

Mitarbeitende-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)



Durchgeführt von :

Durchgeführt am :

Datum, Unterschrift

Hinweis:

Mit dieser Schulung erfüllen Sie Forderungen folgender Gesetze / Verordnungen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Hygiene-Schulung)
- Infektionsschutzgesetz §43 (4) - „Wiederholungsbelehrung“

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

Stand :02-2024

Mitarbeitende-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Datum / Uhrzeit von bis | Vorname Name der 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 Gesetzgebende 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"> - können mit Bakterien vorbelastet sein (z. B. Salmonellen) - sind ein guter Nährboden für Bakterien (enthalten viel Eiweiß und / oder Wasser) - z.B. Fisch, Geflügel, Eier, Schweinefleisch <p><u>Leicht verderblich und risikoreiche Lebensmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - werden vor dem Verzehr nicht durcherhitzt z. B. Snacks, belegte Brötchen (z.B. mit Mett), Sushi, Lachsschnittchen, Sahne, Desserts, | 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"> - physikalische Gefahren - chemische Gefahren - mikrobiologische Gefahren | Bitte jeweils ein Beispiel aufschreiben |

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeitende

Mitarbeitende-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 für uns sind. Da sie für uns nicht sichtbar 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"> - Menge / Frische - Unterschied MHD / Verbrauchsdatum - Temperaturen | |
| Personalhygiene | <p>Personalhygiene heißt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeden Tag duschen - Jeden Tag rasieren oder gepflegter Bart - Schmuck vermeiden - Keine künstl. Fingernägel oder Nagellack - Saubere Arbeitskleidung (kochfest) - Haare zusammenbinden | Wie ist die Personalhygiene im Augenblick? Was ist gut? Was kann verbessert werden? |
| Hände waschen | <p>Hände waschen – Aber RICHTIG</p> <ul style="list-style-type: none"> - Immer vor Arbeitsbeginn - Immer nach Toilettenbesuch - Nach Arbeiten mit rohen Produkten | Bitte am Handwaschbecken vormachen |

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeitende

Mitarbeitende-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 $\leq -18\text{ °C}$ Feinkost, Wurst, Fleisch $\leq 7\text{ °C}$ Warme Gerichte $> 65\text{ °C}$</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 bei Ihnen verzehrtes Essen krank geworden zu sein.</p> <p>Was ist zu tun? Wer ist zu informieren? Wann und wo kann ich die/den Verantwortliche/n erreichen?</p> <p>Krisenmanagement an Art und Größe des Betriebes anpassen.</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 Mitarbeitende

Mitarbeitende-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

| Thema | Inhalt | Notizen / Aufgaben |
|----------------------------------|---|--|
| Tätigkeitsverbot Meldepflicht | <ul style="list-style-type: none"> - (blutiger oder milcheiweißer) Durchfall, Übelkeit, Erbrechen - hohes Fieber - Rotfleckiger Hautausschlag - Schwäche und Appetitlosigkeit - Infizierte Wunden (gerötet, geschwollen, Eiter) - Hauterkrankungen <p>Was dann:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitgebenden informieren - Zum Arzt gehen - Arzt informieren, dass man in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet - <p>Bewusstes Verschweigen ist strafbar!</p> | |
| Allergene | <p>14 Hauptallergene sind zu benennen: Pflicht ab 13.12.14</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glutenthaltiges Getreide - Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut - Eier - Milch einschließlich Laktose - Erdnüsse - verschiedene - Schalenfrüchte - Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Para-, Pekan-, Makadamia-, Queenslandnüsse (außer Nüsse zur Herstellung alkoholischer Destillate) - Soja - Sellerie - Sesamsamen - Senf - Lupinen - Schwefeldioxid - u. Sulfite Konzentration > 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO₂ - Fisch - Krebstiere - Weichtiere <p>Dokumentation: z. B. Nummern und Zahlen in Speisekarte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra Aushang - Kladde oder Mappe <p>Sollte der Service nicht genau wissen, was in einem Gericht verarbeitet wurde, Infos aus der Küche besorgen</p> | Bei Anfragen auf allergene Stoffe die richtige Antwort geben |

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeitende

Mitarbeitende-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

| Thema | Inhalt | Notizen / Aufgaben |
|-------|---|--------------------|
| | <u>Wichtig: KEINE UNSICHERE ODER FALSCH</u> <u>ANTWORT GEBEN</u> | |

Die Inhalte dieser Seite verstanden

Unterschrift Mitarbeitende

Mitarbeitende-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/die Hygiene-Brief-Inhabende*n 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 Arbeitgeberenden SOFORT informiere, wenn ich bei mir verdächtige Krankheitssymptome feststelle.

Ort / Datum

Unterschrift

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

Mitarbeitende-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?

Mitarbeitende-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) Durchfall, Übelkeit, Erbrechen | ⇒ Infizierte Wunden (gerötet, geschwollen, Eiter) |
| ⇒ hohes Fieber | ⇒ Hauterkrankungen |
| ⇒ Rötlicher Hautausschlag | |
| ⇒ Schwäche und Appetitlosigkeit | |

Was tun?

5. Was bedeutet Personalhygiene für Sie?

Antwort

Mitarbeitende-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 |