

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)



---

Durchgeführt von :

---

Durchgeführt am :

---

---

**Datum, Unterschrift**

Empfohlener Termin für die nächste „delphi-Belehrung“ in 12 Monaten

Stand :08-2018

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

Datum / Uhrzeit von bis	Vorname Name des Geschulten / Belehrt
-------------------------	---------------------------------------

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Warum überhaupt Lebensmittel-Hygiene Schulungen?	<p>Es gibt in Deutschland eine hohe Zahl von Lebensmittelvergiftungen.</p> <p>Obwohl die Betriebe immer „sauberer“ werden. Aber der Umgang mit Lebensmittel lässt zu wünschen übrig.</p> <p>→ wenig Fachkräfte</p> <p>Daher muss aufgeklärt werden. Aufklären / schulen / belehren</p> <p>Der Gesetzgeber hat dies auch erkannt. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 + IfSG</p>	Für wen gelten die Gesetze?
Lebensmittelkunde	<p>Leicht verderbliche Lebensmittel (kühlpflichtig!!!)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- können mit Bakterien vorbelastet sein (z. B. Salmonellen)</li> <li>- sind ein guter Nährboden für Bakterien (enthalten viel Eiweiß und / oder Wasser)</li> <li>- z.B. Fisch, Geflügel, Eier, Schweinefleisch</li> </ul> <p><b><u>Leicht verderblich und risikoreiche Lebensmittel:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- werden vor dem Verzehr nicht durcherhitzt z. B. Snacks, belegte Brötchen (z.B. mit Mett), Sushi, Lachsschnittchen, Sahne, Desserts,</li> </ul>	Warum verderben diese Lebensmittel so schnell?
	<p>In jedem Lebensmittelbetrieb gibt es Gefahren. D.h. wenn man nicht aufpasst, können lebensmittelbedingte Erkrankungen auftreten.</p> <p>Es gibt allgemeine Gefahren und individuelle Gefahren im Betrieb</p> <p>Allgemeine Gefahren sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- physikalische Gefahren</li> <li>- chemische Gefahren</li> <li>- mikrobiologische Gefahren</li> </ul>	Bitte jeweils ein Beispiel aufschreiben

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeiter

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Spezielle Gefahren im Betrieb	Wie lautet eine spezielle Gefahr in unserem Betrieb?	Bitte benennen!
Wissen um Mikroorganismen	<p>Es gibt grundsätzlich Mikroorganismen, die uns schaden und solche die uns gut tun. Da sie so klein sind können wir sie aber nicht unterscheiden</p> <p>Es gibt verschiedene Arten von MO. Hefen, Schimmelpilze und Bakterien</p> <p>Schimmel verbreitet sich langsam, aber überall → Kühlschrank</p> <p>Am Gefährlichsten sind die Bakterien. Sie verbreiten sich sehr schnell. In 5 Stunden von 1000 auf 32 Millionen.</p>	Nennen Sie gute und „böse“ MO
Wie vermeide ich Gefahren?	<p>Durch Personalhygiene</p> <p>Durch hygienischen Umgang mit Lebensmitteln</p> <p>Einhaltung der Temperaturen</p> <p>Durch Eigenkontrolle</p>	
Wareneingangskontrolle	<p>Muss durchgeführt und dokumentiert werden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menge / Frische</li> <li>- Unterschied MHD / Verbrauchsdatum</li> <li>- Temperaturen</li> </ul>	
Personalhygiene	<p>Personalhygiene heißt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jeden Tag duschen</li> <li>- Jeden Tag rasieren oder gepflegter Bart</li> <li>- Schmuck vermeiden</li> <li>- Keine künstl. Fingernägel oder Nagellack</li> <li>- Saubere Arbeitskleidung (kochfest)</li> <li>- Haare zusammenbinden</li> </ul>	Wie ist die Personalhygiene im Augenblick? Was ist gut? Was kann verbessert werden?
Hände Waschen	<p>Hände waschen -RICHTIG</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Immer vor Arbeitsbeginn</li> <li>- Immer nach Toilettenbesuch</li> <li>- Nach Arbeiten mit rohen Produkten</li> </ul>	Bitte am Handwaschbecken vormachen

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeiter

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Eigenkontrolle	<p>Grundsätzlich: die Gefahrenquellen kontrollieren</p> <p>Wareneingangsprüfung Kontrolle der Temperaturen (Kühl – und Warmhaltetemperaturen) Reinigungsplan – Kontrolle der Reinigung</p> <p>Ggf. noch weitere Kontrollen</p> <p>Und immer Dokumentation</p>	Kontrollbuch erklären
Temperaturen	<p>TK-Waren <math>\leq -18\text{ °C}</math> Feinkost, Wurst, Fleisch <math>\leq 7\text{ °C}</math> Warme Gerichte <math>&gt; 65\text{ °C}</math></p>	Temperaturen messen und im Buch eintragen
Spezielle Temperaturen	<p>Hackfleisch (+4 °C) EG-Hackfleisch (+2 °C) Innereien (+3 °C) Geflügel (+4 °C) Molkerei-Produkte (6-8 °C, Herstellerangaben) Frischer Fisch (max. + 2 °C oder unter Eis)</p>	Hinweis auf andere Temperaturen
Krisenmanagement	<p>Was tun, wenn etwas schief läuft:</p> <p>z. B. am Wochenende fällt die TK-Zelle aus Verbraucherbeschwerde, eine Person behauptet, durch ihr Essen krank geworden zu sein</p> <p>Was ist zu tun? Wer ist zu informieren? Wann und wo kann ich den Verantwortlichen erreichen?</p> <p>Krisenmanagement an Art und Größe des Betriebes angepasst sein.</p>	
IfSG	<p>Infektionsschutz heißt: Alle Personen, die berufsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, müssen gesund sein. Umgekehrt: Alle die krank sind dürfen nicht mit Lebensmitteln arbeiten.</p>	

Die Inhalte dieser Seite verstanden

---

Unterschrift Mitarbeiter

---

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Tätigkeitsverbot Meldepflicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (blutiger oder milcheiweißer) Durchfall, Übelkeit, Erbrechen</li> <li>- hohes Fieber</li> <li>- Rotfleckiger Hautausschlag</li> <li>- Schwäche und Appetitlosigkeit</li> <li>- Infizierte Wunden (gerötet, geschwollen, Eiter)</li> <li>- Hauterkrankungen</li> </ul> <p>Was dann:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitgeber informieren</li> <li>- Zum Arzt gehen</li> <li>- Arzt informieren, dass man in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet</li> <li>-</li> </ul> <p>Bewusstes Verschweigen ist strafbar!</p>	
Allergene	<p><b>14 Hauptallergene</b> sind zu benennen: Pflicht ab 13.12.14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glutenthaltiges Getreide</li> <li>- Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut</li> <li>- Eier</li> <li>- Milch einschließlich Laktose</li> <li>- Erdnüsse</li> <li>- verschiedene</li> <li>- Schalenfrüchte</li> <li>- Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Para-, Pekan-, Makadamia-, Queenslandnüsse (außer Nüsse zur Herstellung alkoholischer Destillate)</li> <li>- Soja</li> <li>- Sellerie</li> <li>- Sesamsamen</li> <li>- Senf</li> <li>- Lupinen</li> <li>- Schwefeldioxid</li> <li>- u. Sulfite Konzentration &gt; 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub></li> <li>- Fisch</li> <li>- Krebstiere</li> <li>- Weichtiere</li> </ul> <p>Dokumentation: z. B. Nummern und Zahlen in Speisekarte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extra Aushang</li> <li>- Kladder oder Mappe</li> </ul> <p>Sollte der Service nicht genau wissen, was in einem Gericht verarbeitet wurde, Infos aus der Küche besorgen</p> <p><b>KEINE UNSICHERE ODER FALSCHER ANTWORT GEBEN</b></p>	Bei Anfragen auf allergene Stoffe die richtige Antwort geben

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeiter

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

## Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

---

Vorname Name

geboren am

---

Privatadresse (Straße Hausnr. - PLZ Ort)

---

Ich erkläre hiermit,

- dass ich durch den Hygiene-Brief-Inhaber über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurde.
- dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ich weiß insbesondere,

- dass ich mich bei Durchfallerkrankungen SOFORT an meinen Hausarzt wende und ihm mitteile, dass ich in einem Lebensmittelbetrieb arbeite.
- dass ich meinen Arbeitgeber SOFORT informiere, wenn ich bei mir verdächtige Krankheitssymptome feststelle.

---

Ort / Datum

---

Unterschrift

**Diese 4 Seiten bitte immer im Original oder Kopie im Betrieb bereithalten**

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

### Fragen

#### 1. Ordnen Sie die Gefahren zu!

- Chemische Gefahr
- Mikrobiologische Gefahr
- Physikalische Gefahr



- Chemische Gefahr
- Mikrobiologische Gefahr
- Physikalische Gefahr



#### 2. Welche Mikroorganismen sind am gefährlichsten? – und Warum?

- Hefen
- Bakterien
- Schimmelpilze

Warum?

---

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

### 3. Welche Aspekte der Hygiene sind wichtig?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Personalhygiene                     | <input type="checkbox"/> Gerätehygiene            |
| <input type="checkbox"/> Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln | <input type="checkbox"/> Raum- und Anlagenhygiene |

### 4. Was tun Sie, wenn Sie eines dieser Krankheitsbilder haben?

- |   |  |
|---|--|
| ⇒ (blutiger oder milcheiweißer)<br>Durchfall, Übelkeit, Erbrechen | ⇒ Infizierte Wunden (gerötet,<br>geschwollen, Eiter) |
| ⇒ hohes Fieber  | ⇒ Hauterkrankungen                                   |
| ⇒ Rötlicher Hautausschlag   |  |
| ⇒ Schwäche und Appetitlosigkeit                                   |  |

---

Was tun?

---

### 5. Was bedeutet Personalhygiene für Sie?

---

Antwort

---

# Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

## (delphi-Belehrung)

### 6. Wann waschen Sie sich die Hände

---

Antwort

---

### 7. Ordnen Sie die Temperaturen den Produkten zu!

Min. +65 °C	TK-Waren bei Lagerung
Max. +7 °C	Frischer Fisch
Unter Eis	Warme Gerichte
Max. -15°C	Fleisch, Wurst
Max. -18°C	Randbereich TK-Waren bei Anlieferung