelunternehmen selbst überlassen. Hiermit wird Flexibilität gewährt, um kleineren Unternehmen die Umsetzung zu erleichtern. Somit kann ein papiergebundenes System die Rückverfolgbarkeit in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung abbilden. Hierzu zählen dann beispielsweise die Lieferscheine und innerbetriebliche Kennzeichnung der Lebensmittel.</p>		Folie: 4
---	--	--	--	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Lieferscheine an die Schulungsgruppe verteilen und die dort notieren Informationen sammeln. • Erforderliche Kriterien für die Beschriftung eingelagerter Waren auflisten. • Ablauf eines Rückrufs von Lebensmitteln und deren Beteiligte skizzieren. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Notwendigkeit für Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung.			<p>Warum Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung versorgen vornehmlich Menschen, die zur sogenannten Risikogruppe zählen. Diese Personen können durch ihr häufig geschwächtes Immunsystem schneller von einer Lebensmittelinfektion betroffen werden. Deshalb ist im Rahmen einer Gefahrenanalyse und der dazugehörigen Risikobewertung sorgfältig zu prüfen, wodurch z. B. die Keimbelastung der Speisen verschlechtert wird, und welche Vorbeugung bzw. Lenkung die erkannte Gefahr ausschließt. Mithilfe des HACCP-Konzepts sollen mögliche Gefahren für den Endverbraucher analysiert und im günstigsten Fall ausgeschlossen bzw. durch den kritischen Lenkungspunkt (CCP) „beherrscht“ werden. Dafür sind alle Verarbeitungsschritte zu überprüfen, denn im Haftungsfall wird der Verantwortliche in der Küche zur Beweisspflicht der hygienisch einwandfreien Arbeitsweise aufgefordert. Eine schnelle und eindeutige Abklärung ist – wie vergangene Fälle belegen – nur beim Vorhandensein von Rückstellproben</p>		Folie: 5
--	--	--	---	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>möglich.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitungsartikel von Lebensmittelskandalen vorstellen. • Auszug einer Statistik vom Robert Koch-Institut (www.rki.de) über gemeldete Lebensmittelinfektionen erläutern. • Diskussion über den Aufwand und Nutzen von Rückstellproben führen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen, welche Zielgruppen zur Gemeinschaftsverpflegung zählen.			<p>Wer zählt zur Gemeinschaftsverpflegung?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Wie auch in anderen nationalen und europäischen Vorschriften verfolgt die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) das Ziel, dass Grundlagen für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung der Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse, auf jeder Stufe gewährleistet sein müssen. Kapitel I der LMIV beinhaltet folgende Definition: „Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.“ Die DIN 10526 beschreibt unter Punkt 3.1 Gemeinschaftsverpflegung als „spezifische Form des Herstellens, Behandelns und Abgebens von Speisen und Getränken zur Verpflegung von Verbrauchergruppen unabhängig</p>		Folie: 6
--	--	--	--	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>vom Zweck der Gewinnerzielung.“</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Gemeinschaftsverpflegung“ durch die Schulungsgruppe definieren lassen. • Eigenschaften unterschiedlicher Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erarbeiten und anschließend hygienisch bewerten. • Personen, die regelmäßig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung versorgt werden, beschreiben. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die lebensmittelrechtliche Vorschrift für eine Rückstellprobe.			<p>Welche lebensmittelrechtliche Vorschrift fordert eine Rückstellprobe?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Der Betreiber einer Küche der Gemeinschaftsverpflegung ist für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich.</p> <p>Eine verbindliche Handhabe zur Verpflichtung von Rückstellproben gilt für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die eine EU-Zulassung haben. Andernfalls besteht keine grundsätzliche Rechtsvorschrift. Jedoch wird eine deutliche Empfehlung zum Anlegen von Rückstellproben in den Leitlinien der Branchen gegeben, weil im konkreten Fall nur durch eine Rückstellprobe ein Nachweis gewährleistet werden kann. In diesem Zusammenhang ist die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers hervorzuheben. In den relevanten Vorschriften wird jeweils darauf hingewiesen, dass für die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die Information über ein Lebensmittel der Lebensmittelunternehmer verantwortlich ist, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel ver-</p>		Folie: 7
--	--	--	--	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>marktet bzw. in Verkehr gebracht wird.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wichtige Vorschriften, die Lebensmittelsicherheit regeln, benennen. • Das Zusammenwirken deutscher und europäischer Regelwerke erklären. • Die Hauptaussage des Produkt- und Produzentenhaftungsrecht anhand eines Beispiels aus der Praxis der Gemeinschaftsverpflegung darstellen 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Begründung für die Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung.			<p>Womit werden Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung begründet?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Gründe für das Anlegen von Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung liegen vielfach vor. Ein Hauptgrund stellt die Versorgung der Risikogruppe dar. Die Risikogruppe umfasst Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen, Schwangere, insgesamt immungeschwächte Menschen. Denn dieser Personenkreis hat bekanntermaßen ein eingeschränktes Immunsystem, was auf Krankheitserreger schneller und u. U. sogar extrem reagiert. Weiterhin sind nicht alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung derart organisiert, dass z. B. ungekühlte Standzeiten oder längere Ausgabezeiten konsequent ausgeschlossen werden können. Darüber hinaus sind z. T. längere Wege oder mehrere Verantwortungsbereiche, wie z. B. Hauswirtschaft und Pflege, an Prozessen beteiligt.</p> <p>Die DIN 10526 weist unter Punkt 4.2 auf spezielle Vorgaben</p>		Folie: 8
---	--	--	---	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>aus der VO (EG) Nr. 2073/2005 und aus der tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV hin.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Speisepläne in der Schulungsgruppe verteilen und die dort angebotenen Menüs hygienisch bewerten. • Hygieneregeln für die Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln wiederholen. • Hygienemaßnahmen während der Speisenausgabe auflisten und deren Relevanz begründen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Lebensmittel, die häufig an Infektionen beteiligt sind.			<p>Welche Lebensmittel sind häufig an Infektionen beteiligt?</p> <p>Erklärungen</p> <p>In Verbindung mit Infektionen, welche durch Lebensmittel hervorgerufen werden, sind Grundkenntnisse der Mikrobiologie, und hier konkret die Lebens- und Vermehrungsbedingungen von Krankheitserregern, zu wiederholen. Denn insbesondere Lebensmittel tierischer Herkunft sind häufig an lebensmittelbedingten Infektionen beteiligt. Die Menübestandteile des Speisenangebots in der Gemeinschaftsverpflegung beinhalten z. B. beim Hauptgericht häufig Fleisch, Geflügel oder Fisch. Weiterhin werden Erzeugnisse aus Ei und Milch vielfach angeboten. Hiermit sind bereits die Lebensmittel genannt, die natürlicher Standort vieler Bakterien sind. Diese Lebensmittelgruppen bieten günstige Bedingungen für Keime und erfordern deshalb strenge Hygienebedingungen. In der Tier-LMHV wird hervorgehoben, dass rohehaltige Lebensmittel bei Abgabe in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung betreffend Menschen, die aufgrund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung</p>		Folie: 9
---	--	--	---	--	----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>des körpereigenen Abwehrsystems besonders empfindlich sind, eine Rückstellprobe aufzubewahren ist.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erreger, welche häufig an Infektionen beteiligt sind, beschreiben. • Gerichte mit Lebensmitteln tierischer Herkunft auflisten und deren Zubereitungsbedingungen beschreiben. • Zu den aufgelisteten Lebensmittelgruppen jeweils Keime benennen, welche dort enthalten sein können. 		
--	--	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Speisen, von denen eine Rückstellprobe gezogen werden sollte.			<p>Von welchen Speisen sollten Rückstellproben genommen werden?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 beschreibt unter Punkt 5.1 mit der Überschrift „Auswahl von Rückstellproben“ folgende Anforderungen:</p> <p><i>„Lebensmittel, welche im Rahmen der Gemeinschaftspflege abgegeben werden, können kontaminiert sein und zu einer lebensmittelbedingten Erkrankung führen. Es wird empfohlen, Rückstellproben von jeder ausgegebenen, selbst hergestellten oder behandelten Menükomponente zu nehmen. Darüber hinaus ist es sinnvoll, nach Gefahrenanalyse und Risikobewertung auch von zugelieferten Lebensmitteln, wie z. B. Dessertspeisen oder Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen Rückstellproben aufzubewahren.“</i> Weiter führt die DIN-Vorschrift aus: <i>„Im Einzelfall muss die Entscheidung von welchem Lebensmitteln keine Probe genommen werden, mit dem nötigen Sachverstand vor Ort gefällt werden.“</i></p>		Folie: 10
---	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historie der Rückstellproben beschreiben und den heutigen Stand erläutern. • Eigenschaften leicht verderblicher Lebensmittel auflisten und diskutieren. • Einfluss der Kühlkette auf leicht verderbliche Lebensmittel mithilfe der Bedingungen für eine Keimvermehrung erläutern. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Ausnahmen von Rückstellproben.			<p>Was zählt zu Ausnahmen von Rückstellproben?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 beschreibt unter Punkt 5.1 mit der Überschrift „Auswahl von Rückstellproben“ folgende Ausnahmeregelung: <i>„Auf Rückstellproben für Waren in Fertigpackungen von Zulieferern, wie diverse Süßigkeiten, Getränke und Molkereiprodukte oder Portionspackungen, die in der Verpackung an den Verbraucher abgegeben werden, kann verzichtet werden.“</i> Weiter wird in der DIN 10526 vorgeschlagen, dass im Zweifel Hinweise von Sachverständigen, Verbänden und Überwachungsbehörden eingeholt werden können.</p> <p>Auf Grundlage der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) tragen die Produktbeschreibungen, welche auch als Produktpässe bezeichnet werden, zur Informations- und Kennzeichnungspflicht bei. Hierzu zählt, dass Küchen der Gemeinschaftsverpflegung sich von angelieferten Waren derartige Beschreibungen aktuell zur Verfügung stellen lassen. Diese Informationen sind in Streit- bzw. Haftungsfällen</p>		Folie: 11
--	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>von Nutzen für alle Beteiligten.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterschied zwischen vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln erklären. • Typische Beispiele für Angebote in Portionspackungen aufzählen. • Beschreibung der Verantwortung eines Lebensmittelunternehmers am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung veranschaulichen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen den richtigen Zeitpunkt für eine Probenentnahme.			<p>Wann ist der richtige Zeitpunkt für die Probenahme?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Erhitzungsprozesse zählen zu Verfahren, welche sicherstellen sollen, dass mikrobiologische Gefahren, wie z. B. Campylobacter, abgetötet werden. Somit lässt sich erklären, dass nach Abschluss des Erhitzungsprozesses Proben genommen werden. Die DIN 10526 beschreibt unter Kapitel 5.2.1 mit der Überschrift „Zeitpunkt der Probenahme und deren Kennzeichnung“ folgende Anforderungen:</p> <p><i>„Die Proben sind unmittelbar vor Auslieferung oder bevorzugt gegen Ende der Ausgabe der Lebensmittel an den Verbraucher zu entnehmen.“</i></p> <p>Bei der Festlegung des Zeitpunkts für die Probenahme ist darauf zu achten, dass die Probenahme ungestört durchgeführt werden kann. Denn bei der Entnahme müssen hygienische Bedingungen vollständig eingehalten werden. Andernfalls kann die Situation eintreten, dass sich der Probenehmer selbst belastet, oder die Probe später nicht als geeignetes</p>		Folie: 12
--	--	--	---	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Beweismittel genutzt werden kann.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haupt- und Teilprozesse in einer Großküche mithilfe eines Fließschemas visualisieren. • Erforderliche Hygienemaßnahmen in den einzelnen Prozessen ergänzen. • Möglichkeiten geeigneter Zeitpunkte für Probenahmen begründen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Menge für eine Probenrückstellung.			<p>Welche Probemenge ist zurückzustellen?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 beschreibt unter Punkt 5.2.3 mit der Überschrift „Probenmenge und Behältnis“ folgende Anforderung: <i>„Die Probenmenge sollte mind. 100 g je Menükomponente bzw. 100 ml bei flüssigen Komponenten betragen. Die einzelnen Komponenten sollten jeweils separat in ein Gefäß gefüllt werden.“</i></p> <p>Weiter wird in der DIN 10526 unter Punkt 5.2.2 mit dem Titel „Art der Probenahme“ verstärkt ausgeführt: <i>„Zur besseren Ermittlung und Rückverfolgung einer Gefahr sind die einzelnen Menükomponenten in geeigneter Weise getrennt aufzubewahren.“</i></p> <p>Bei der Festlegung der Probenmenge ist einzuplanen, dass eine ausreichende Menge für die vollständige Untersuchung zur Verfügung gestellt werden muss. Auch kann es vorkommen, dass Betriebe eine doppelte Rückstellprobe aufbewahren, um im konkreten Fall neben der angeordneten Behördenanalyse eine zweite, unabhängige Untersuchung beauf-</p>		Folie: 13
--	--	--	---	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			tragen zu können. Methodische Vorschläge <ul style="list-style-type: none"> • Hygienisch kritische Menükomponenten auf Speiseplänen markieren. • Beschreibung einer mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln. • Ergebnis und Aussagen eines Lebensmitteluntersuchungsberichts erklären. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die geeigneten Gefäße für Rückstellproben.			<p>Welche Gefäße sind für Rückstellproben geeignet?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 führt unter Punkt 5.2.3 mit der Überschrift „Probenmenge und Behältnis“ weiter folgende Anforderung aus: <i>„Geeignet sind ein Verschweißen in Einweg-Kunststoffbeuteln oder fest schließende, saubere Einmalgefäße. Bei der Verwendung von Mehrweggefäßen ist darauf zu achten, dass diese vor der erneuten Benutzung gründlich gereinigt und desinfiziert werden, damit das Auftreten von falsch-positiven Befunden verhindert wird. Probegefäße und Verschlüsse müssen aus solchen Werkstoffen gefertigt und derart konstruiert sein, dass die Probe vor nachteiliger Beeinflussung angemessen geschützt wird, und keine Veränderung in der Probe eintritt. Die Größe des Probenahmegefäßes ist so zu wählen, dass keine Zerkleinerung von stückigen Proben notwendig ist.“</i></p> <p>Zum Umgang mit dem Probegefäß zählt, dass auf ein hygieinisches Probenehmen zu achten ist. Ebenso ist beim Ver-</p>		Folie: 14
--	--	--	---	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>schließen des Gefäßes eine Kreuzkontamination, wie z. B. mit verunreinigten Händen, zu vermeiden.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Behältnisse, welche für Rückstellproben im Betrieb genutzt werden, mit zur Schulung bringen, deren Anforderungen sammeln und begründen. • Die Lebensmitteltauglichkeit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, anhand von Beispielen erklären. • Einige Behältnisse in der Schulung bereitstellen und die Lebensmitteltauglichkeit von der Schulungsgruppe feststellen lassen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Möglichkeiten der Kennzeichnung von Rückstellproben.			<p>Wie sind Rückstellproben zu kennzeichnen?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 führt unter Punkt 5.2.1 mit der Überschrift „Zeitpunkt der Probenahme und deren Kennzeichnung folgende Anforderung aus: <i>„Die Proben sind von der entnehmenden Personen mit Namenskürzel sowie mit der Bezeichnung der Komponente und dem Tag und Zeitpunkt der Entnahme dauerhaft zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muss eine Rückverfolgbarkeit erlauben. Andere Systeme, die die Rückverfolgbarkeit erlauben, sind möglich. Im Zuge betrieblicher Eigenkontrollen können weitere Angaben wie z. B. Temperatur des beprobten Lebensmittels, Abweichungen vom Probenahmezeitpunkt, Probeort und Chargenbezeichnung dokumentiert werden. Hierzu wird dann die Aufnahme mittels Probenahmebericht empfohlen.“</i> Die gewählte Kennzeichnung kann betriebsspezifisch festgelegt werden. Entscheidend bei der Gestaltung ist, dass die Kennzeichnung der Rückstellprobe eine belastbare Information bei der Aufklärung im Streit- oder Haftungsfall gewährleistet.</p>		Folie: 15
--	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Innerbetriebliche Kennzeichnung für selbsthergestellte Speisen exemplarisch darstellen. • Betriebliche Kennzeichnung der Rückstellproben besprechen. • Die notwendige Angabe der entnehmenden Person einer Rückstellprobe begründen. 		
--	--	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen, was bei einer Probenaufbewahrung zu beachten ist.			<p>Was ist bei der Probenaufbewahrung zu beachten?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 weist in Punkt 5.2.2 mit der Überschrift „Art der Probenahme“ auf folgende Anforderungen hin:</p> <p><i>„Zur besseren Ermittlung und Rückverfolgung einer Gefahr sind die einzelnen Menükomponenten in geeigneter Weise getrennt aufzubewahren.“</i></p> <p>Grundsätzlich müssen Rückstellproben so aufbewahrt werden, dass keine Kontamination, Kreuzkontamination oder nachteilige Beeinflussung anderer Lebensmittel erfolgen kann. Denn schlechte Hygienebedingungen begünstigen die Lebens- und Vermehrungsbedingungen von Lebensmitteln. Dies gilt auch für die Lagerung von Rückstellproben.</p> <p>Weiterhin ist darauf zu achten, dass Lagerbedingungen, wie die Tiefkühltemperatur von -18 °C sichergestellt, überprüft und dokumentiert werden. Dabei gilt, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird, denn bereits ein Antauen würde das Er-</p>		Folie: 16
--	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>gebnis der Rückstellprobe verändern.</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mögliche Gefahren bei falscher Lagerung der Rückstellproben auflisten. • Folgen bei Verwechslung der Rückstellproben mit Menükomponenten ausführen. • Formen der Selbstbelastung durch Rückstellproben anschaulich erklären. 		
--	--	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die geeigneten Aufbewahrungsbedingungen.			<p>Welche Aufbewahrungsbedingungen sind empfehlenswert?</p> <p>Erklärungen</p> <p>In der DIN 10526 wird empfohlen, Proben für mindestens sieben Tage tiefgefroren aufzubewahren. Da dieser Zeitraum nicht immer ausreicht, um einen Verdacht auf eine lebensmittelbedingte Erkrankung zu äußern und die Rückstellproben mikrobiologisch zu untersuchen, zudem Wochenenden und Feiertage die Meldung beim Gesundheitsamt und den Keimnachweis zeitlich erschweren, werden in der Praxis häufig zwei Wochen die Rückstellproben aufbewahrt, um quasi auf der sicheren Seite zu sein.</p> <p>Die DIN 10526 weist in Punkt 5.2.2 mit der Überschrift „Art der Probenahme“ auf folgende Anforderungen hin: <i>„Bei der Entnahme ist auf ein hygienisches Arbeiten zu achten, damit eine Kreuzkontamination bzw. Rekontamination der entnommenen Proben sowie der Probenahmegefäße verhindert wird. Insbesondere ist darauf zu achten, dass das Innere der Probenahmegefäße vor dem Verschließen nicht mit Händen,</i></p>		Folie: 17
--	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><i>Arbeitsflächen oder -geräten oder anderen Lebensmitteln, als den eigentlich entnommenen, in Berührung gelangt.“</i></p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Wirkung von Kühltemperaturen auf Mikroorganismen beschreiben. • Auswirkung von Tiefkühltemperaturen auf Keimvermehrung darstellen. • Keime, die kälteliebend sind, und deren Vorkommen in Lebensmitteln vorstellen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die geeigneten Lager für Rückstellproben.			<p>Welche Lager sind für Rückstellproben geeignet?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 beschreibt im Kapitel 5.3 mit der Überschrift „Probenaufbewahrung“ folgende allgemeine Anforderungen:</p> <p><i>„Rückstellproben müssen so aufbewahrt werden, dass keine nachteilige Beeinflussung der Probe erfolgen kann. Die Lagertemperatur ist angemessen zu überprüfen und zu dokumentieren. Speisepläne oder entsprechende Aufzeichnungen einschließlich Änderungen sollten zur Rückverfolgbarkeit und zur epidemiologischen Recherche mindestens vier Wochen in den Einrichtungen aufbewahrt werden. In Einrichtungen, in denen Informationen darüber vorliegen, welche Speisen von welchem Endverbraucher (z. B. Krankenhauspatienten, Heimbewohner) bestellt wurden, sollten diese mindestens vier Wochen aufbewahrt werden. Im Rahmen von akuten Ausbruchsgeschehen kann eine längere Aufbewahrungsfrist notwendig werden, die entsprechend mit den zuständigen Überwachungsbehörden zu vereinbaren ist.“</i></p>		Folie: 18
---	--	--	---	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die im Betrieb vorhandenen Lagerbereiche auflisten. • Für jeden Lagerbereich die dort gültigen Hygienemaßnahmen ergänzen. • Dokumente, die in den einzelnen Lagerbereichen geführt werden müssen, benennen. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

<p>Die Teilnehmer kennen die geeigneten Lagertemperaturen.</p>			<p>Auf welche Temperaturen kommt es an?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 beschreibt unter Punkt 5.3.2 mit der Überschrift „Lagerung“ folgende Anforderungen:</p> <p><i>„Rückstellproben sind tiefgefroren (-18 °C) für mindestens sieben Tage zu lagern. Im Rahmen von akuten Ausbruchsgeschehen kann eine längere Aufbewahrungsfrist notwendig werden, die entsprechend mit den zuständigen Überwachungsbehörden zu vereinbaren ist.“</i></p> <p>Eine längere Aufbewahrungszeit, z. B. zehn oder 14 Tage, wird u. a. mit der Inkubationszeit einiger Erreger begründet. Inkubationszeit beschreibt die Zeitspanne vom Zeitpunkt des Verzehrs, d. h. Aufnahme des Erregers, bzw. des Toxins (Gift), bzw. der Verunreinigung bis zum Auftreten der ersten Symptome der Erkrankung.</p> <p>Unter Punkt 5.4 fasst die DIN 10526 zusammen: <i>„Bei der Entsorgung von Rückstellproben sind die entsprechenden Vorschriften zur Beseitigung von Lebensmittelabfällen zu be-</i></p>		<p>Folie: 19</p>
--	--	--	---	--	------------------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p><i>rücksichtigen.“</i></p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Thermometer mit zur Schulung bringen und deren Einsatzgebiet bestimmen. • Anforderungen an Thermometer anhand von Einsatzbeispielen beschreiben. • Die Bedeutung der Funktionsfähigkeit von Thermometern begründen. 		
--	--	--	---	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen den Nutzen von Rückstellproben.			<p>Welchen Nutzen haben Rückstellproben?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 führt im Kapitel 4 die allgemeine Situation folgendermaßen aus: <i>„Darüber hinaus kann der Lebensmittelunternehmer nach den allgemeinen Haftungsvorschriften, etwa § 823 Bürgerliches Gesetzbuch (siehe hierzu BGB InfoV) und Produkthaftungsgesetz, für Schäden haften, die den Verbrauchern durch fehlerhafte Produkte entstehen.“</i></p> <p>Im Fall einer Erkrankung bei der Speisensversorgung kann sich der Verantwortliche durch Rückstellproben gegebenenfalls entlasten, dass seine Einrichtung daran ursächlich nicht beteiligt war.</p> <p>Die DIN 10526 mit dem Titel „Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“ gibt eine Anleitung zur Vorgehensweise, zu technischen Voraussetzungen der Probenahme, zur Aufbewahrungstemperatur und -dauer sowie zu der Entsorgung von Rückstellproben im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.</p>		Folie: 20
---	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stoffe und Erzeugnisse, die eine Allergie und Unverträglichkeit auslösen können, wiederholen. • Verschiedene Fälle von Lebensmittelskandalen und deren Ausgang für den Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung darstellen. • Vorteil einer Rückstellprobe im Vergleich zu einer Kühltemperaturliste diskutieren. 		
--	--	--	--	--	--

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

Die Teilnehmer kennen die Verantwortung und wie weit sie geht in der Gemeinschaftsverpflegung.			<p>Wie weit geht die Verantwortung?</p> <p>Erklärungen</p> <p>Die DIN 10526 betont im Kapitel 4 mit der Überschrift „Rechtliche Vorgaben“ eine Grundsatzverpflichtung für Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung:</p> <p><i>„Der Betreiber (Lebensmittelunternehmer) einer Küche in der Gemeinschaftsverpflegung ist für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich. Nach VO (EG) Nr. 178/2002 und VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 3 und 4, Absatz 3 ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht und betrieblichen Eigenkontrollen gegebenenfalls Proben zu entnehmen und zu analysieren. Da es unverhältnismäßig ist, alle Proben zu untersuchen, empfiehlt es sich, diese zunächst zurückzustellen (Rückstellproben).“</i></p> <p>Grundsätzlich gilt: die Hauptverantwortung für sichere Lebensmittel trägt der Lebensmittelunternehmer! Dieses Faktum sollte bei Unsicherheiten berücksichtigt werden, denn im Haftungsfall muss der Verantwortliche die Frage beantworten</p>		Folie: 21
--	--	--	--	--	-----------

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gem. DIN 10514					Stand: 19.12.16
Thema: Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben					Thema Nr. 254/17
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung und Pflicht der Rückverfolgbarkeit für das Bereitstellen von Rückstellproben für den Endverbraucher					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

			<p>können: „Was wurde unternommen, damit diese Gefahr hier nicht eintreten konnte?“</p> <p>Methodische Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umfang der Sorgfaltspflicht für jeden, der mit Lebensmitteln umgeht, erklären. • Mögliche Gefahren bei der Vor- und Zubereitung von Speisen auflisten, und geeignete Hygienemaßnahmen zu deren Vermeidung ergänzen. • Relevanz von Rückstellproben im betrieblichen Hygiene- und HACCP-Konzept aufzeigen. 		
--	--	--	--	--	--