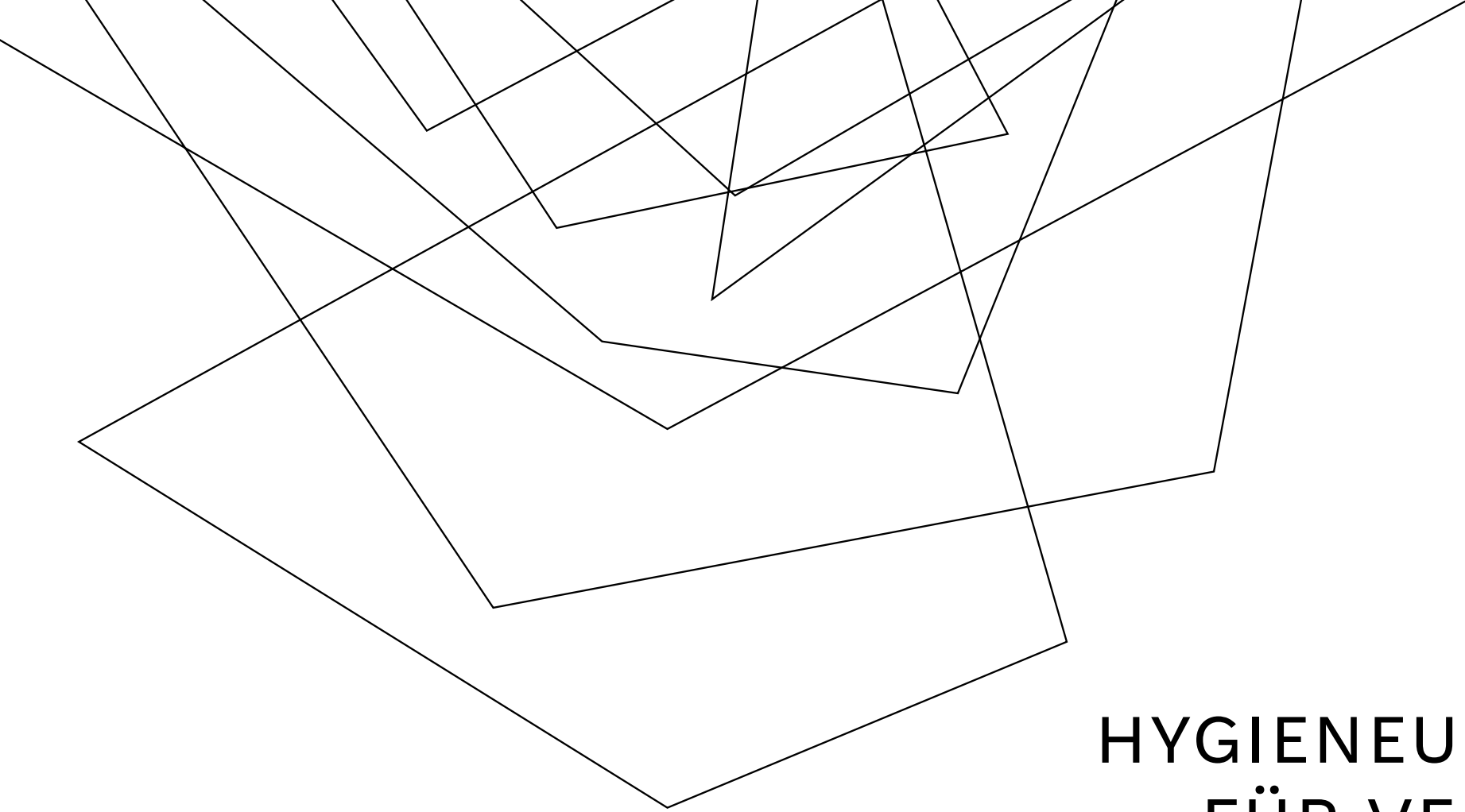


Abstract geometric lines in the top left corner of the page, consisting of several overlapping, irregular polygons and lines that create a complex, layered effect.

HYGIENEUNTERRICHTUNG FÜR VEREINSFESTE -MGV EGLINGEN-

FAHRPLAN

- Lebensmittelrechtliche Vorgaben
- Bauliche Voraussetzungen und der Umgang damit
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Getränke
- Personalhygiene
- Negativbeispiel aus der Realität

RECHTLICHE VORGABEN ZUM UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Wird vorgegeben von der EU, Bund und Ländern und muss zwingend eingehalten werden, da sonst strafrechtliche Konsequenzen für Verursacher, Verantwortlichen(MGV) und Anbieter der Lebensmittel folgen können!

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Verantwortung übernehmen ist das Stichwort. Für unsere Gäste, für unseren Verein und auch für euch.

Verantwortlich im lebensmittelrechtlichen Sinne ist der jeweilige Standbetreiber, bzw. der Veranstalter

§ 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung:

Lebensmittel müssen so hergestellt, bearbeitet oder verkauft werden, dass sie bei normaler Sorgfalt nicht gefährlich für die Gesundheit sind.

BAULICHE VORAUSSETZUNG UND DER UMGANG DAMIT

Keine Sorge... für den Aufbau eures Arbeitsplatzes sorgen die jeweiligen Verantwortlichen. Der Umgang hiermit liegt jedoch in eurer Hand.

- Regelmäßige Reinigung aller abwaschbaren Flächen.
- Lebensmittel vor Sonneneinstrahlung, Staub, Gerüchen, Schädlingen und Rauch schützen
- Zubereitung der Speisen immer möglichst abgeschirmt vom Publikumsverkehr
- Arbeitsbereich trocken halten
- Keine Lebensmittel auf dem Boden abstellen

Ein paar Beispiele wie es nicht aussehen sollte:



Bild LAV



SACHGERECHTER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Jede Arbeitskraft die uns ehrenamtlich an der Fasnet/Hockete unterstützt muss selbst Verantwortung für sein Handeln übernehmen.

Grundsätze / Sorgfaltspflichten:

- Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen in Verkehr gebracht werden
- Während der Arbeitszeit sollte der Kontakt der Hände nur auf die Lebensmittel beschränkt sein (nicht ins Gesicht fassen, kein Geld anfassen, anderen Leuten nicht die Hand geben usw.)
- Keine betriebsfremden Gegenstände im Hygienebereich ablegen
- Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, werden ausnahmslos entsorgt
- Verboten ist die Abgabe von nicht sicheren oder sogar gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln also z.B.:
 - Verdorbenen Lebensmitteln
 - Speisen, in die „Fremdkörper“ gelangt sind (z.B. Glasscherben...)

**Schadensfall durch einen Fremdkörper im
Lebensmittel:
Verschluckter Metallstift in der Speiseröhre**



LEBENSMITTEL



Fleisch und Fleischzubereitungen:

- Nur bedarfsgerecht durchgaren: kein Stapeln von Steaks o.ä.
- Kein Nachfüllen von rohen Produkten in bereits gegarte Gerichte
- Abgabe nur in durcherhitztem Zustand
- Kein durchmischen mit anderen Lebensmitteln (Schneidebretter und Arbeitsbereich trennen)

Frittieren:

- Fett auf max. +175°C erhitzen
- Fettwechsel nach max. 18-20 Betriebsstunden
- Verbrannte Frittiergutreste und Schwebstoffe regelmäßig entfernen

Geschirr und Gerätschaften:

- Spültauglich (temperaturbeständig bis +90°C)
- Unbeschädigt (keine gesplitterten und gerissenen Gegenstände verwenden)

Abgabe von Speisen:

- Warm zu verzehrende Speisen bei Temperaturen von min. 60°C warm halten
- Heißhaltezeit von 2 Stunden nicht überschreiten (Nachgareffekt)
- Die Abgabe an den Kunden darf nicht durch die zubereitende Person stattfinden (unhygienischer Kontakt)

Abfälle:

- Nicht offen lagern (lockt schnell Schädlinge an)
- So schnell wie möglich separieren und entsorgen



Bild LAV

Kuchenpräsentation ohne
„Spuckschutz“
Unsauberer Boden
„Personal“ ohne Schutzkleidung



**Nicht zur Nachahmung
empfohlen:**

- Einlegen von Fisch zum Grillen
- in unsauberen Mörtelwannen
- in unsauberer Umgebung

- Mörtelwannen bestehen aus Hartgummi und werden aus alten Autoreifen recycelt -

Bild LV



Bild LAV



23/01/2010

GETRÄNKE

Bier:

- Zapfhahn: Tägliche Reinigung (darf nur mit sauberen Händen angefasst werden)
- Zapfkopf: Klarspülen beim Fasswechsel

Eiswürfel immer mit Trinkwasser herstellen und nicht von Hand berühren



Negativbeispiel:
Unhygienischer Eiswürfelbereiter



GLÄSER UND BESTECK



Gläser und Besteck sind Lebensmittelkontaktmaterialien:

- Müssen auch nach der Reinigung noch einmal überprüft werden (Bruch, Verschmutzungen)
- Sachgerechte Bestückung sowie regelmäßige Siebreinigung
- Immer mit warmem Wasser vorspülen, Nachspülen mit Kaltwasser möglich
- Kein feuchtes Geschirr stapeln
- Geschirrtücher nicht zum Abtrocknen der Hände benutzen
- Sauberes Geschirr vor Verschmutzung schützen (abdecken)

PERSONALHYGIENE



- Personen, die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mitwirken dürfen keine Krankheiten haben
- Speisen dürfen nicht angehustet oder angeniest werden
- Speisen sind nicht mit dem Finger abzuschmecken
- Es ist eine geeignete Arbeitskleidung zu tragen

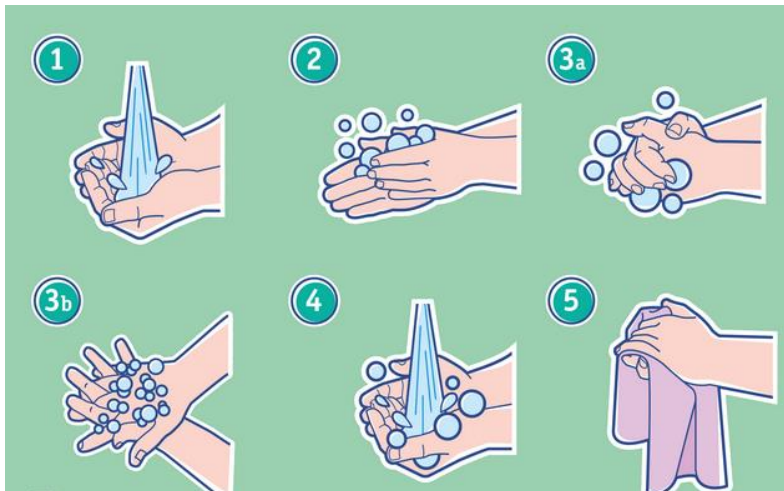
→ wasserabweisende, kochfeste Textilien und Kopfbedeckung

- Schmuck sollte beim Behandeln von Lebensmitteln abgelegt werden, ebenso sollte auf kurze, unlackierte und nicht künstliche Fingernägel geachtet werden

Die Händehygiene – Der zentrale Punkt der Personalhygiene!

Regelmäßiges Händewaschen

- Vor der Schicht im Stand
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach dem Umgang mit sensiblen Lebensmitteln (Fleisch, Eier)
- Nach dem Umgang mit Abfällen
- Nach dem Niesen, Husten, Naseputzen
- Tragen von Einmalhandschuhen führt zu Verlust des Gefühls der sauberen Hände (die Wirkung nach außen ist jedoch „hygienischer“.



25 erkrankte Personen nach dem Genuss von Apfelglühwein

Sonntag, 4.10.2009

- 21 Verkaufsstände und drei Gasthäuser
- 25 erkrankte Personen innerhalb kürzester Zeit
- Symptome: Übelkeit, Erbrechen, Schwindel
- Durch „Rotes Kreuz“ wurden zusätzliche Versorgungszelte im Freien aufgestellt
- Erkrankungsfälle sprachen sich wie ein Lauffeuer auf dem Fest herum

Souvenir aus Osteuropa als Kochkessel genutzt



Cadmiumgehalt /Liter Glühwein = 268 mg

Brechreizgrenze pro Liter Wasser = 15 mg

Schädlicher Effekt von Cadmium ab > 3 mg/Person

Fazit: Cadmium- und Bleivergiftung

Parameter	Messwert	Einheit
Aluminium Al	< 0,30	µg/l
Chrom Cr	3,82	µg/l
Kupfer Cu	17,01	µg/l
Eisen Fe	0,009	mg/l
Nickel Ni	< 0,80	µg/l
Blei Pb	11216,00	µg/l
Cadmium Cd	268212,00	µg/l
Cobalt Co	< 0,70	µg/l