

<b>Vorwort</b> .....	V
<b>Herausgeberinnen</b> .....	VII
<b>1 Hinweise</b> .....	1
<b>2 Mikrobiologie für die Lebensmittelhygiene</b> .....	3
2.1 Einführung .....	3
2.2 Berichte zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland .....	3
2.3 Grundkenntnisse über lebensmittelassoziierte Erkrankungen .....	4
2.4 Infektionsrisiken im Küchenbereich .....	5
2.5 Relevante Mikroorganismen für den Lebensmittelbereich .....	6
2.6 Die infektiöse Gastroenteritis (iGE) als präventiver Schwerpunkt in der Lebensmittelhygiene .....	8
2.7 Campylobacter und Salmonellen als wichtigste überwiegend lebensmittelübertragene Infektionserreger .....	9
2.8 Weitere Erreger einer iGE .....	10
2.9 Mikrobiologische Diagnostik .....	13
<b>3 Rechtliche und normative Grundlagen</b> .....	15
3.1 Einführung .....	15
3.2 Rechtsvorschriften zum Umgang mit Lebensmitteln .....	17
3.2.1 Risikobehaftete Lebensmittel .....	18
3.2.2 Tätigkeitsverbot nach § 42 IfSG .....	18
3.2.3 Belehrung der Beschäftigten .....	19
3.3 Grundsätze der Lebensmittelhygiene .....	20
<b>4 Arbeitshilfen zur Umsetzung</b> .....	21
4.1 Persönliche Arbeitshygiene .....	21
4.1.1 Handout für Mitarbeiter .....	21
4.1.2 Handschuhplan .....	25
4.2 Belehrung und Schulung .....	26
4.2.1 Handout für Mitarbeiter zum Infektionsschutz .....	26
4.2.2 Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln .....	35
4.2.3 Regeln zur persönlichen Hygiene in der Cafeteria (Handout) .....	37
4.3 Umgang mit Lebensmittel, Lagerung und Lager .....	38
4.3.1 Arbeitsanweisung zum Umgang mit belegten Broten, Brötchen und Baguettes .....	38
4.3.2 Arbeitsanweisung zum Umgang mit Konditoreierzeugnissen mit nicht durchgebackenen Füllungen .....	40
4.3.3 Arbeitsanweisung Dezentrale Speisenausgabe .....	41
4.3.4 Arbeitsanweisung Umgang mit Desserts .....	42
4.3.5 Temperaturüberprüfung warmer Speisen .....	43
4.3.6 Legionellenprophylaxe .....	44
4.3.7 Lagertemperaturen von kühlpflichtigen Lebensmitteln .....	45
4.3.8 Regeln für die Lagerung .....	47

4.4	Reinigung und Desinfektion . . . . .	48
4.4.1	Arbeitsanweisung Basishygiene . . . . .	48
4.4.2	Dokumentation der Reinigung in der Küche . . . . .	51
4.4.3	Einweisung im Umgang mit Gefahrstoffen . . . . .	53
4.4.4	Übersicht Reinigungsmittel . . . . .	55
4.4.5	Mülltrennung im Wohnbereich . . . . .	56
4.4.6	Dosiertabelle . . . . .	57
4.5	Geräte und Utensilien . . . . .	58
4.5.1	Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien . . . . .	58
4.5.2	Tägliche Hygienemaßnahme in der Küche . . . . .	62
4.5.3	Wöchentliche/monatliche Hygienemaßnahme in der Küche . . . . .	63
4.5.4	Jährliche Hygienemaßnahme in der Küche . . . . .	64
4.6	Geschirrspülmaschine . . . . .	65
4.6.1	Reinigung von Geschirr und Bedarfsgegenständen in der Geschirrspülmaschine . . . . .	65
<b>5</b>	<b>Checklisten zur Kontrolle der Hygiene . . . . .</b>	<b>67</b>
5.1	Persönliche Arbeitshygiene . . . . .	67
5.1.1	Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln . . . . .	67
5.1.2	Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben nach DIN 10524 . . . . .	67
5.1.3	Zutritt Stationsküche . . . . .	68
5.2	Belehrung und Schulung . . . . .	72
5.2.1	Erstbelehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt . . . . .	72
5.2.2	Zweijährliche Belehrung nach § 43 IfSG durch den Arbeitgeber . . . . .	72
5.2.3	Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 durch den Arbeitgeber . . . . .	72
5.3	Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung und Lager . . . . .	77
5.3.1	Umgang mit Lebensmitteln, Speiseausgabe, HACCP, Kennzeichnung aller Lebensmittel . . . . .	77
5.3.2	Getränke . . . . .	77
5.3.3	Lebensmittellagerung . . . . .	77
5.4	Reinigung und Desinfektion . . . . .	84
5.4.1	Oberflächen, Arbeitsflächen, Fußboden nach DIN 10516 Lebensmittelhygiene- Reinigung und Desinfektion . . . . .	84
5.4.2	Reinigungsutensilien . . . . .	84
5.4.3	Schädlingskontrolle und Entsorgung von Lebensmittelabfällen . . . . .	84
5.4.4	Entsorgung von Lebensmitteln und Abfällen . . . . .	85
5.5	Geräte Utensilien . . . . .	91
5.6	Geschirrspülmaschinen . . . . .	96
<b>6</b>	<b>Schulung Grundlagen der Personalhygiene . . . . .</b>	<b>103</b>
6.1	Zielsetzung der Schulung . . . . .	103
6.2	Folien und Folienerläuterungen . . . . .	104
6.3	Test . . . . .	131
6.4	Dokumentation der Schulung . . . . .	134
6.5	Quellen . . . . .	136
<b>7</b>	<b>Literatur . . . . .</b>	<b>137</b>