Hygieneschulung und Folgebelehrung IfSG

Nach §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und Lebensmittel-Hygieneschulungen gemäß §4 LMHV



Hinweise zur Lernunterstützung

Folgende Hinweise erleichtern das Lernen, legen Schwerpunkte, sorgen für einen Praxisbezug und bereiten auf die Abschlussprüfung vor.



PRAXIS - TIPP: Was bei der praktischen Umsetzung im Betrieb zu beachten ist!



PRÜFUNGSFRAGE: So könnte eine Prüfungsfrage lauten.



ZUSATZ-INFORMATION: Das ist auch noch interessant!



ACHTUNG: Hier besteht eine Gefährdung oder bestimmte Handlungen sind unbedingt zu vermeiden!



Vorauswahl themenbezogener YouTube Videos*

Inhaltsangabe

Infektionsschutzgesetz § 43 Belehrung:

1. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Hygieneschulung:

2. Mikrobiologie
3. Personalhygiene
4. Produkt und Prozesshygiene
5. Allgemeine Küchenhygiene
6. Reinigungs- und Desinfektionsmittel
7. HACCP



(1) Zweck des Gesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Was beinhaltet die Belehrung nach § 43 IfSG



Als Mitarbeiter müssen Sie nach der Belehrung wissen:

1. Ab wann darf ich nicht mehr Lebensmitteln umgehen
2. Auf welche Symptome / Krankheitszeichen muss ich achten
3. Wer muss beim Auftreten dieser Symptome / Krankheitszeichen informiert werden

In solchen Fällen darf Ihnen nicht gekündigt werden und Sie haben das Recht auf Lohnfortzahlung

Wie ist der Ablauf der Belehrung nach § 43 IfSG

Die **Erstbelehrung** erfolgt durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt. Mit Ihrer Unterschrift haben Sie bestätigt, dass Sie über die Verpflichtungen aufgeklärt wurden und frei von gesundheitlichen Hinderungsgründen sind.

Anschließend ist der Arbeitgeber verpflichtet, für Sie als Mitarbeiter nach Aufnahme der Tätigkeit und danach **alle zwei Jahre eine Folgebelehrung** durchzuführen.



Wer muss belehrt werden?

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen Personen eine Belehrung und Bescheinigung die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:





- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eiprodukte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen,
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

..dabei ist egal, ob diese Lebensmittel mit der Hand oder mit einem Gegenstand berührt werden!



Wer muss belehrt werden?

Darüber hinaus gilt dies für Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.





Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Weil sich in Lebensmitteln Krankheitserreger besonders leicht vermehren können. Durch den Verzehr „verunreinigter“ Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken.

Solche gefährlichen Kontaminationen werden in der Regel durch:

- Unwissenheit,
- Fahrlässigkeit oder
- Faulheit verursacht !

Mit teilweise schwerwiegenden Folgen für die Verbrauchen und den Betrieb:

- Vergiftungen von Kunden die zu Beschwerden führen
- Betriebsschließungen
- Geld- (bis zu € 25.000) und Freiheitsstrafen
- Schadensersatzklagen wegen fahrlässiger Körperverletzung



Bei welchen Krankheiten oder Verdacht besteht ein Beschäftigungs- / Tätigkeitsverbot

Da die Krankheiten selbst wenig aussagekräftig sind, müssen Sie die Krankheitsbilder und Symptome der Krankheiten kennen, die Sie ggf. melden müssen.

Krankheit	Symptome
Gastroenteritis (z.B. Salmonellose)	Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber
Shigellenruhr	Wässriger, dann blutiger Durchfall, hohes Fieber und Bauchschmerzen
Typhus	Hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen; erst Verstopfung, später heftiger Durchfall; rotfleckiger Hautausschlag
Cholera	Schwerer, milchig-weißer Durchfall, erniedrigte Körpertemperatur
ansteckende Gelbsucht	Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel; Schwäche und Appetitlosigkeit



Ein Beschäftigungs- / Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls bei infizierten Wunden und Hautkrankheiten

Auch bei infizierten Wunden und Hautkrankheiten besteht die Gefahr, dass Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden.

Wunden sind in der Regel infektiös, wenn sie:

- Gerötet sind,
- nässen
- angeschwollen sind
- Schmierig sind oder
- eitern.



Mit Genehmigung des Arztes dürfen Sie Ihre Arbeit wieder aufnehmen, wenn die Wunde absolut wasserdicht verschlossen ist.

Sie tragen die Verantwortung! Achten Sie daher immer auf:

- Magen-Darmbeschwerden
- Erbrechen
- Durchfall
- Fieber
- Verletzungen/Wunden
- Hautinfektionen/plötzlich auftretende Ausschläge
- Erkältungen/Grippe



Melden Sie unverzüglich eine Krankheit oder einen Krankheitsverdacht ihrem unmittelbaren Vorgesetzen!

Die Kleinsten spielen die größte Rolle im Ökosystem

Ohne die große Vielfalt der Mikroorganismen würden unsere Ökosysteme nicht funktionieren, denn sie sorgen dafür, dass die Nährstoffe kontinuierlich recycelt werden und für andere Lebewesen nutzbar bleiben. Ohne Bakterien könnten wir kein Getreide anbauen, es gäbe keinen Kompost, unsere Darmbakterien würden keine lebenswichtigen Vitamine produzieren, und unser Immunsystem würde sich weniger gut entwickeln. Also ist es besser, wir freunden uns mit den Mikroorganismen an, denn vermeiden kann und sollte man sie sowieso nicht.



Jetzt geht es um ein Thema, das wir eigentlich nicht sehen können…



…aber ohne das wir nicht lebensfähig wären und in uns mehr leben, als es Menschen auf der Erde gibt.

Hätten Sie das gewusst?



- **30 000 000 000 000 Körperzellen** (30 Billionen)
- **30 000 000 000 000 Bakterien und mehr…**
- **2 kg unseres Körpergewichtes sind Bakterien**
- **Die meisten davon sind uns wohlgesonnen – ja, wir brauchen sie sogar**
- **99 % aller menschlichen Bakterien leben im Darm**

Kennen Sie Antworten auf die Fragen zu Viren?

1. Heißt es „der“ oder „das“ Virus?

2. Was ist der Unterschied zwischen Bakterium und Virus?

3. Was ist größer, Bakterium und Virus?

4. Wogegen hilft Antibiotika?

Wo Bakterien überall vorkommen!

Bakterien stellen die größte Zahl von Lebewesen auf dieser Erde. Erst seit einigen Jahrzehnten ist uns klar, wie allgegenwärtig diese kleinsten Lebewesen sind: Sie gedeihen am oberen Rand der Wolken, in den Weltmeeren und Seen aber auch im Boden und kilometertief in der Erde.

Oberflächen

Auf einer Türklinke leben gut 400 verschiedene Keime.



Luft

Die Atmosphäre enthält selbst in großer Höhe ein Sammelsurium von Mikroorganismen.

Wasser

In einem Liter Meerwasser können mehr als 20.000 unterschiedliche Arten von Mikroorganismen leben, in en Ozeanen insgesamt sogar bis zu zehn Millionen Arten.

Boden

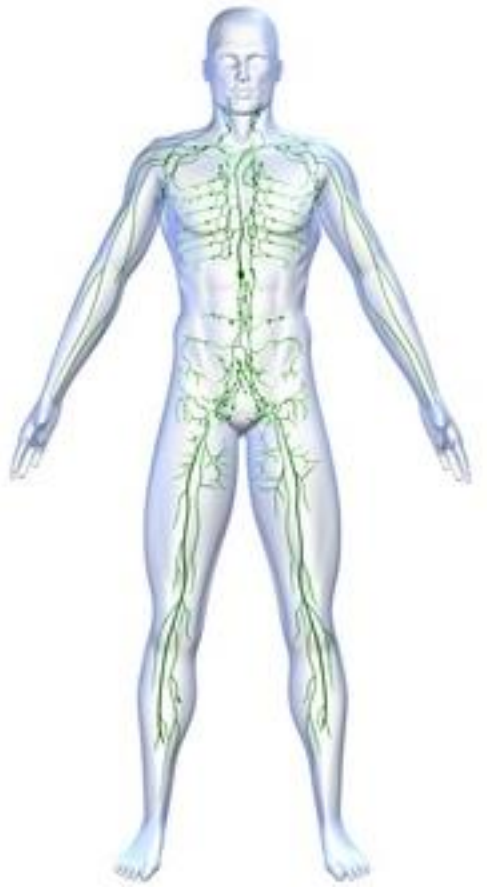
Ein einziges Gramm Erde aus der Wurzelzone einer Pflanze kann eine Milliarde Bakterienzellen enthalten – mit einer Vielfalt von 4000–5000 verschiedenen Bakterientypen.

Wo Bakterien überall vorkommen!

Bakterien leben in unserem Darm, auf der Haut und in der Mundhöhle. Nur etwa ein Prozent aller Bakterien lösen Krankheiten aus. Wenn diese Bakterien in unseren Körper eindringen, produzieren sie Stoffwechselprodukte, die dann für die Krankheits-beschwerden sorgen. **Der überwiegende Teil der Zellen unseres Körpers ist nicht menschlich!**

56%
Mikroben
(Bakterien, Viren, Pilze)

44%
Körperzellen

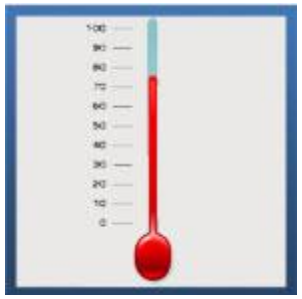


Unser Thema ist es jedoch, die ungehinderte Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden

Hier sehen Sie alle Faktoren, die eine Vermehrung von Mikroorganismen begünstigen können. Gleichzeitig sind diese Faktoren Hinweise dafür, die Vermehrung von Mikroorganismen im Sinne der Gesundheit zu vermindern oder zumindest zu verlangsamen.



Nährstoffe



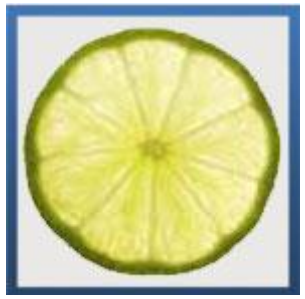
Temperatur



Zeit



Feuchtigkeit



Säuregrad



Sauerstoff

Auch Bakterien müssen von irgend etwas leben

Die Zusammensetzung von Inhaltsstoffen, insbesondere von Proteinen oder Zuckern, legt fest, welche Arten von Mikroorganismen auf dem jeweiligen Lebensmittel wachsen können.



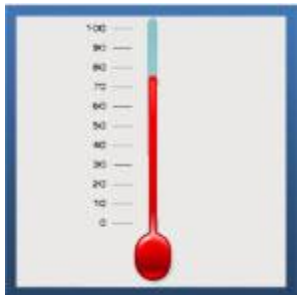
Nährstoffe

Auch Mikroorganismen lieben alles Fettige und vor allem Zucker.

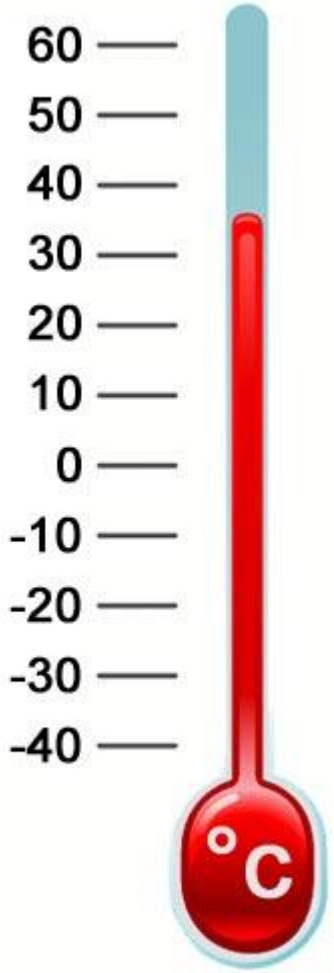


Unser Thema ist es jedoch, die ungehinderte Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden

Hinsichtlich der Temperaturansprüche können drei Gruppen von "Lebenstemperaturen" unterschieden werden:



Temperatur

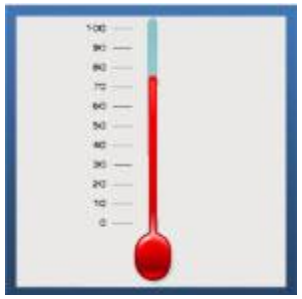


- Wärmeliebende Bakterien (thermophile Mikroorganismen) leben bei einer Optimaltemperatur ab ca. 40°C

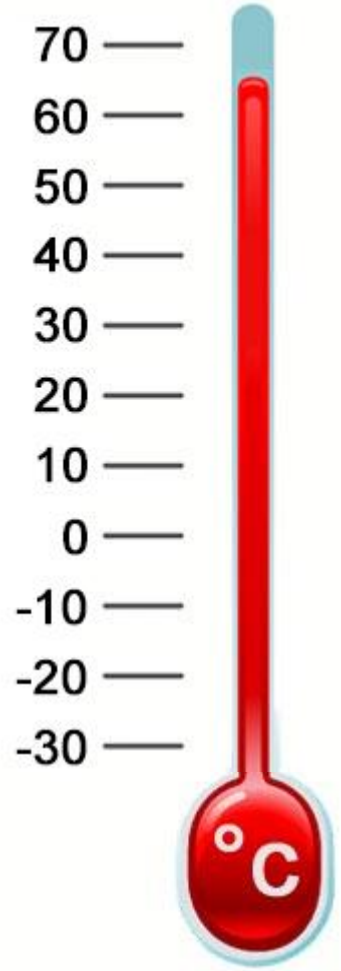
- Mittlere Temperaturen liebende Bakterien (mesophile Mikroorganismen) mit einer Optimaltemperatur von 35 bis 37ºC

- Kälteliebende Bakterien (psychrophile Mikroorganismen) können bei unter 5ºC wachsen, ihre Optimaltemperatur liegt jedoch bei 15 bis 20ºC

Wie sieht es mit dem Erhitzen aus?



Temperatur





Die beiden wichtigsten Werte:

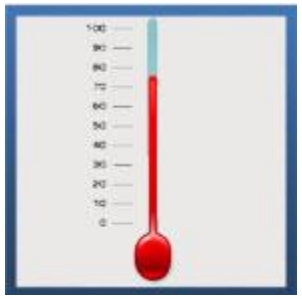
10 Minuten + 65 °C

Zum Abtöten der Mikroorganismen muss die Kerntemperatur von mind. 65°C für 10 Min. erreicht werden. In der Wärmeausgabe dürfen die Speisen nicht länger als 1,5 Std. unter 65°C liegen!

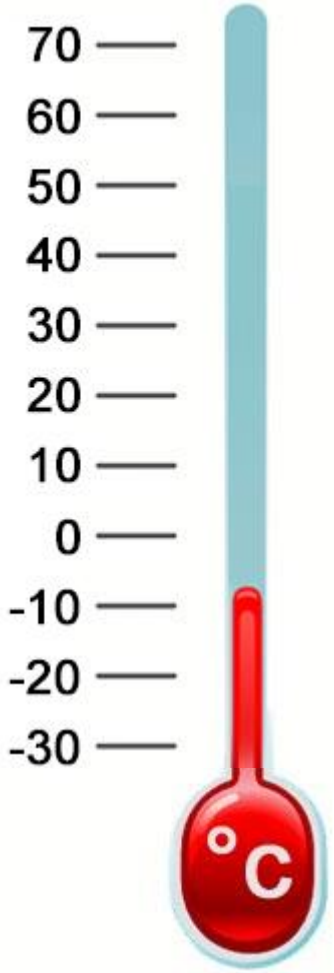
Beim Pasteurisieren werden die Lebensmittel schonend erhitzt. So wird z.B. Milch für ca. 40 Sec. auf 72°C erhitzt, um übertragbare Krankheitserreger abzutöten oder zu inaktivieren.

Wie ist es mit dem Auftauen?

Bakterien werden durch Einfrieren nicht abgetötet! Sie ruhen in dieser Zeit und warten auf bessere Bedingungen.
Sobald die Temperaturen wieder steigen, steigt auch deren Vermehrung.



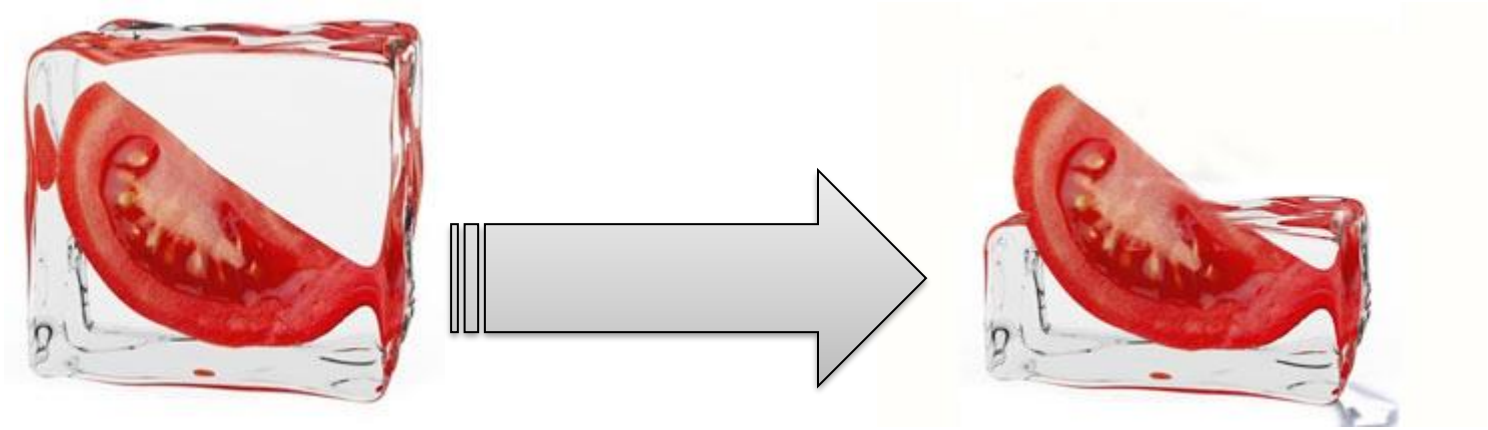
Temperatur



Auftauen von Fleisch und Fisch niemals bei Zimmertemperatur. Bei diesen Temperaturen werden mikrobiologische Prozesse aktiviert und die Ware kann verderben.

Also sicheres Auftauen im Kühlschrank!

Aufgetaute Lebensmittel müssen bis zur Verwendung bei 4°C gekühlt werden. Einmal aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.



Wie wäre es mit einem E-Learning und dem Testfragengenerator?





Informieren Sie sich unter:
www.betriebinbestform.de