



PROFI-Hygiene

mit System

Ein Leitfaden für
Lebensmittelunternehmer





Liebe Lebensmittelunternehmer,

seit dem 1. Januar 2006 gilt in Deutschland europäisches Recht und in allen EU-Mitgliedsstaaten finden drei EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene direkte Anwendung:

-  EG-Verordnung Nr. 852/2004
über Lebensmittelhygiene
-  EG-Verordnung Nr. 853/2004
Besondere Vorschriften für Lebensmittel
tierischen Ursprungs
-  EG-Verordnung Nr. 854/2004
Amtliche Überwachung von zum menschlichen
Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen
Ursprungs

Die Inhalte der EU-Verordnungen sind im Prinzip, bis auf die Dokumentationspflicht, nicht neu. Und gerade diese Dokumentationspflicht stellt für viele Unternehmen eine Herausforderung dar. Entscheidend ist die wirksame, praktische Umsetzung, wobei der Unternehmer in einem gewissen Rahmen selbst seine Hygienemaßstäbe bestimmen kann.

Dr. Becher – der Profi für Reinigung, Pflege und Desinfektion hilft Ihnen dabei, die Hygiene einfach umzusetzen.

Diese Broschüre soll dabei unterstützen und auf unterhaltsame Weise den Umgang mit der gesetzlich geforderten Hygiene nahebringen. Frischen Sie Ihr Wissen zwischendurch einmal auf – und bieten Sie auch neuen Mitarbeitern, Berufsanfängern oder Aushilfskräften diese wichtigen Informationen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchblättern dieser Broschüre und immer zufriedene Gäste.



INHALT

➤ **5-18**

Rechtliche Grundlagen
HACCP Konzept/Schulungen

➤ **19-24**

Hygiene
Reinigung und Desinfektion

➤ **25-30**

Personalhygiene &
Infektionsschutz

➤ **31-40**

Händehygiene
Sanitärhygiene

➤ **41-47**

Betriebs- & Anlagenhygiene
Reinigungspläne

➤ **48-50**

Puravia - Ihr individueller
Weg zur Hygiene

➤ **51-55**

Das richtige Produkt
zur Desinfektion

➤ **56-59**

Kontakt
Raum für Notizen

Für die Lebensmittelhygiene relevante Gesetze sind:

- 
1. **EG Verordnung Nr. 852, 853 und 854/2004**
 2. **EG Verordnung Nr. 178/2002**
Basisverordnung zum Lebensmittelrecht
 3. **Produkthaftungsgesetz**
regelt die Haftung des Herstellers gegenüber Verbrauchern, Beweislast trägt der Unternehmer
 4. **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**
verbietet das Inverkehrbringen von gesundheitsschädlichen Lebensmitteln und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die den Verbraucher über die tatsächliche Beschaffenheit täuschen
 5. **Nationale Durchführungsverordnung**
Allergen-Kennzeichnung
 6. **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
Infektionskrankheiten, Meldepflichten, Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote



Professionelle
Hygiene schafft
wirtschaftliche Vorteile.

Hygiene bringt *Sicherheit.*

Hygiene aus *Verantwortung*
gegenüber Gästen und Personal.

Hygiene aufgrund
gesetzlicher *Bestimmungen.*

Der Verstoß gegen eine VO kann
als *Ordnungswidrigkeit*
mit empfindlichen Strafen
geahndet werden.

HYGIENE IST EIN
**STÄNDIGER
PROZESS**
VON BEOBACHTEN
UND HANDELN



In der
*EU-Hygiene-
Verordnung (EG)
Nr. 852/2004*

wird ein
Eigenkontroll-Konzept
zwingend vorgeschrieben.

Dieses Konzept
wird unter dem Schlagwort
HACCP vielfach genannt.
HACCP ist das Werkzeug,
mit dem jedes Restrisiko
vermieden oder
auf ein akzeptables Maß
verringert werden kann.

Lebensmittel

dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt, der **Gefahr einer nachteiligen** Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.



Nachteilige Beeinflussung meint dabei eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, die durch:

- Mikroorganismen
- Verunreinigungen
- Tierische Schädlinge
- Menschliche und tierische Ausscheidungen
- Witterungseinflüsse
- Ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

verursacht werden können.

Hygiene in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben setzt sich aus drei ineinander spielenden Begriffen zusammen:

- 👤 Gute Hygienepraxis
- 👤 Eigenkontrollsystem
- 👤 HACCP Konzept

Hazard	=	Gefahr
Analysis	=	Analyse
Critical	=	Kritisch
Control	=	Steuerung
Points	=	Punkte



Eine gute Hygienepraxis

umfasst sämtliche Bereiche eines Objektes, an denen Gefahren für die Gesundheit und die einwandfreie Beschaffenheit von Lebensmitteln bestehen können:

- bauliche Gegebenheiten und Maßnahmen zur Instandhaltung
- Temperatur und relative Luftfeuchte von Arbeits- und Lagerräumen
- Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene
- Warenkontrolle

Die allgemeine gute Hygienepraxis im Betrieb muss mit dem sogenannten Eigenkontrollsystem vom Unternehmer gemäß

EG VO Nr. 852/2004 Artikel 5 überwacht werden.

Folgende Überwachungsverfahren werden im Eigenkontrollsystem gefordert:

1. Wareneingangs-Kontrollen
2. Temperaturen
3. Schädlingsmonitoring
4. Reinigungsmaßnahmen
5. Mitarbeiterschulung
6. Checkliste der Begehungen
7. Überprüfung der Listen der CCPs
8. Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung festlegen

Ein HACCP Konzept

beschäftigt sich nur mit den kritischen *Kontrollpunkten (CCP)*, ist also ein ganz spezieller Teil in der Gesamthygiene eines Objektes und Bestandteil des *Eigenkontrollsystems eines lebensmittelverarbeitenden Unternehmens*.

Im Sinne der Gesetzgebung ist eine Übersetzung von *CCP* mit „*kritischer Gefahrenbeherrschungspunkt*“ aber treffender. Der CCP ist der Punkt in der Verarbeitungskette, an dem die *Gesundheitsgefahr ausgeschaltet* oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden kann.

Ein CCP muss kontinuierlich überwacht und dokumentiert werden.

Die Mindestanforderungen an die betriebliche Eigenkontrolle richten sich nach den *sieben HACCP Grundsätzen*.

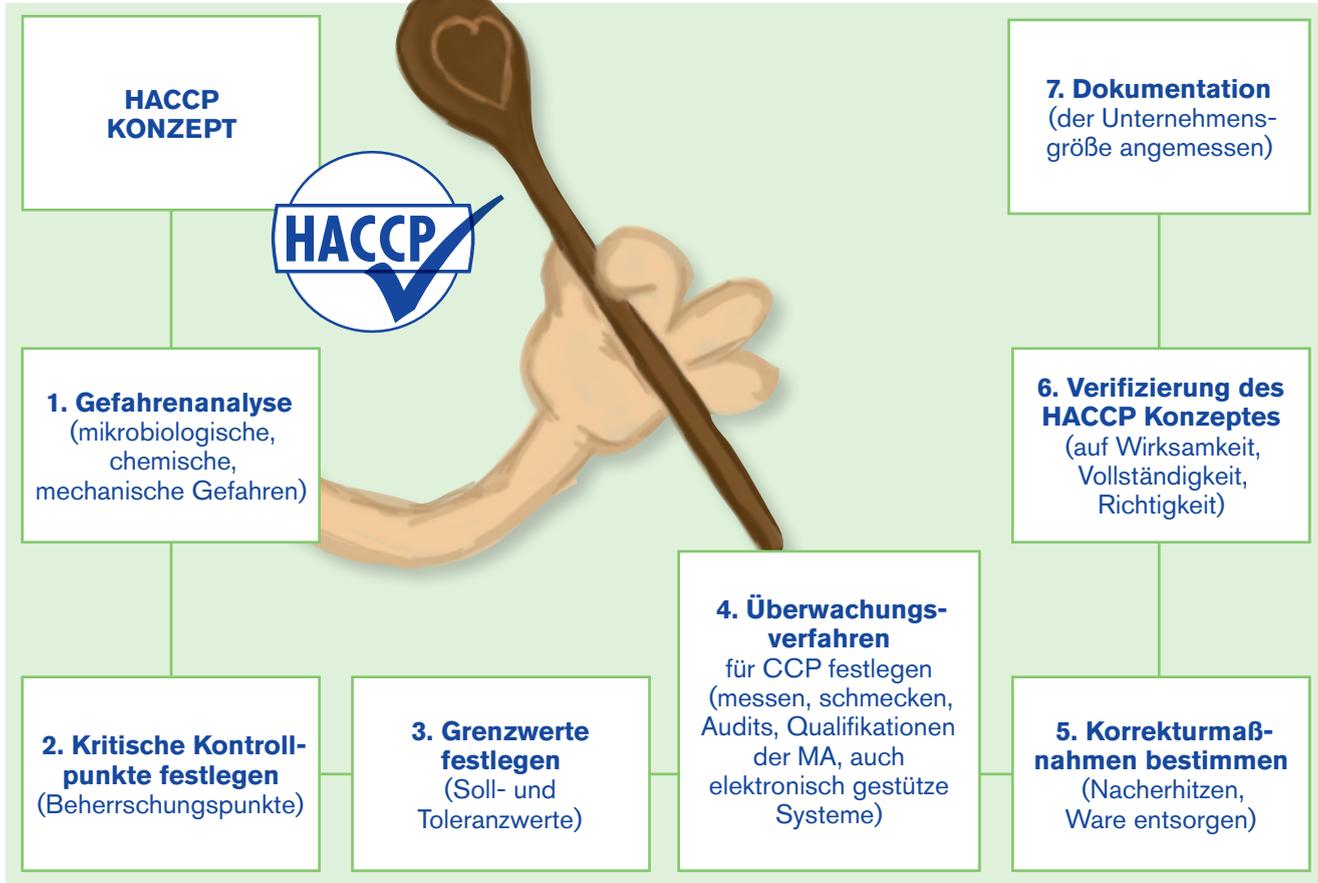
Durch ein funktionierendes und praktikables Hygiene Konzept können *der Wareneinsatz und betriebliche Abläufe für den lebensmittelverarbeitenden Betrieb optimiert und der Sorgfaltspflicht genüge getan werden*.



Hygiene setzt sich aus guter Hygienepaxis, Eigenkontrollsystem und *HACCP Konzept* zusammen.

HACCP ist ein System, welches dazu dient, bedeutende Gefahren durch Lebensmittel zu *identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen*.

Richtiges Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln und die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln sind *unerlässlich*.



DENKEN UND
HANDELN,
BEVOR
ETWAS PASSIERT

Die sieben Grundsätze des HACCP-Konzeptes:

1. Identifizierung der möglichen Gefahren

Der Lebensmittelunternehmer hat Gefahren zu ermitteln, die auf den einzelnen Stufen der Herstellung, Verarbeitung und Vertrieb der Lebensmittel auftreten können.

Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel kann beispielsweise erfolgen durch:

Biologische Gefahren

- Bakterien
- tierische Schädlinge

Chemische Gefahren

- Rückstände von Reinigungsmitteln

Physikalische Gefahren

- Glasscherben
- Steine

2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte

auf den Prozessstufen, auf denen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Am besten, Sie verfolgen detailgenau die Zubereitung Ihrer wichtigsten Angebote – von der Rohwarenanlieferung bis zum Verzehr. Bleiben Sie über den gesamten Betriebsablauf stets kritisch – Sie werden staunen, wie oft Ihnen Risikofaktoren begegnen und wie vielfältig diese sind.

3. Festlegung von Grenzwerten

für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

Erfahrungsgemäß sind es oft die Übergänge von einem Zubereitungsschritt in den nächsten, an denen es zu kritischen Situationen kommen kann.

Beachten Sie vor allem, dass genau hier die kleinsten und unsichtbaren Faktoren wie Mikroorganismen durch die Kontrolle gelangen können. Hygiene ist nicht nur eine

Frage der Optik, sondern auch des Wissens.

4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.

Hygiene ist immer nur so gut wie die konsequente und fachgerechte Durchführung, und zwar an jedem kritischen Punkt. Wird diese Hygienekette auch nur an einem kritischen Punkt unterbrochen, können die ganzen vorhergehenden und nachfolgenden Maßnahmen nutzlos sein. Am Ende kann noch ein schmutziger Löffel den Appetit auf ein gelungenes Essen verderben.

5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen

für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.

Die Praxis zeigt, dass die meisten Risiken in der Nachlässigkeit bei einfachsten Routinearbeiten entstehen. Besonders bei Änderungen, Störungen und Pausen im Betriebsablauf steigt das Fehlerrisiko. Hier helfen eine schriftliche Checkliste und Dokumentation.

6. Verifizierung des HACCP-Konzeptes

Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungs- bzw. Überprüfungsverfahren,

um festzustellen, ob den Vorschriften entsprochen wird oder Änderungen im Betrieb berücksichtigt werden müssen. Auch wenn alles einwandfrei und problemlos abläuft und kein Grund zur Sorge vorliegt, ist es notwendig, regelmäßige Kontrollen durchzuführen. Somit ergibt sich von Fall zu Fall, wo Verbesserungen erforderlich sind.

7. Dokumentation ist Pflicht

und beinhaltet die Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die individuell für die Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den EU-Richtlinien entsprochen wird.

Dokumentation ist nicht nur bei Kontrollen, sondern vor allem für den Unternehmer selbst wichtig, um anhand dieser eigenen Dokumentation Schwachpunkte leichter zuerkennen und beheben zu können.



„HYGIENEMASSNAHMEN
FALLEN UMSO
LEICHTER, JE BESSER MAN
DIE ZUSAMMENHÄNGE
VERSTEHT.“

Schulung

§4 Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung [...] über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse [...] verfügen.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden [...].

Personen, die nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind [...].

DER GUTE RUF

BEGINNT MIT RICHTIGER
HYGIENESCHULUNG



Hygiene Schulung ist Pflicht

„Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen umgehen, *entsprechend ihrer Tätigkeit* und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.“

Ziel einer durchgeführten Lebensmittelunterweisung ist es, bei allen Beteiligten das Hygienebewusstsein zu schärfen. Gesetze und Verordnungen können nur Rahmenbedingungen zur Behandlung, Herstellung oder zum Verkauf von Lebensmitteln schaffen. Hygienebewusstes Handeln muss im täglichen Umgang mit Lebensmitteln Normalität werden und bleiben. Mit Hilfe einer Schulung können Sie praxisnah eine strukturierte Anleitung und Verständnis für Hygiene vermitteln.

Vorgaben für Hygieneschulungen laut DIN 10514

- ☞ Die zu schulenden Mitarbeiter sollen entsprechend ihrer genauen Tätigkeit erfasst werden.
- ☞ Entsprechend ihrer Ausbildung ist festzulegen, in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind.
- ☞ Die Schulungen sind regelmäßig (mindestens einmal jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb, erstmalig bei Beginn des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aushilfskräften sollte bei Arbeitsaufnahme eine auf den Arbeitsplatz bezogene, spezielle Unterweisung in Hygiene erfolgen.
- ☞ Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich. Der Einsatz von Schulungsmaterial ist durch eine geeignete Person zu begleiten.
- ☞ Geeignete Schulungsmaterialien beziehungsweise -instrumente. Bei geringen Deutsch-Kenntnissen der zu Schulenden ist fremdsprachiges Schulungsmaterial oder Schulungsmaterial mit Schwerpunkt auf bild- und symbolhaften Darstellungen geeignet.
- ☞ Erfolgskontrollen: Fragebögen, fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung, Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz, etc.

 Dokumentation: Schulungsperson, Datum, Ort und Dauer, Teilnehmerliste mit Unterschrift, Themen und Schulungsmaterial, etc.

Inhalte müssen u. a. sein:

-  Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
-  Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
-  Lebensmittelrecht, Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
-  Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
Havarieplan,
Krisenmanagement

-  Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
-  Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
-  Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
-  Reinigung und Desinfektion
-  Informationen zu §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)



Die Schulung dient der Motivation zum hygienischen Handeln.

Je gründlicher Sie Ihre Mitarbeiter, Kollegen oder auch Aushilfskräfte einweisen, umso *weniger Fehler* sind zu erwarten.

Machen Sie *Aufzeichnungen* über die Hygiene-Schulungen der Mitarbeiter.

Besonders bei Beanstandungen wichtig, damit *die Sorgfaltspflicht* belegt werden kann.

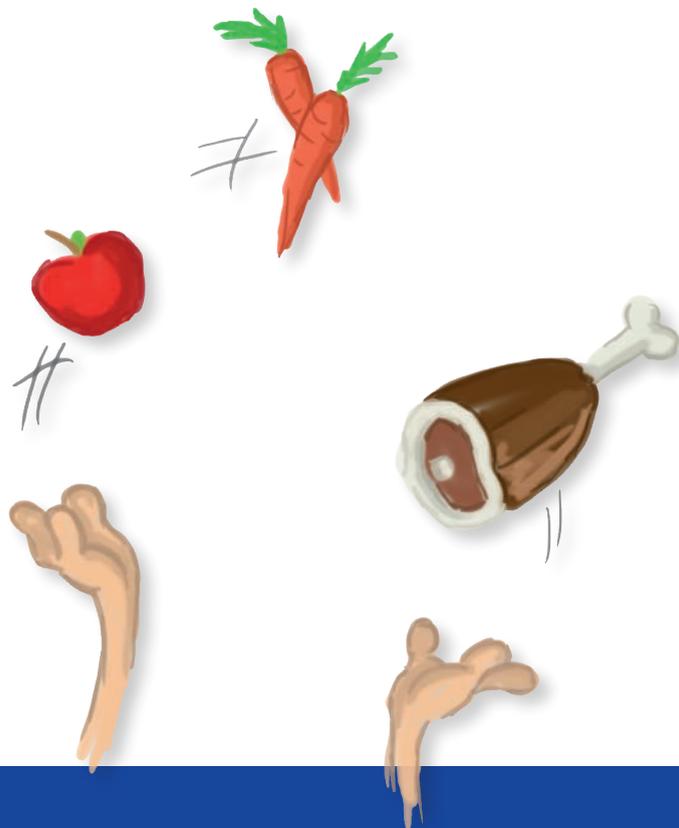


Dokumentationen unterstützen Sie in Ihrer **Nachweispflicht**.

Anhand von Dokumentationen können Sie **beweisen**, dass Sie alle Maßnahmen durchgeführt haben, um ein **unbedenkliches Lebensmittel** herzustellen.

Sie selbst müssen kontrollieren, ob Ihr **Hygienesystem** funktioniert.

Schulung ist **Pflicht**:
alle zwei Jahre muss eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erfolgen. Einmal jährlich muss nach VO(EG)852/2004 eine Belehrung über Lebensmittelhygiene erfolgen.



Erst wenn kein Schmutz mehr zu sehen ist, wenn keine Fliege mehr summt und die unsichtbaren Mikroorganismen nicht mehr nachweisbar sind, können wir von Hygiene sprechen.

Dies muss man sich täglich vor Augen führen.

Dass es nicht immer so sein kann, ist allen klar:

- Kein Betrieb ist jemals völlig frei von Mikroorganismen.
- Eine Speise, die Krankheitserreger enthält, kann scheinbar normal schmecken, normal riechen und völlig normal aussehen.
- Wo Nahrungsmittel zubereitet werden, ist auch viel Abfall, der jederzeit kontaminiert sein kann.

Wo gegessen und getrunken wird, wird in der Küche gearbeitet, es bleiben immer Reste und schmutziges Geschirr.

Zu einem arbeitenden Betrieb gehört das ständige Kommen und Gehen von Produkten, Materialien und Menschen. Um allem die richtige Aufmerksamkeit zu geben, muss jeder erst einmal wissen, was man überhaupt unter Hygiene versteht. Wenn Sie die Grundlagen der Hygiene kennen und diese Broschüre gelesen haben, werden Sie sehen, auf welchen Wegen sich die unsichtbaren Keime bewegen, in welchen Verstecken sie sich vermehren und welches Futter sie am liebsten mögen.

Der holländische Naturforscher

ANTONI VAN LEEUWENHOEK

entdeckte als Erster im Jahre 1675 Mikroorganismen unter dem Mikroskop. Schon er stellte fest:

„So habe ich mehr Mikroorganismen

IN MEINEM MUNDE

als Menschen in den ganzen Niederlanden leben.“

RECHT HATTE ER!



Alles was desinfiziert werden soll,
muss vorher gereinigt werden.

Es gibt zwei Arten von Schmutz:

Der sichtbare Schmutz

wird mit mechanischen Hilfsmitteln und
chemischen Reinigungsmitteln gründlich und
materialschonend beseitigt.

Der unsichtbare Schmutz

Mikroorganismen, die nur mit
speziellen Desinfektionsmitteln unschädlich
gemacht werden können.



ACHTUNG
Grundsätzlich gilt: erst
sichtbaren Schmutz mit
Reinigungsmitteln und Mechanik
entfernen, dann desinfizieren.



Die Vermehrung von Mikroorganismen hängt insbesondere von der jeweiligen Temperatur ab. Hervorragende Lebens- und Vermehrungsbedingungen für Mikroorganismen sind Wärme und Feuchtigkeit. Diese erzeugen unter Umständen ein explosionsartiges Wachstum.

Die Zeit zwischen:

- Kühlung und Verarbeitung
- Kochen und Essen
- Warmhalten und Servieren

muss so kurz wie möglich gehalten werden

1. Die lebensmittelverderbenden Mikroorganismen erkennen wir

Sie sind weniger gefährlich, weil sie Lebensmittel so verderben, dass sie ungenießbar sind, das heißt:

- wir riechen sie (muffig, faulig)
- wir schmecken sie (sauer, ranzig)
- wir sehen sie an ihrer Wirkung (Schimmel, Färbung)

2. Die krankheitserregenden Mikroorganismen

bleiben meist unsichtbar. Sie sind besonders gefährlich, weil sie sehr oft unbemerkt zu Krankheiten führen. Hierzu gehören

z.B. Salmonellen, das heißt:

- wir riechen sie nicht
- wir schmecken sie nicht
- wir sehen sie nicht
- wir hören sie nicht
- wir fühlen sie nicht

und doch sind sie da!

Ein wichtiger Grund, warum Sie diese Broschüre lesen: Gefahren schneller erkennen und beseitigen!

Mikroorganismen finden immer einen Weg

aber es sind immer wieder die gleichen Hauptverbreitungswege, auf denen Mikroorganismen gern vorankommen, denn selbst können sie sich nicht bewegen. Sie nehmen sich also immer ein Transportmittel, z.B.:

- jede Art von Verpackung
- unsere Hände und Handschuhe
- schwimmend in Tau- oder Wischwasser
- an Behältern, auf Waagen, in Tüchern
- auf und an Karren, Transportbehältern, ja selbst an Rädern oder Schuhsohlen kommen sie voran
- an Geräten, Bestecken, Geschirr
- und natürlich auf allen Rohwaren, Gewürzen

Finden Mikroorganismen einen neuen Platz oder ein neues Transportmittel, spricht man von Kontamination oder Übertragung.

Auf diese Messerschneide passen auf 1 mm bis zu 5.000 Bakterien.



Aufgabe der Desinfektion ist es, krankmachende Keime abzutöten.

Ein paar einfache Regeln im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:

- Immer die angegebene Dosierung beachten
- Einwirkzeiten beachten und einhalten, besser länger als kürzer
- Handschuhe tragen
- Gefahrenhinweise vorher lesen
- Flaschen und Kanister fest verschließen
- 2-Eimer-Methode anwenden
- Möglichst zertifizierte Desinfektionsmittel verwenden

Warum sollten Sie gelistete Desinfektionsmittel verwenden?

Weil Produkte, die eine gutachtlich bestätigte Wirksamkeit aufweisen, rechtliche Sicherheit bei Lebensmittelkontrollen geben und durch die Testungen Sicherheit für Anwender und Benutzer. Eine ordnungsgemäß durchgeführte Desinfektion ist essentiell für eine einwandfreie Hygiene in Ihrem Betrieb.

Den Einsatz von Desinfektionsmitteln regeln in Deutschland und den anderen EU-Mitgliedstaaten eine Vielzahl von Gesetzen, Verordnungen, Normen, Leitlinien und Empfehlungen.

Wer bewertet die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln?

VAH e.V. (Verbund für Angewandte Hygiene e.V.)

- Verwendung VAH-gelisteter Präparate erfüllt in Deutschland die Qualitätssicherungsanforderungen der Bundesländer.
- VAH-gelistete Präparate werden vom RKI (Robert Koch Institut) empfohlen.

DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft)

- Listet Desinfektionsprodukte für den Lebensmittelbereich und die Tierhaltung.



Mikroorganismen sind **überall.**

Sie **vermehr**en sich **schnell.**

Ständig das Wachstum **verhindern!**

Desinfektions- und Reinigungsmittel **richtig einsetzen.**

Erst **reinigen**, dann **desinfizieren.**



IHO (Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz)

- Verband von Unternehmen im Bereich der Reinigung, Desinfektion und Pflege in professionellen Anwendungen.
- Veröffentlicht eine Liste viruswirksamer Desinfektionsmittel, sowie Liste für Desinfektionsmittel im Lebensmittelbereich.

EuroNorm (EN - Europäisches Komitee für Normung (Comite Europeen de Normalisation = CEN))

- Europäischer Standard zur Bewertung von Desinfektionsmitteln.

- Methoden orientieren sich stark an der Praxis und ermöglichen eine Vergleichbarkeit der Desinfektionsmittel innerhalb Europas.

ÖGHMP (Österreichische Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin)

- Veröffentlicht Expertenverzeichnis/Listung über Stoffe, Zubereitungen, Gebrauchsgegenstände und Verfahren, die hygienischen, mikrobiologischen oder präventivmedizinischen Zwecken dienen und deren Wirksamkeit entsprechend geprüft ist.

PERSONAL- HYGIENE

GRUNDVORAUSSETZUNG
FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT



Ihre persönliche Hygiene

ist Voraussetzung für hygienisches Arbeiten an Ihrem Arbeitsplatz. Wer sauber gewaschen und gekleidet zur Arbeit kommt, hat bereits einen wichtigen Beitrag zur Personalhygiene geleistet!

- **Kopfbedeckung**

Im Küchenbereich die Haare mit einer Kopfbedeckung abdecken.

- **Schmuckverbot**

Schmuck und Armbanduhren vor Arbeitsbeginn ablegen, da diese ideale Schlupfwinkel für Mikroorganismen darstellen. Zudem können sie in die Lebensmittel gelangen und bergen ausserdem ein Verletzungsrisiko.

- **Saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung** (Siehe DIN 10524)

Geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen. Die Straßenkleidung und Straßenschuhe haben in der Küche nichts zu suchen.

- **Wund- und Schnittverletzungen**

Kleine Wunden und Schnittverletzungen mit einem farbigen Pflaster und einem Fingerling oder Einweghandschuh abdecken. Dadurch wird eine Übertragung von Wundbakterien auf Lebensmittel verhindert.

- **Händehygiene**

Hände sind nicht an der Kleidung zu säubern. Sie müssen sorgfältig gewaschen und desinfiziert werden.

- **Fingernägel und künstliche Nägel**

Halten Sie Fingernägel kurz und sauber, verzichten Sie auf Nagellack und künstliche Nägel. Unter langen Fingernägeln sammelt sich leichter der Schmutz an als unter kurzen. Nagellack und künstliche Fingernägel können absplittern oder abfallen. Diese Arten der Verunreinigung sind schwer erkennbar.

Vermeiden Sie Schminken, wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten. Auch Kosmetikprodukte stellen eine Gefahrenquelle der Verunreinigung dar.

Beachten Sie das Rauchverbot in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Nehmen Sie Speisen und Getränke ausschließlich in den Personal- oder Sozialräumen ein.

Rauchen Sie nur in dafür vorgesehenen Räumen und waschen und desinfizieren Sie sich Ihre Hände vor Neuaufnahme der Tätigkeit.



Wir produzieren *Tag und Nacht* Mikroorganismen.

Was wir tragen trägt auch *Schmutz und Bakterien*.

Am Arbeitsplatz *keine Mahlzeiten und Getränke* einnehmen.

Immer *sauber* gewaschen und gekleidet sein.

Niemals auf Lebensmittel *niesen oder husten*.

Regelmäßig Hände *waschen & desinfizieren*.

Infektionsschutzgesetz

Befallene Lebensmittel verursachen in erster Linie Brechdurchfälle. Das Gesetz verlangt verantwortliches Handeln des Unternehmers und seiner Beschäftigten, um die Übertragung von Infektionskrankheiten über Lebensmittel zu verhüten.

Nach **§42 IfSG** dürfen Personen nicht beschäftigt werden,

- die erkrankt sind oder bei denen der Verdacht besteht auf
 - eine ansteckende Durchfallerkrankung (plötzlich auftretender ansteckender Durchfall)
 - Cholera, Typhus und Paratyphus („Reisekrankheiten“)
 - Hepatitis A und Hepatitis E (Leberentzündungen),

- die an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, wenn die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können
- Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls für Ausscheider folgender Krankheitserreger:
 - Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), Choleravibrionen

Folgende Krankheitszeichen weisen auf Krankheiten hin,

die zu einem Tätigkeitsverbot führen können:

- Durchfall (mehr als 3x in 24 Stunden)
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen
- Fieber (Körpertemperatur > 38,5 °C)
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Wer eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen bei sich beobachtet, muss unverzüglich den Haus- oder Betriebsarzt aufsuchen und mitteilen, dass mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Auch besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten zu informieren.

Das Tätigkeitsverbot

gilt Kraft Gesetzes. Es erstreckt sich auf das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Die Tätigkeitsverbote gelten auch für Personen, die in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen

der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Es betrifft auch Personen, die mit Bedarfsgegenständen (Geschirr, Besteck, Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist, z. B. Reinigungspersonal in Küchen und Spülküchen auf der „reinen Seite“.

Folgendes bitte beachten:

- Bei Verletzungen wie Schnittwunden immer Handschuhe oder Fingerlinge tragen
- Achten Sie auf Ihre Hygiene, wenn Sie in direktem Kontakt mit einer Person gewesen sind, die an einer Lebensmittelvergiftung, Übelkeit und/oder Durchfall leidet. **Bleiben Sie deshalb immer aufmerksam bei Ansteckungsgefahren**
- Auch bei Krankheiten im privaten Bereich immer hygienische Vorsichtsmaßnahmen ergreifen

Meldepflicht bei Krankheiten beachten

Personen, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, müssen eine Erstbelehrung und eine gültige Folgebelehrung nach § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz haben.

Wer die gesetzlichen Bestimmungen über persönliche Hygiene nicht befolgt, kann straf- bzw. ordnungswidrigkeitsrechtlich verfolgt werden



Bei Verletzungen der Hand *sofort die Wunde versorgen* und anschließend Handschuhe oder Fingerlinge tragen.

Meldepflicht bei Krankheiten beachten.

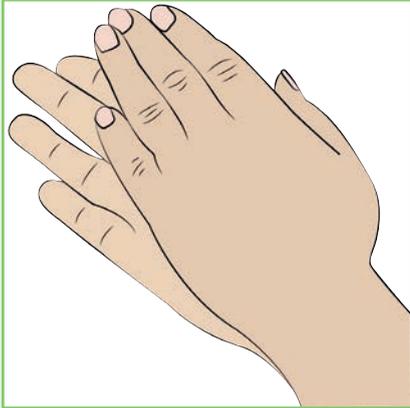
Personen, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, müssen eine gültige *Gesundheitsschulung* (Infektionsschutzgesetz) haben.

HÄNDEHYGIENE

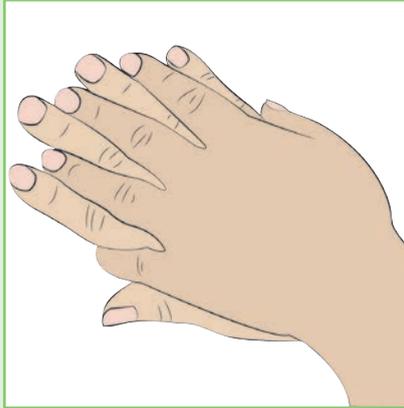


Die Hände sind die Hauptüberträger von krankheitserregenden Mikroorganismen auf Lebensmitteln. Mit ihren Furchen und Poren ist die Hand ein beliebter Unterschlupf für krankheitserregende Mikroorganismen. Auch unter den Fingernägeln und auf und unter Schmuck setzen sich die Keime ab.

So werden Hände richtig gewaschen und desinfiziert! Nach DIN EN 1500



1. Handflächen gegeneinander reiben.

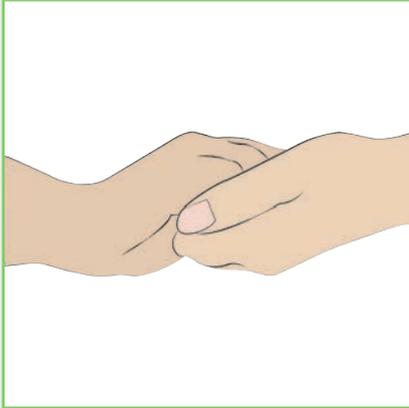


2. Mit rechter Handinnenfläche den linken Handrücken und mit linker Handinnenfläche den rechten Handrücken waschen, Finger ineinander verschränken.

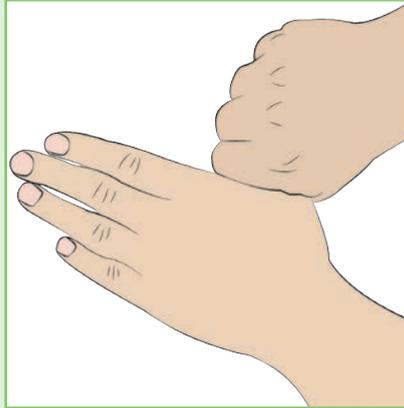


3. Ineinander verschränkte Handinnenflächen gegeneinander reiben.

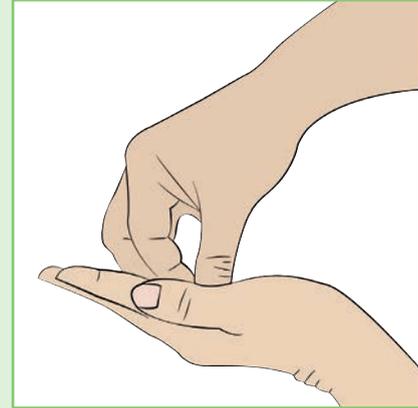
! Nicht nur die Häufigkeit der Reinigung ist entscheidend, sondern auch der richtige Zeitpunkt mit dem richtigen Mittel und der ausreichenden Einwirkzeit.



4. Finger verhaken und gegeneinander bewegen.



5. Daumen mit der gegenüberliegenden Hand umschließen und rotierend reiben, auch die Daumenkuppen.



6. Fingerkuppen im Handteller kreisförmig bewegen.

Üben Sie Ihre Hände zu beobachten und werden Sie sich bewusst, was Sie alles anfassen:

- Haben Sie jemandem die Hand gegeben?
- Haben Sie Kartons getragen oder Waren angefasst?
- Haben Sie Geräte angefasst, die eventuell schon stark verschmutzt waren?
- Haben Sie Ihre Hände an der schmutzigen Schürze abgewischt?
- Haben Sie sich verletzt?
- Haben Sie geniest, gehustet oder sich gekratzt?
- Haben Sie sich die Stirn mit dem Handrücken abgewischt?

Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände

- vor Arbeitsbeginn
- nach Beendigung von Reinigungsarbeiten und Abfallentsorgung
- nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
- nach Arbeitsunterbrechungen (z.B. Raucherpausen)
- nach dem Putzen der Nase, Niesen oder Husten in die Hände
- beim Wechseln zu einer anderen Tätigkeit
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach der Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch oder rohen Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft

80% aller Keimübertragungen werden über unsere Hände verursacht.



Bei Handschuhen bitte beachten

Bei groben und stark schmutzigen Arbeiten (Rote Beete schneiden, Champignons putzen, Fisch beizen) sind Handschuhe empfehlenswert.

Arbeitshandschuhe sind innen nie hygienisch sauber und können stark mit Mikroorganismen besiedelt sein.

Wenn Handschuhe getragen wurden, zusätzlich die Hände waschen und desinfizieren. Einmal-Handschuhe etwa alle 5 Minuten regelmäßig wechseln.

Selbst auf desinfizierten Händen verbleiben noch Keime. Hinzu kommen Schweiß und Keime aus den Poren. Da in luftdichten Einmal-Handschuhen die Hände schnell wärmer werden, vermehren sich auch die Keime extrem schnell. Durch winzige Risse oder Löcher kann der sogenannte Handschuh-Saft austreten. Das Gegenteil der Handschuh-Idee tritt ein.



Achten Sie auch besonders auf die *Pflege Ihrer Fingernägel.*

Kein Nagellack.

Handschuhe richtig benutzen.

Hände *gründlich reinigen* und desinfizieren.

Die hygienische Händedesinfektion

hat einen besonders hohen Stellenwert in der Händehygiene. Über 80% der Fälle der von Mensch zu Mensch übertragenen Infektionen, werden durch die Hände übertragen. Deshalb ist die Unterbrechung von Infektionsketten gerade hier von großer Bedeutung.



Die Haut- und Händereinigung

dient primär dazu, sichtbaren Schmutz sowie unsichtbare Mikroorganismen schonend zu entfernen.

Um die Kontamination anzu-fassender Gegenstände zu verhindern, ist die regelmäßige Reinigung der Hände notwendig. Die Reinigungs- und Desinfektionswirkung und eine gute Hautverträglichkeit sind wichtig, damit die Haut keinen Schaden erleidet.

Hände-dekontamination

Die Händedekontamination dient der gründlichen Reinigung und Keimreduktion zugleich. Durch eine günstige Wirkstoffkombination wird ein reinigender und dekontaminierender Effekt in einem Waschvorgang erzielt. Die Infektionskette wird unterbrochen.

Durch häufigeres Waschen beanspruchte Hände sollen gleichzeitig geschützt und gepflegt werden.

Eine pflegende Lotion sollte mehrmals täglich nach dem Reinigen der Hände angewendet werden, damit sich die Haut erholen kann und um Entzündungen zu vermeiden.

Handlotion sollte rückfettend sein, schnell einziehen, keinen hinderlichen Fettfilm hinterlassen und die Desinfektionswirkung nicht beeinträchtigen.

Natürlich sollte eine Handlotion nicht parfümiert sein.

Vermeiden Sie Cremes aus Töpfchen zu nutzen, da sie schnell verkeimen können.

Absolutes Muss: Hygienische Spender

Mit ihnen werden Seife, Händedesinfektion und Händedekontamination hygienisch aufgebracht.

Keine Stückseife

Nasse Seifenstücke können zum gefährlichen Nährboden für das Wachstum von Mikroorganismen werden, die auch nach dem Abspülen der Seife an den Händen verbleiben.

Händetrocknen mit Einmalhandtüchern.

Sie verringern das Übertragungsrisiko.

ACHTUNG:

Einmal-Handtücher müssen aus einer geschlossenen Spenderbox entnommen und in einer geschlossenen Abfallbox entsorgt werden.

Niemals Stoffhand- tücher aufhängen

Selbst in scheinbar wenig benutzten Handtüchern sammeln und vermehren sich eine Vielzahl von Bakterien. Besonders, wenn es warm und feucht ist.

„EINE PERFEKTE
HÄNDEHYGIENE UND
-PFLEGE BESTEHT AUS
REINIGEN, DESINFIZIEREN
UND PFLEGEN!“



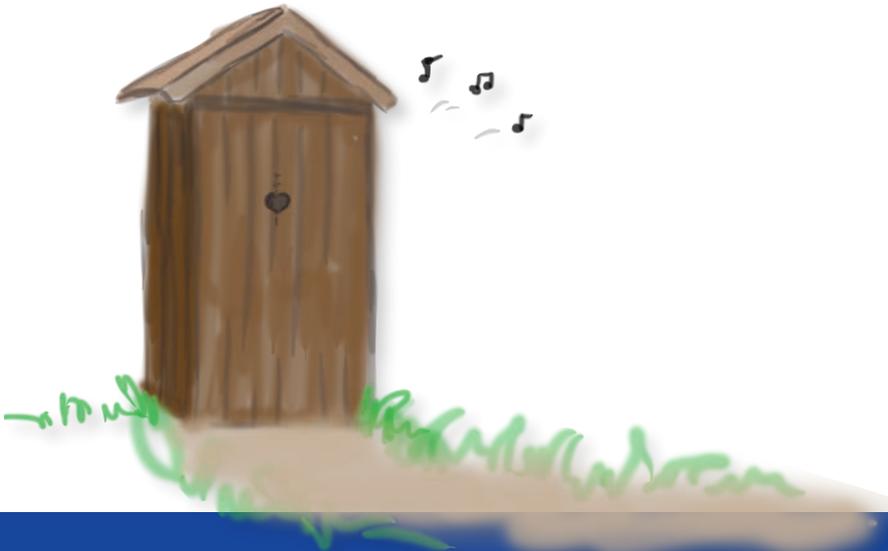
Keine *Stückseife*.

Keine
Stoffhandtücher,
sondern
Einmalhandtücher
benutzen.



ALLES RUND UM DIE

SANITÄRHYGIENE



Im Sanitärraum

Das Infektionsrisiko und die Übertragung von Darmbakterien auf Lebensmittel oder Gegenstände ist besonders gefährlich und das beginnt bereits an der Türklinke.

Schwerpunkte:

- Türgriff
- Toilettenbrille
- Spülknöpfe an Toiletten, Urinalen
- Wasserhähne sollten ohne Handberührung bedienbar sein

Sanitärräume und die gesamte Toilettenanlage müssen stets sauber gehalten werden.

Verwenden Sie am besten einen Desinfektions-Reiniger, der sowohl reinigt als auch desinfiziert.

Auch wenn die Sanitärräume und Toiletten vom Reinigungspersonal regelmäßig gereinigt werden, können sie bereits nach dem ersten Gast wieder hochgradig keimbelastet sein.

Mangelhafte Sanitärhygiene ist oft die Ursache für Betriebs-schließungen.

Saubere Sanitäreanlagen sind das beste Zeichen in einem gepflegten Haus zu verkehren.

Nehmen Sie keine Handschuhe, Werkzeuge oder die Zeitung mit auf's WC. Schürzen oder Kittel unbedingt vorher ablegen!

So wenig wie möglich anfassen.

Nur Papiertücher verwenden und in geeignete Behälter (mit Deckel und Fußpedal) werfen.

Nach jedem Toilettenbesuch müssen die Hände von Mitarbeitern gründlich gewaschen und desinfiziert werden.

Auch bei kurzen Aufenthalten in den Sanitärräumen ist es Pflicht, die Hände zu desinfizieren.



Flächen, die schnell kontaminieren regelmäßig bei starker Frequentierung **mehrmals täglich** desinfizieren.

Achten Sie darauf, dass nur **professionelle Reinigungs- und Desinfektionsmittel** eingesetzt werden, die eine hohe Leistung garantieren!

BETRIEBS- HYGIENE

RUND UM
DIE UHR



Bei leicht verderblichen Lebensmitteln und solchen mit Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen, darf davon beim Auspacken oder Umlagern nur so kurzfristig abgewichen werden, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird.

Lagern Sie Lebensmittel nur gekühlt, denn Mikroorganismen vermehren sich bei Kühlung langsamer.

- 🍽️ Lagern und verarbeiten Sie Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft stets getrennt.
- 🍽️ Tiere in Fellen oder ungerupftes Geflügel dürfen in der Küche weder bearbeitet noch gelagert werden.
- 🍽️ Bereits gegarte oder vorproduzierte Lebensmittel nicht mit rohen Produkten zusammen lagern.
- 🍽️ Alle bereits gegarten Lebensmittel mit Klarsichtfolie bzw. Alufolie abdecken.
- 🍽️ Im Kühlhaus nur auf Regalen lagern, nicht auf dem Boden.

Reinigen und desinfizieren Sie Ihren **Arbeitsplatz**, d.h. Arbeitstische und Geräte:

- vor Arbeitsbeginn
- unmittelbar nach Gebrauch
- zwischendurch bei Verschmutzung
- nach Arbeitsende

Nur eine lückenlose Hygiene in den einzelnen Arbeitsbereichen schafft eine wirksame **Betriebshygiene** von Anfang bis Ende.

- Desinfizieren Sie auch glänzende Flächen, denn glänzend heißt nicht keimfrei.
- Desinfizieren oder reinigen Sie Geräte rechtzeitig vor ihrem Einsatz.
- Flächen, die mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel, Salat, rohem Gemüse in Berührung kommen, vorher und nachher desinfizieren.

Arbeit mit Lebensmitteln

Wareneingang

Lagerung,
Packungsentsorgung

Vorbereitung und
Zwischenlagerung

Kochen, Backen, Braten,
Getränkeabfüllung

Warmhalten, Ausgabe

Reinigen, Desinfizieren

Müllentsorgung



Arbeitsflächen mindestens **1 x täglich** reinigen und desinfizieren.

Lager- und Kühlräume mind. **1x wöchentlich** reinigen und desinfizieren.

Fußböden, Wandflächen, Kühl- und Lagerräume, Einrichtungsgegenstände in **regelmäßigen Zeitabständen** reinigen und desinfizieren.

Dunstabzüge, Belüftungs- und Klimaanlage in regelmäßigen Zeitabständen **reinigen und desinfizieren**.

BETRIEBS- UND ANLAGENHYGIENE



EG - Verordnung
Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene

Anhang II KAPITEL I,

2. Betriebstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass u.a. gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

KAPITEL VI

3. [...] Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie

sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

KAPITEL IX

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr

„NUR EINE LÜCKENLOSE
HYGIENE IN DEN EINZELNEN
ARBEITSBEREICHEN SCHAFFT
EINE WIRKSAME
BETRIEBSHYGIENE VON
ANFANG BIS ENDE.“

ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen[...]



Checkliste Betriebs- und Anlagenhygiene (Auszug)

	✓		✓		✓
<p>Fußböden</p> <ul style="list-style-type: none"> • leicht zu reinigen/zu desinfizieren • wasserundurchlässig • gegen Fett und Fettsäuren widerstandsfähig • Bodenablauf vorhanden 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Insektengitter vorhanden • Insektengitter zur Reinigung leicht zu entfernen • glatte, wasserabstoßende Oberflächen 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Belüftung</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Luftströmungen vom unreinen in reinen Bereich • Dunstabzugseinrichtungen, Hauben, Klimaanlage werden regelmäßig gewartet, gereinigt und desinfiziert • regelmäßige Reinigung der Filter der Lüftungssysteme • regelmäßige Reinigung der Fettfilter 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Wände</p> <ul style="list-style-type: none"> • glatte Oberflächen bis zu einer für die Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe • leicht zu reinigen/zu desinfizieren • keine Kondensatbildung • keine Schimmelbildung 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Arbeitsflächen</p> <ul style="list-style-type: none"> • einwandfreier Zustand • Materialien unbedenklich, glatt 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> • ausreichend Trinkwasser vorhanden • keine Kontamination vorhanden 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Decken</p> <ul style="list-style-type: none"> • abriebfestes Material • Splitterschutz bei Beleuchtung vorhanden 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Geräte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warm- und Kaltwasserzufuhr 	<input type="checkbox"/>	<p>Abwasser</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abwasseranlagen sind so ausgelegt, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann (Abflüsse in genügender Anzahl, kein Rückstau, Geruchsverschluss) 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Türen und Fenster</p> <ul style="list-style-type: none"> • leicht zu reinigen/zu desinfizieren 	<input type="checkbox"/>	<p>Handwaschbecken im Produktionsbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände vorhanden • Desinfektionsmittel (Spender) vorhanden 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

Abfälle

- Abfälle werden so rasch wie möglich entsorgt
- Lagerung/Entsorgung organisiert
- Behälter verschließbar

Gefährliche Stoffe

- Etikettierung als „nicht zum Verzehr geeignet“ bei Umfüllung in neutrale Flaschen vorhanden.

Personalhygiene

- hohes Maß an Sauberkeit
- geeignete/saubere Kleidung
- Schutzkleidung vorhanden

Sanitäre Anlagen

Personal/Umkleideräume

- genügend Händewaschbecken
- Warm- und Kaltwasserzufuhr



- Mittel zum hygienischen Reinigen vorhanden
- Einmalhandtücher vorhanden
- kein direkter Zugang von den Toiletten in die Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, be- und verarbeitet werden
- Umkleideräume: getrennte Aufbewahrung Arbeitskleidung von Privatkleidung

Allgemeiner Eindruck des Objektes

- Schädlingsmonitoring



Notizen über durchgeführte **Hygienekontrollen** mit positiven und negativen Bemerkungen aufheben:

Sie können als **Beweis für die Einhaltung** der Überprüfungen im Rahmen der Sorgfaltspflicht sowie bei Beanstandung durch die Behörden der Entlastung dienen.

Die Kontrolle wird von **Fachleuten** durchgeführt, ihnen kann man nichts vormachen.

DIE ZEIT FÜR DEN
REINIGUNGSPLAN

ZAHLT SICH
VIELFACH AUS



Ein Reinigungsplan muss folgende Punkte beinhalten:

- Was wird gereinigt?
- Wer reinigt?
- Wann erfolgt die Reinigung?
- Welches Reinigungsmittel wird verwendet?
- Welche Dosierung ist zu beachten, ggf. bei welcher Einwirkzeit?
- Wie lang ist die Einwirkzeit?
- Wer kontrolliert dies?
- Wer schreibt die Dokumentation?

Jede Veränderung im Reinigungsprozess ob Verantwortlichkeit, Dosierung oder Austausch von Reinigungsmittel muss im Reinigungsplan eingetragen werden.

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche täglich					Zeitraum:		Datum	Kontrolle
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Produktabbildung	Dosierung/ Einwirkzeit	Anwendung	Zeitraum				
Fett Löser		Gebrauchsfertig	auf feuchte Flächen aufsprühen, gründlich nachwaschen	täglich				
Schnell-desinfektion (Zwischendesinfektion)		Gebrauchsfertig ab 15 Sek.	aufsprühen, trocknen lassen, kein nachwaschen nötig	täglich, bzw. bei Rohstoffwechsel				
Grill Rein		Gebrauchsfertig, 10-15Min. Einwirkzeit	aufpinseln, gründlich mit klarem Wasser nachspülen	täglich nach Küchenschluss				
Decontasept		Decontamination 3ml 30Sek.	gründlich waschen	nach Bedarf				
Personallhygiene (waschende Händedekontamination)								
Reinigung Küche gesamt								

Unterschrift Kontrolle
Reinigungsplan Muster



Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist eine **Arbeitsanweisung.**

Er soll in allen Bereichen **sichtbar aushängen.**

Alle Mitarbeiter sollen den Plan zur **Unterstützung ihrer Arbeit** kennen.

Veränderungen müssen umgehend berücksichtigt werden.

DIE ERSTELLUNG EINES HYGIENEKONZEPTES
KANN MÜHSAM SEIN ODER EINFACH, MIT UNS UND

Wir erstellen mit
Ihnen Ihr
maßgeschneidertes
Hygienekonzept vor Ort.



Ihr individueller Weg zur Hygiene

Zu Beginn einer Betriebsbegehung mit dem Unternehmer oder Hygienebeauftragten wird der Hygiene - Istzustand aufgenommen. So können Veränderungen gezielt umgesetzt werden.

Ihr Betrieb ist frei in der Produktwahl und Sie erhalten einen individuellen Ordner mit allen erforderlichen Checklisten und Dokumenten, auch in digitaler Form,

so können Sie später selbst Ihr Konzept aktualisieren und anpassen.

Ein gutes Hygienekonzept gibt Ihnen Rechtssicherheit in Bezug auf Ihre Sorgfaltspflicht und Produkthaftung. Unser Puravia Hygienekonzept wird empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure.



Empfohlen vom Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure e. V.

DIE ERSTELLUNG EINES
HACCP KONZEPTES
KOSTET ZEIT UND
NERVEN? WIR UNTER-
STÜTZEN SIE DABEI!





1. Betriebsbegehung und Aufnahme des Ist - Hygienezustandes:
 - » Analyse und Benennung von Schwachstellen und Gefahrenpunkten
 - » Feststellung von Lücken nach HACCP - Standard
 - » Ermittlung des Handlungsbedarfs beim Personal
2. Beurteilung der Gefahren nach CP und CCP
 - » CP - Kontrollpunkt
 - » CCP - kritischer Kontrollpunkt
3. Erarbeitung individueller Checklisten und Arbeitsanweisungen für das Unternehmen, wie:
 - » Temperaturkontrolle kühlungsbedürftiger Lebensmittel
 - » Wareneingangskontrolle
 - » MHD Kontrolle Kühlhaus / Trockenlager
 - » Temperaturkontrolle Speisenausgabe
 - » Schädlingsmonitoring
 - » Fließschemata Herstellungsprozesse

4. Erstellung individueller Reinigungs- und Desinfektionspläne für jeden Ihrer Betriebsbereiche täglich, wöchentlich, monatlich
5. Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter für die Produkte
6. Schulungskonzept für Mitarbeiterschulungen auf der Grundlage der DIN 10514 und Infektionsschutzgesetz
7. Einweisung und Übergabe des Hygienekonzeptes an den Verantwortlichen inklusive veränderbarer Dateien

MIT UNS SIND SIE AUF
DER SICHEREN SEITE

- KOSTENPFLICHTIG ZUBUCHBAR -

Einstellung der Geschirr-/Gläserpülmaschine

- » Ermittlung der Wasserhärte und des Leitwerts
- » Überprüfung der Wasch- und Klarspültemperaturen
- » Einwaschen der Geschirr- und Gläserpülmaschine und Überprüfung des Spülergebnisses
- » Einweisung des Personals
- » Dokumentation der Serviceleistung nach DIN 10510

Puravia®

Training



1. Festlegung der Schwerpunkte der Schulung
 - Absprache besonderer Schulungsprioritäten
 - Festlegung von Besonderheiten des Objektes mit schulungsrelevanten Auswirkungen
2. Durchführung der Schulung zur Lebensmittelhygiene und nach dem Infektionsschutzgesetz für bis zu 25 Personen
 - Objektspezifische Gegebenheiten werden integriert
3. Dokumentation der Folgebelehrung nach HACCP Standard
 - Lebensmittelhygiene Verordnung, jährlich
 - Infektionsschutzgesetz, alle zwei Jahre

WIR SCHULEN IHRE
MITARBEITER!



Mit den richtigen Produkten auf der sicheren Seite



Hände Desinfektion* 1l Flasche



Anwendungsbereich:	zur hygienischen Händedesinfektion im Rahmen der Personalhygiene
Produkteigenschaften:	<ul style="list-style-type: none"> - bakterizid und levoruzid gem. VAH, tuberkulozid - begrenzt viruzid (inkl. Corona) - parfümfrei
Anwendung:	- zur hygienischen Händedesinfektion werden die trockenen Hände mit mind. 3ml der Lösung eingerieben und 30 Sek. lang feucht gehalten.

Hände Desinfektion Gel* 1l Flasche



Anwendungsbereich:	zur hygienischen Desinfektion in der lebensmittel- und verarbeitenden Industrie, wie Metzgereien, Bäckereien sowie Krankenhäusern, Pflegeheimen und Arztpraxen
Produkteigenschaften:	<ul style="list-style-type: none"> - lebensmittelunbedenklich - DGHM/VAH gelistet / entspricht der DIN 1500 - bakterizid und levoruzid gem. VAH, tuberkulozid sowie begrenzt viruzid - enthält rückfettende Pflegesubstanzen - mit praktischem Pumpdispenser - auch 1l Eurospender geeignet - ohne Parfüm
Anwendung:	- zur hygienischen Händedesinfektion die trockenen Hände mit mind. 4ml der Lösung einreiben und 30 Sekunden lang feucht halten.

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Decontasept* 1l Flasche



Anwendungsbereich:

dekontaminierende Waschlotion für Haut und Hände im Rahmen der Personalhygiene

Produkt-eigenschaften:

- optimal bei hoher Belastung von Eiweiß, Blut und Fett
- getestet entsprechend DGHM-/VAH und ÖGHMP-Richtlinien
- parfümfrei
- geeignet für Eurospender

Anwendung:

hygienische Händewaschung nach DGHM/VAH und ÖGHMP: Hände mit 10ml Wasser anfeuchten, mit 3ml Decontasept in den Händen 30 sec. waschen und gründlich abspülen. Wirksam gegen Bakterien und Pilze gem. (DGHM/VAH) sowie HBV/HIV. Nach 30 sec. wirksam gegen MRSA.

Creme Seife für Eurospender 1l Flasche



Anwendungsbereich:

Schonende Reinigung und Pflege der Haut dank speziell aufeinander abgestimmter Pflegekomponenten. Der pH-Wert entspricht dem natürlichen Säureschutzmantel der Haut und erhält deren Feuchtigkeit.

Produkt-eigenschaften:

- dermatologisch getestet
- enthält rückfettende Pflegesubstanzen
- ideal auch bei häufiger Anwendung

Anwendung:

In den 1l Eurospender einsetzen. Einige Tropfen auf die zuvor angefeuchteten Hände dosieren und entsprechend Schaubild auf S. 32/33 einarbeiten. Gut mit klarem Wasser abspülen.

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Wandspender aus Aluminium oder Kunststoff



Anwendungsbereich:

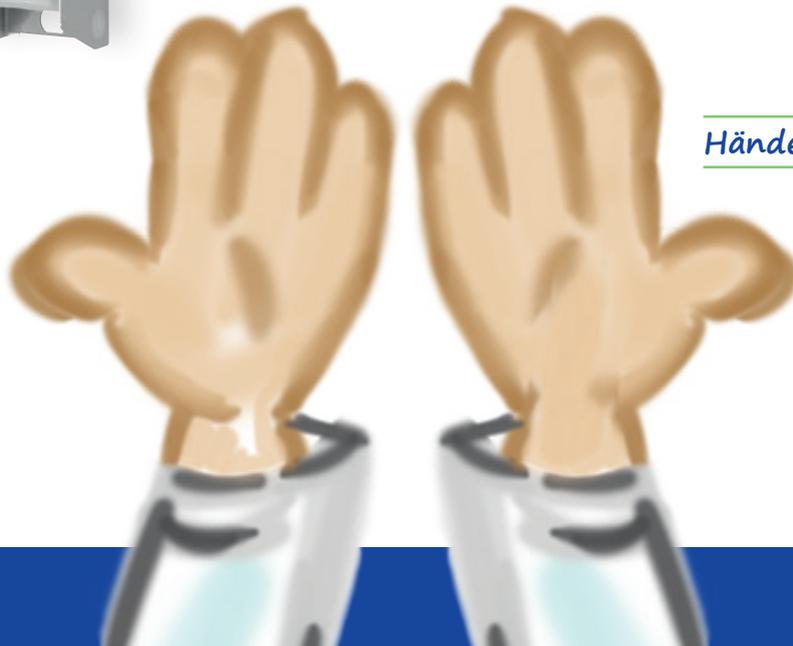
für Dr. Becher Händedekontamination und Händedesinfektion sowie Creme Seife

Produkt-eigenschaften:

- sparsame, einfache und exakte Dosierung
- gut nachfüllbar, leicht zu reinigen

Anwendung:

kann mit Unterarm, Ellenbogen oder mit der Hand leicht bedient werden, erfüllt so die Desinfektionsvorschriften nach der Lebensmittelhygieneverordnung



Hände OK - alles OK



Schnelldesinfektion* 1l Flasche oder im 5l Kanister

	Anwendungsbereich:	Alkoholische Sprühdeseinfektion für Oberflächen mit und ohne Lebensmittelkontakt.
	Produkt-eigenschaften:	<ul style="list-style-type: none"> - desinfiziert Arbeitsflächen, Maschinen und Gegenstände - anwendbar zwischen den Arbeitsgängen - Einwirkzeit ab 15 Sek. - zertifiziert nach DGHM/VAH und IHO gelistet - wirkt gegen Bakterien (wie Salmonellen, Listerien und Tbc), Hefen und behüllte Viren (wie HBV, HIV, HCV, Vaccinia-Viren, BVDV, Corona). - trocknet rückstandsfrei ab, ohne Abspülen und Nachwischen
	Anwendung:	Auf die gereinigten und vollständig getrockneten Flächen / Gegenstände aus mindestens 30 cm Abstand bis zur vollen Benetzung aufsprühen. Während der gewünschten Einwirkzeit (s. Flaschenetikett) die Flächen feucht halten und anschließend vollkommen abtrocknen lassen.
	Besonderer Hinweis:	Frei von Phenolen, QAV/kationischen Tensiden und Parfüm.

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Desinfektionstücher* Eimer 70 Stück



Anwendungsbereich:

Geeignet für den Lebensmittelverarbeitungs- und Küchenbereich sowie in Kindergärten, Schulen, Alten- und Pflegeheimen und überall, wo keine Sprühdeseinfektion stattfinden darf, anwendbar. Für alle alkoholbeständigen Oberflächen und Gegenstände, wie z.B. Maschinen oder Küchenwerkzeuge geeignet.

Produkt-eigenschaften:

- gebrauchsfertig - sichere Anwendung ohne Vernebelung
- für alle alkoholbeständigen Oberflächen
- Tuchgröße: 30 x 30 cm, mit Abreissperforation
- bakterizid, levoruzid, begrenzt viruzid PLUS
- VAH-gelistet
- aldehyd- und QAV-frei
- 100% biologisch-abbaubar mit optimaler Wirkstoffabgabe

Anwendung:

Die zu desinfizierenden Flächen oder Gegenstände zunächst reinigen. Desinfektionstuch auf trockener Fläche anwenden. Die Fläche muss während der gesamten Einwirkzeit vollständig benetzt sein. Einwirkzeiten siehe Tabelle auf Produktetikett.

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Desinfektions Reiniger Super F6000* 1l Dosierkammerflasche



Anwendungsbereich:

Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang. Für abwaschbare, nicht poröse Oberflächen in Küche, Kühlhäusern und -räumen etc.

Produkteigenschaften:

- Einwirkzeiten ab 5 Min.
- bakterizid, levurozid, fungizid und viruzid
- auch gegen unbehüllte Viren wie Noro und Rota wirksam
- für abwaschbare Oberflächen in allen Bereichen der Lebensmittelhygiene
- 1L Dosierkammerflasche für einfache und exakte Dosierung

Anwendung:

Grobe Verschmutzungen entfernen. Anwendungslösung in gewünschter Konzentration (s. Flaschenetikett) ansetzen. Für eine bakterizide, levoruzide, fungizide sowie begrenzt viruzide Wirksamkeit PLUS 60ml/l dosieren mit 15 minütiger Einwirkzeit. Wischhilfe (Tuch, Schwamm, o.ä.) in Lösung tränken. Oberflächen feucht wischen. Für eine desinfizierende Wirkung auf vollständige Benetzung achten und während der gesamten Einwirkzeit feucht halten. Mit Wasser in Trinkwasserqualität nachwischen und an der Luft trocknen lassen.

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Professionelle Hygiene ist ein Muss für jeden Betrieb

Dr. Becher stellt zu Ihrer Unterstützung ein umfangreiches Sortiment an Reinigungs-/ Pflege- und Desinfektionsmitteln bereit. Mit Puravia unterstützen wir Sie bei der Erstellung Ihres individuellen Hygienekonzeptes.

Außerdem bietet Dr. Becher Ihnen hilfreiche Informationsmaterialien, wie Reinigungs- und Desinfektionspläne, Broschüren und Infoblätter.

Weitere Infos unter:

Telefon: 051 37/99 01-0

www.drbecher.de

info@drbecher.de





NOTIZEN



„Eine gute
Küche
ist das
Fundament allen
Glücks“
Goerges Auguste Escoffier

Dr. Becher GmbH | Vor den Specken 3 | D-30926 Seelze
Telefon: 0 51 37 / 99 01-0 | Fax: 0 51 37 / 99 01-66
Internet: www.drbecher.de | Facebook: Dr.Becher