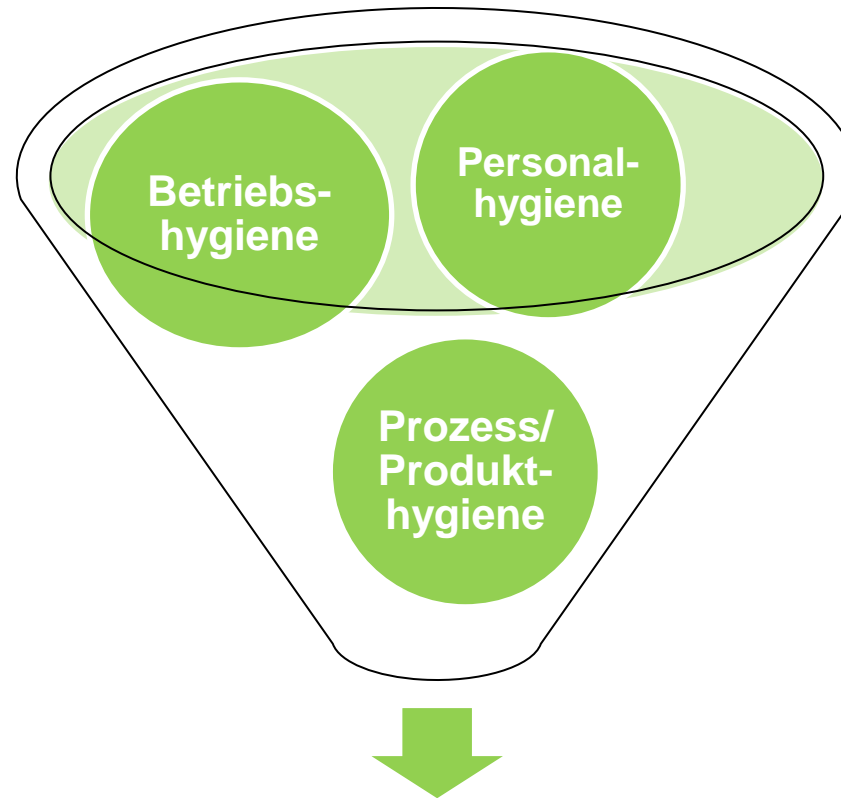


Betriebs-, Prozess- und Personalhygiene – ein „Dreigespann“



30. Juni 2022



Sichere Lebensmittel

Vor Arbeitsaufnahme

Nach der Pause
(v.a. nach dem Rauchen!)






Nach der
Toillettennutzung

Zwischen Arbeitsschritten

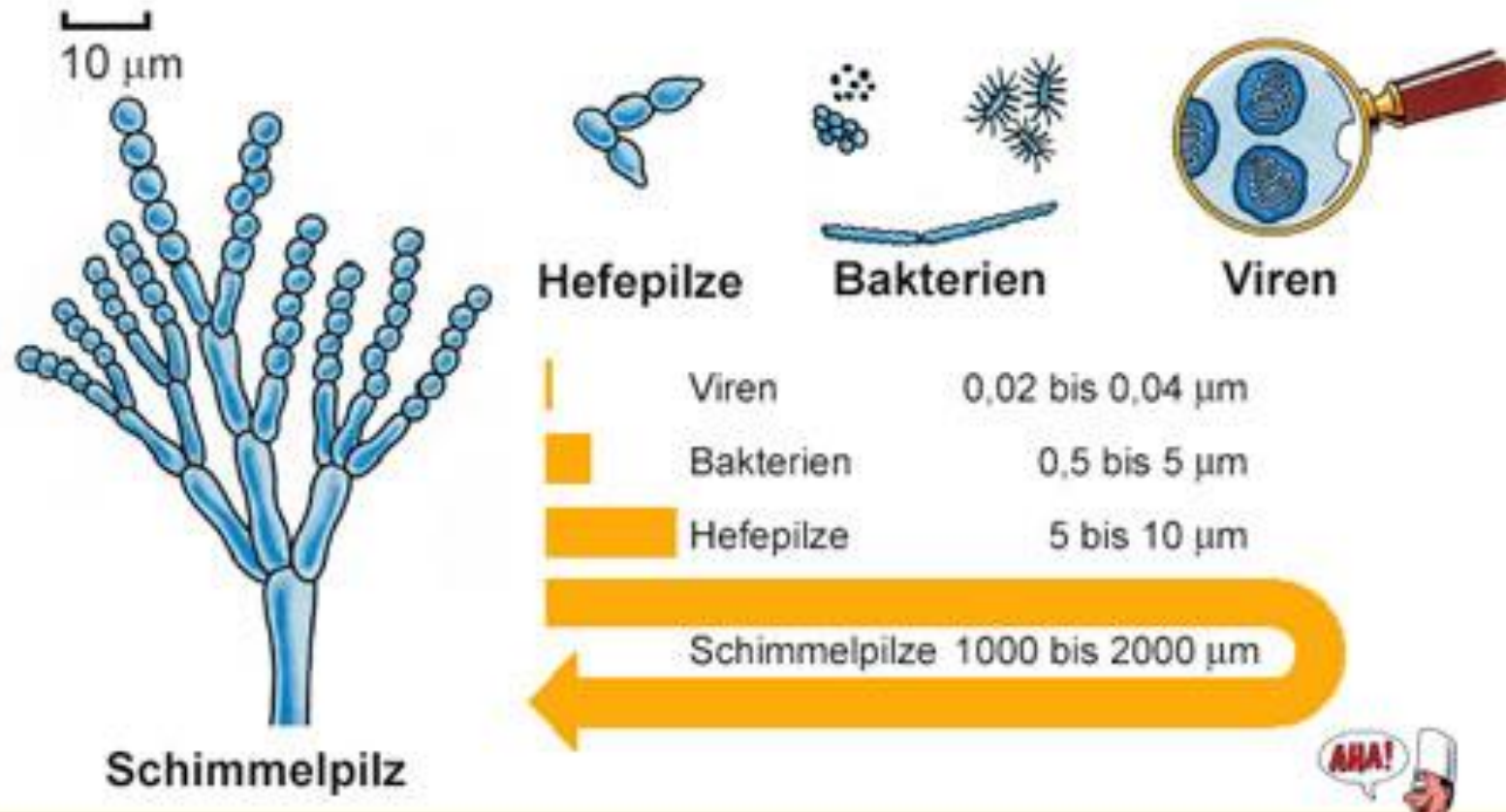
Nach Reinigungsarbeiten

Nach Müllentsorgung



-  Flächen, die sehr häufig beim Waschen vergessen werden
-  Flächen, die weniger häufig beim Waschen vergessen werden
-  Flächen, die nie beim Waschen vergessen werden

Warum Hände waschen?



Bedeutende Mikroorganismen, die über Lebensmittel übertragen

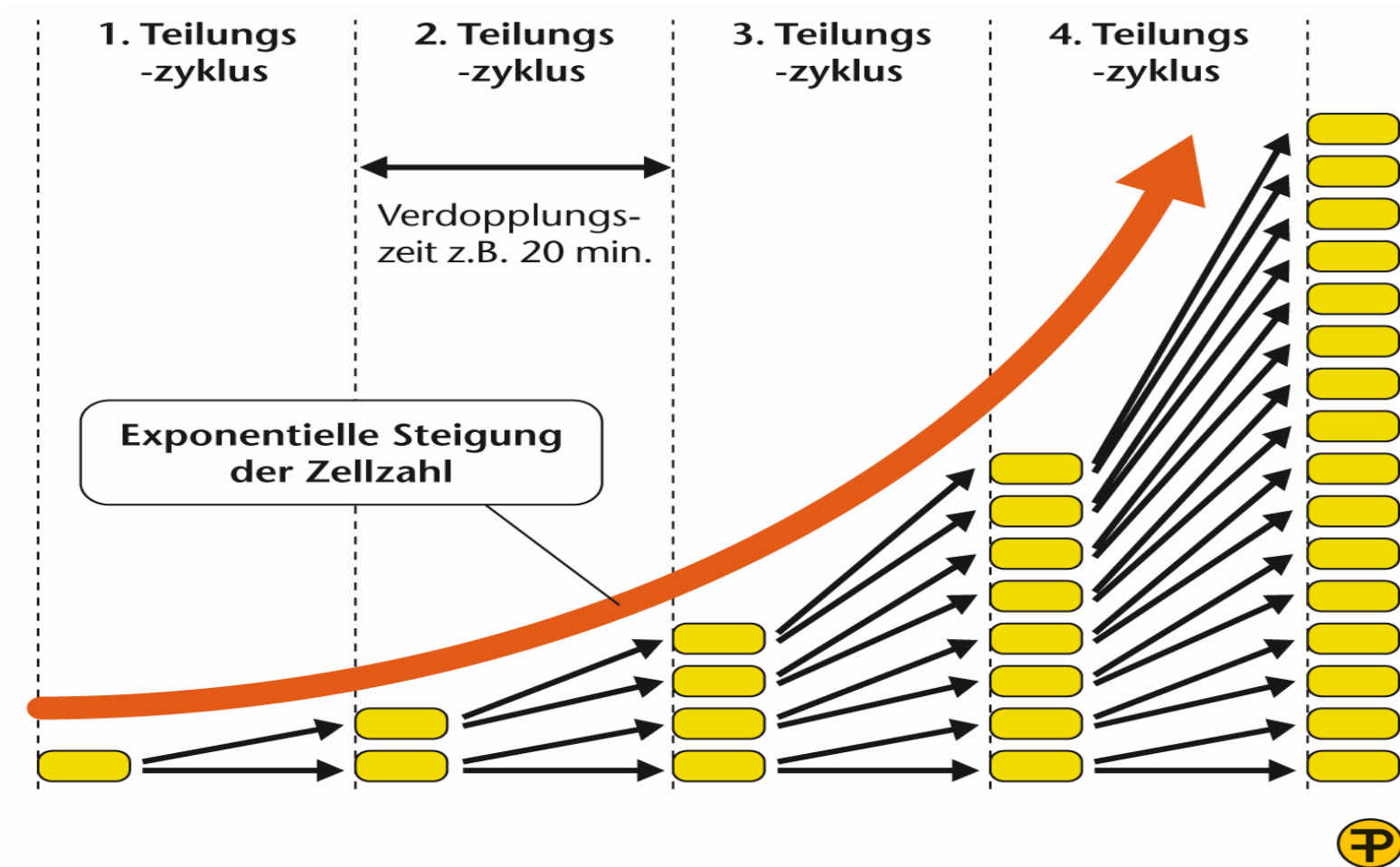
werden:

- Salmonellen
- Staphylokokken
- E. coli
- Listerien
- Campylobacter
- Viren (z.B. Noroviren)

Vermehrung im Lebensmittel möglich

Keine Vermehrung im Lebensmittel

Vermehrung von Bakterien



Quelle:
Pfanneberg

Normalflora des Menschen

Ohrenschmalz: 10^9 Keime/g

Nasensekret: 10^3 - 10^4 Keime/ml

Kopfhaut: 10^6 Keime/cm²

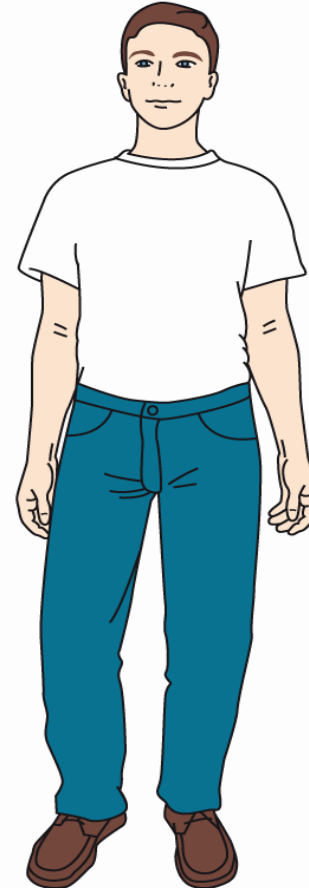
Speichel: 10^9 - 10^{10} Keime/ml

Achselhöhle: 10^6 - 10^7 Keime/cm²

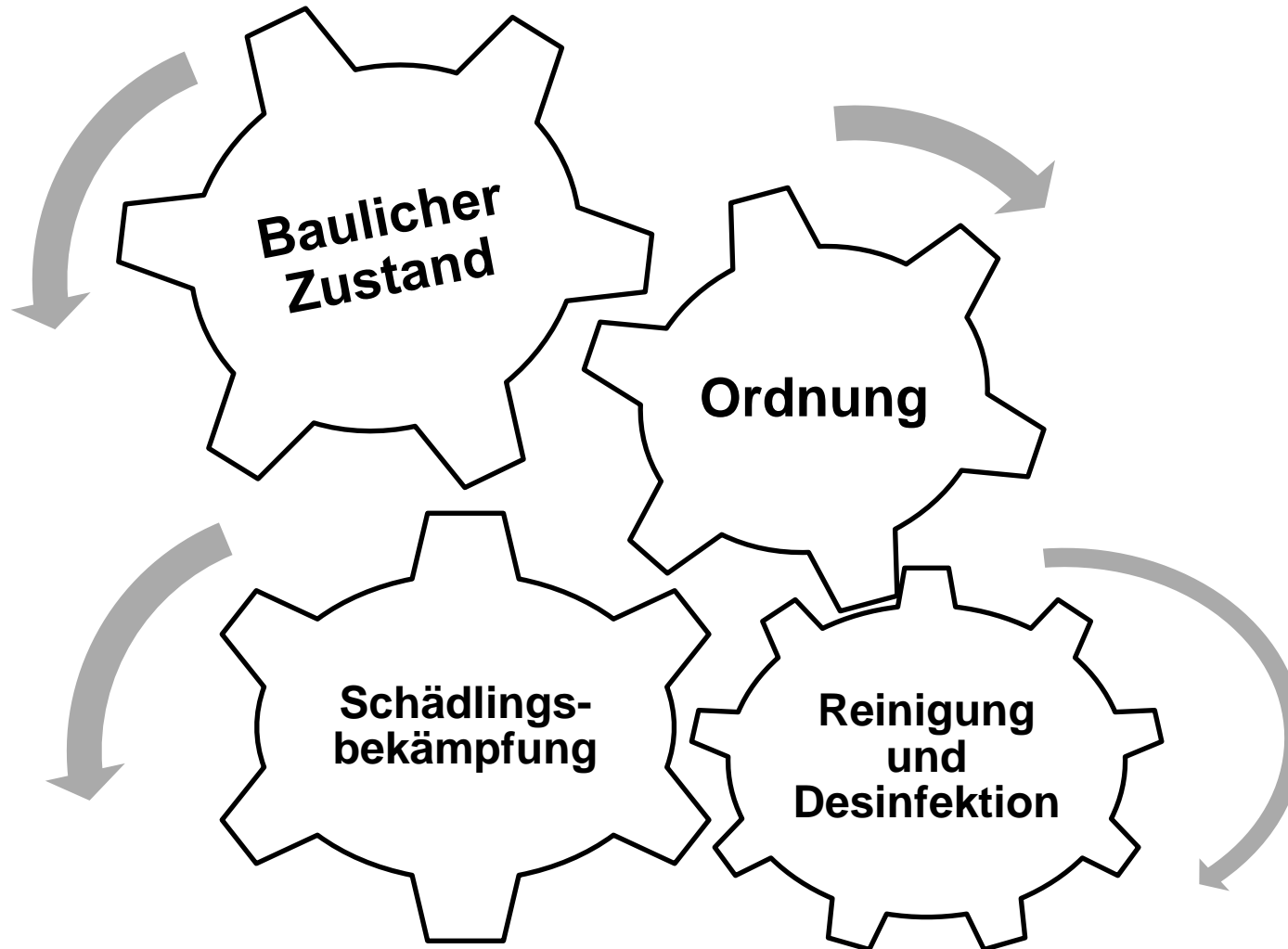
Unterarm: 10^2 - 10^3 Keime/cm²

Handflächen: 10^2 - 10^3 Keime/cm²

Stuhl: 10^{11} Keime/g

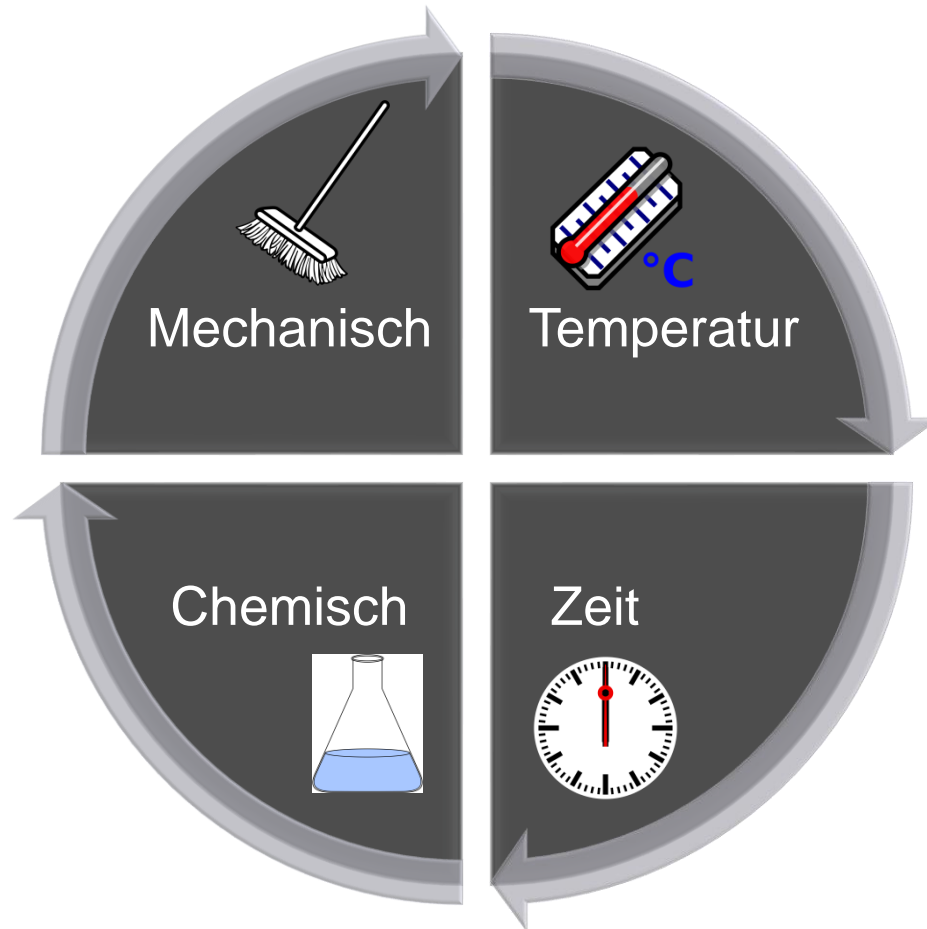


Quelle:
Pfanneberg



- Regelmäßige Durchführung eines Schädlingsmonitorings (betriebsintern/Fremdfirma)
- Dokumentation (z.B. in Listen)
- ggf. Köderplan erstellen
- Bei Befall Schädlingsbekämpfungsfirma kontaktieren
- Maßnahmen bei Befall dokumentieren
- regelmäßige Abfallentsorgung
- Ritzen/Löcher verschließen

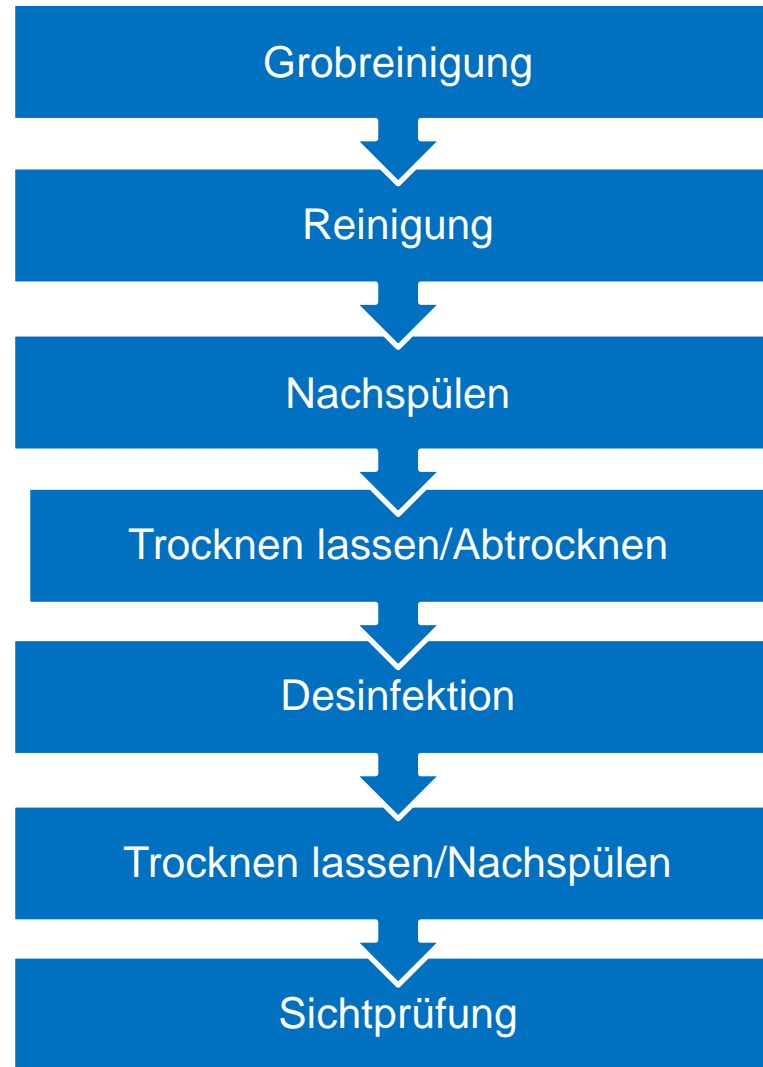




Reinigungserfolg ist abhängig von...

- Anwendung
- Verwendungszweck des Mittels
- Konzentration
- Einwirkzeit
- Häufigkeit

→ Herstelleranweisungen beachten!



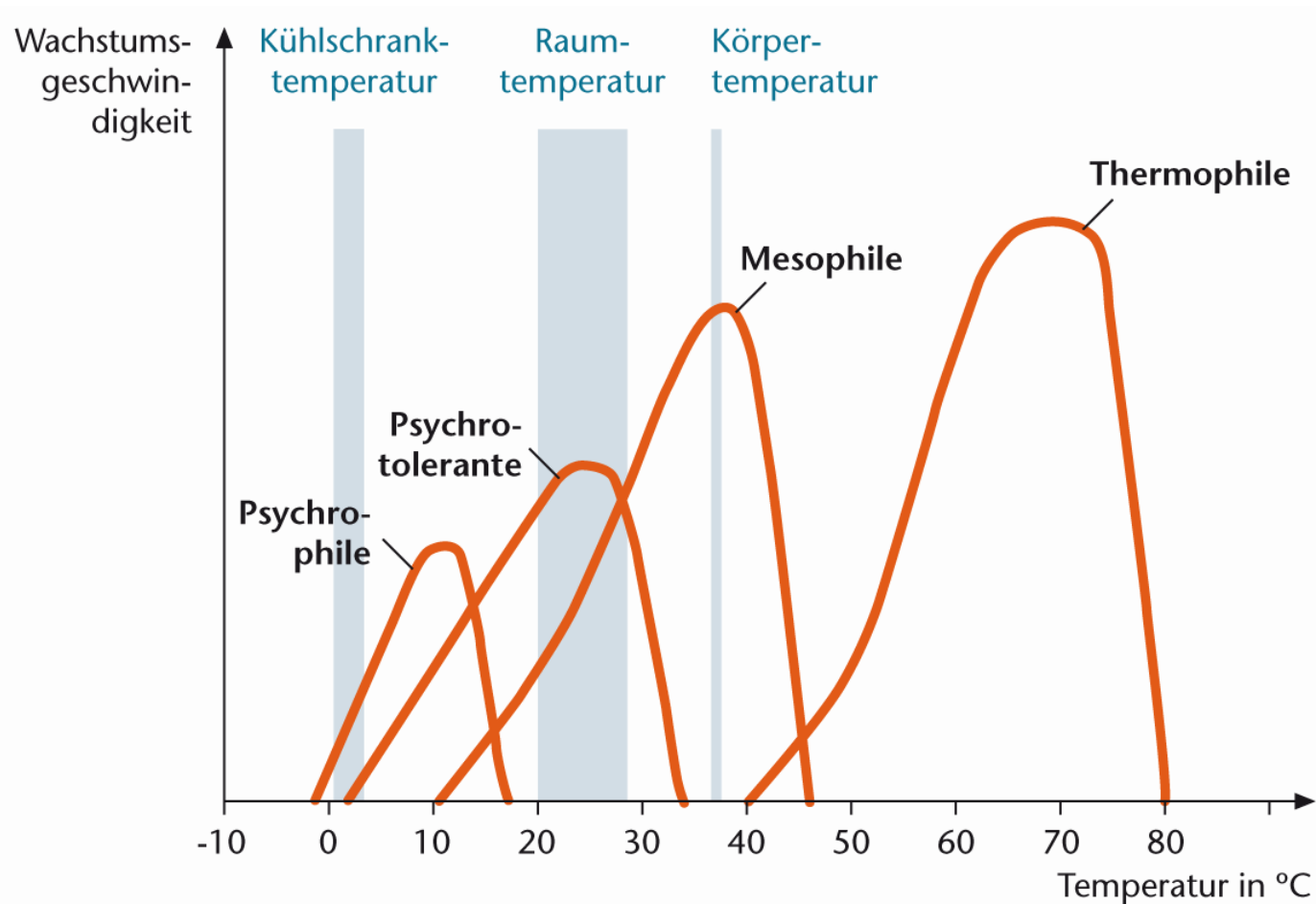
■ Warenannahme

- Temperaturkontrolle
- Unversehrtheit
- Mindesthaltbarkeitsdatum vorhanden?
- Lieferschein genau lesen:
 - Menge/Gewicht
 - Lieferantendaten
 - Artikelkennung (Artikel-Nr. d. Lieferanten, Produktbezeichnung)
 - Datum



- **Fleisch: + 7°C**
- **Wurst: + 7°C**
- **Hackfleisch, Fleischzubereitungen: + 4°C**
- **Geflügelfleisch, Feinkostsalate: + 4°C**
- **Käse: + 10°C**
- **Milch: + 8°C**
- **Torten: +7°C**
- **Tiefkühlprodukte: - 18°C**
- **Heißhaltung Speisen: mind. +60°C**

→ Vorsicht bei gemeinsamer Lagerung!



Quelle:
Pfanneberg

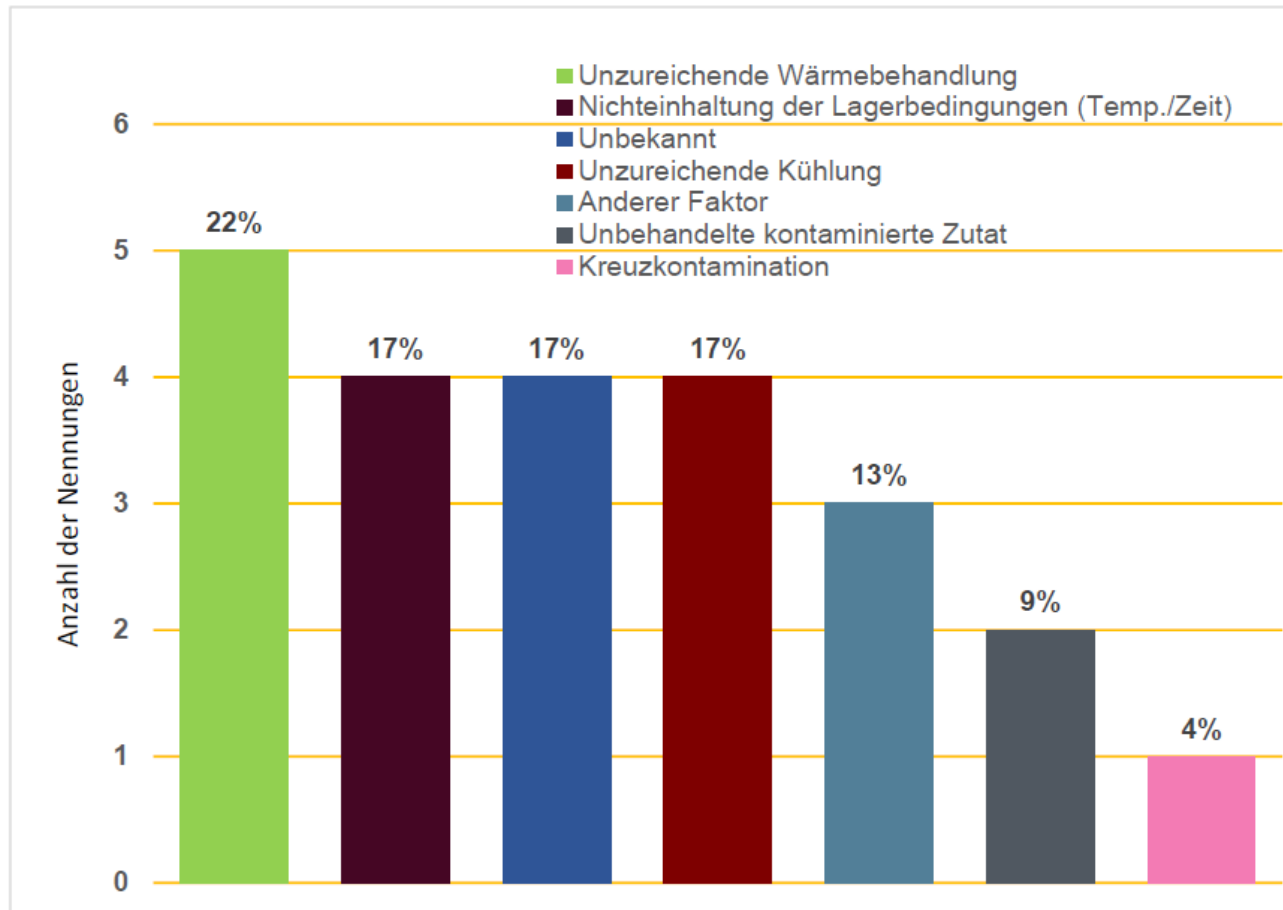


Abbildung 3: Beitragende Faktoren bei Ausbrüchen mit hoher Evidenz (n=15; 23 Nennungen; Mehrfachnennungen möglich; Prozentzahlen geben den Anteil an allen Nennungen an)

Personalhygiene/Produkthygiene



Personalhygiene/Produkthygiene



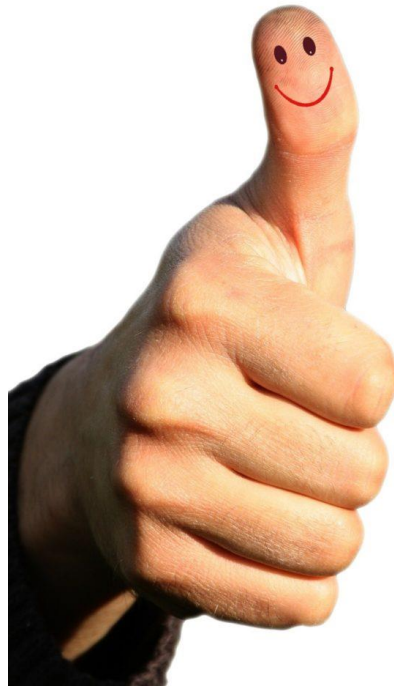
Pause/Feierabend



**Alle Produkte in der Kühlung?
Arbeitsplatz sauber?
Alle Aufgaben erledigt?**



Viel Erfolg



- ✓ Telefon: 034297-23 94 20
- ✓ Mobil: 0162 560 11 21
- ✓ Fax: 034297-14 24 01
- ✓ E-Mail: info@gepruefte-lebensmittel.com
- ✓ Internet: www.gepruefte-lebensmittel.com

