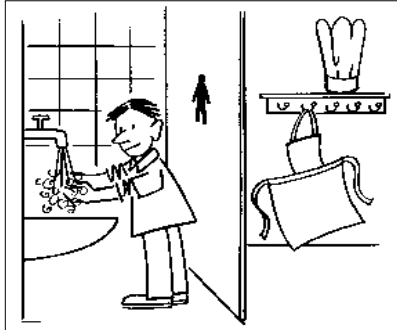




Die 7 Regeln der Lebensmittelhygiene

1.	Hände waschen! Krankheitserreger gehen von Hand zu Hand - saubere Hände und Fingernägel vermeiden das Übertragungsrisiko
2.	Saubere Arbeitskleidung tragen! Krankheitserreger setzen sich in schmutzigen Arbeitskleidern fest und können so andere Lebensmittel kontaminieren
3.	Arbeitsplatz und Geräte sauber halten! Im Schmutz finden sich sehr viele und gesundheitsgefährdende Krankheitserreger
4.	Halten Sie sich gesund! Bei bestimmten Krankheiten können Erreger durch Lebensmittel übertragen werden
5.	Richtige Temperaturen einhalten! Bei Temperaturen zwischen 20°C und 50°C verderben Lebensmittel am schnellsten. Kühlkette nicht unterbrechen
6.	Rohe und bereits gegarte Lebensmittel trennen! Erreger gelangen leicht von rohen Lebensmitteln (Fleisch, Kartoffeln, Obst, Gemüse usw.) in bereits gegarte bzw. zubereitete Speisen.
7.	Abfälle rasch und zweckmässig beseitigen! Abfälle und verdorbene Lebensmittel enthalten Bakterien, die unter anderem auch Lebensmittelvergiftungen auslösen können

Kleine Hygieneschulung



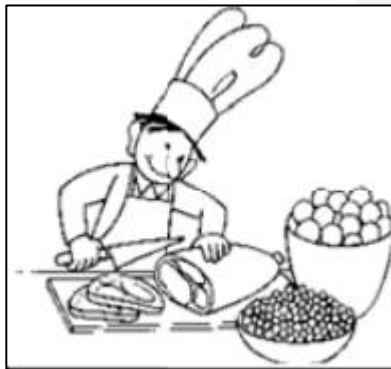
Personal-

HYGIENE



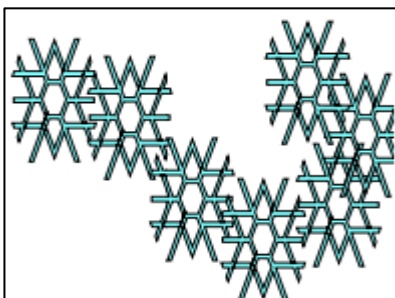
Betriebs-

HYGIENE



Produktions-

HYGIENE



Tiefkühl- und Kühlkette

Richtiges Verhalten im Lebensmittel-Betrieb

1. Personalhygiene

⇒ Körperpflege

⇒ Duschen

⇒ saubere Haare

⇒ saubere Fingernägel

⇒ saubere Kleider

⇒ saubere Schuhe



1.1 Richtiges Händewaschen und Desinfizieren

Kein Armschmuck und keine Fingerringe (Ausser Ehering) tragen bei der Produktion von Lebensmittel

Unterarme und Hände richtig waschen

⇒ vor Arbeitsbeginn

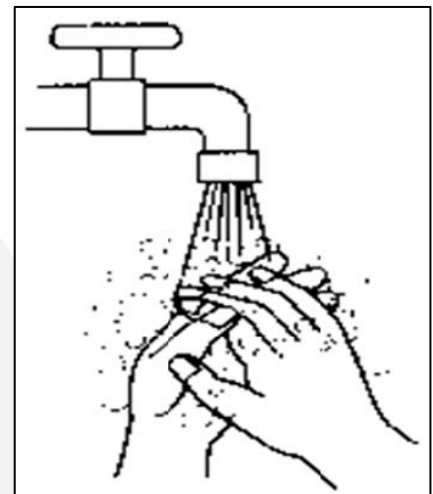
⇒ nach Pausen

⇒ nach Verarbeitung von Rohmaterialien

⇒ nach Berührung von Schmutz und Abfall

⇒ nach häufigem Handkontakt mit Geld

⇒ nach Toilettenbesuch

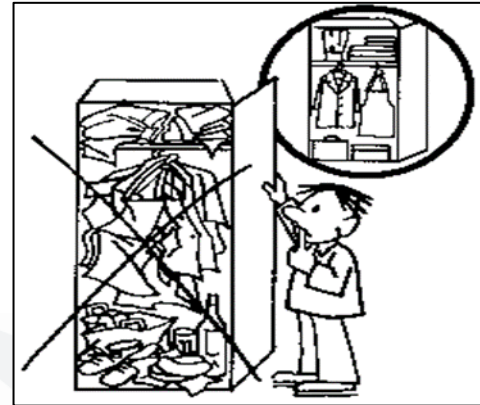


Merke:

**Zuerst die Hände mit Wasser und Seife gründlich reinigen,
 gut trocknen anschliessend desinfizieren!**

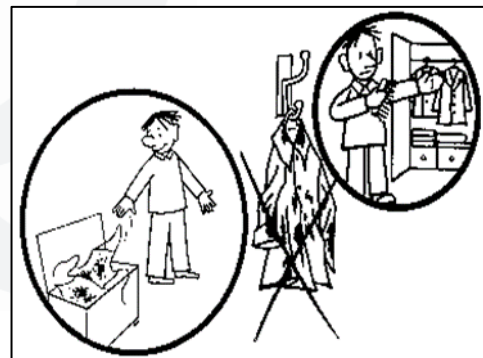
1.2 Saubere Garderoben

⇒ Garderoben sind stets sauber zu halten.
 Verschmutzte Wäsche gehört nicht in die Garderobe



1.3 Saubere Arbeitskleider

⇒ Die Arbeitskleider sind stets sauber zu halten
 und regelmässig zu wechseln



Merke:

Die Berufskleidung nur im Betrieb tragen!

1.4 Verletzungen / Krankheiten

Auch kleinste Verletzungen können zu einer grossen Gefahr werden

⇒ Wunden schützen

⇒ Gummischutz tragen (Fingerling)

⇒ Handschuhe Tragen

⇒ bei Ekzemen, Hautarzt kontaktieren

⇒ offene Wunden sind Bakterienträger

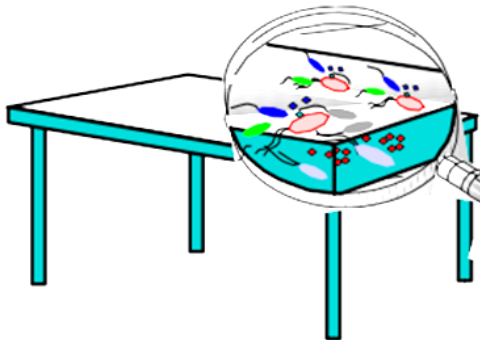


Merke:

**Bei Krankheit, insbesondere Fieber und Durchfall besteht Meldepflicht beim Betriebsverantwortlichen.
(Salmonellengefahr)!**

2. Betriebs- und Produktionshygiene

2.1 Optische Sauberkeit alleine genügt nicht



Mikroben sind von
Auge nicht sichtbar

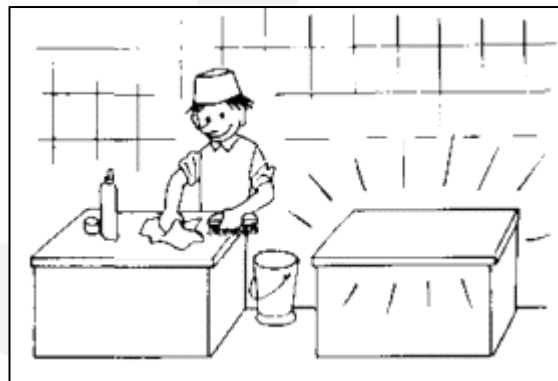
Sichtbar

⇒ Reinigung

Unsichtbar

⇒ Desinfektion

Physikalisch mit Hitze (mind. 80°C), UV-Strahlung
oder chemisch mit Desinfektionsmittel



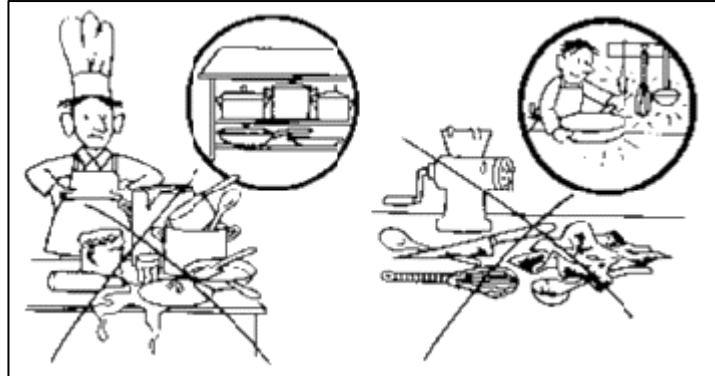
Merke:

**Keine Desinfektion ohne gründliche Vorreinigung
vornehmen, Dosierung und Einwirkzeit nach
Herstellerangaben!**

2.2 Sauberkeit

⇒ Arbeitsflächen

⇒ Lagerraum



⇒ Kühl- und Tiefkühlräume

⇒ Schubladen

⇒ Schränke

⇒ Liefergebände



⇒ Lieferfahrzeuge

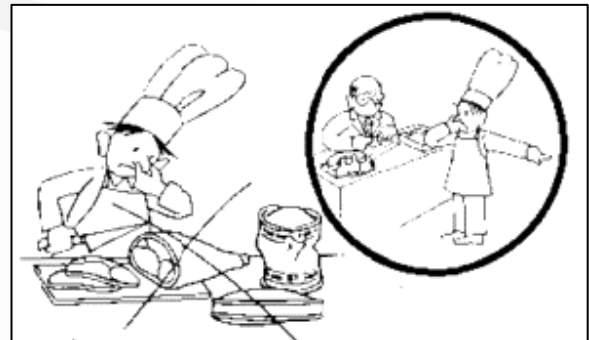
Merke:

Ein sauberer, hygienischer Arbeitsplatz macht Spass und bringt Sicherheit. Kunden dürfen bei uns auch ein Blick hinter die «Kulissen» werfen!

2.3 Rohmaterialien

Jeder Mitarbeiter trägt Mitverantwortung. Bei der Warenanlieferung sind die Produkte auf Menge, Beschaffenheit, Datum und Temperatur zu kontrollieren. Kühlkette nicht unterbrechen

⇒ Mängel sind dem Betriebsverantwortlichen zu melden.



⇒ Rohmaterialien vor der Verarbeitung nochmals kontrollieren



⇒ Nur Einwandfreie

⇒ Qualität verwenden

Merke:

Wir garantieren unseren Kunden jederzeit eine hygienisch einwandfreie Lebensmittelqualität

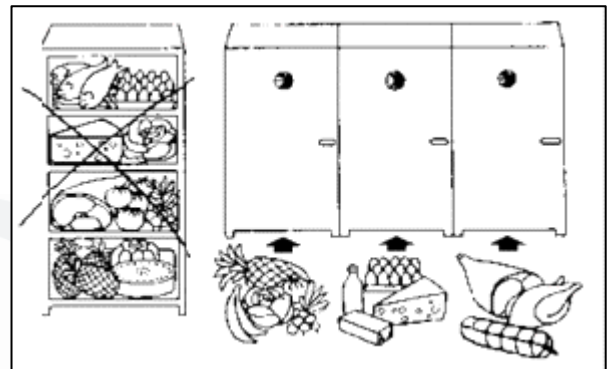
2.4 Lagerung

Bei den Kühl- und tiefkühlräumen sowie Kühlvitrienen sind regelmässig Temperaturkontrollen durchzuführen

Temperatur:

⇒ Kühlraum und Verkauf 5°C oder weniger

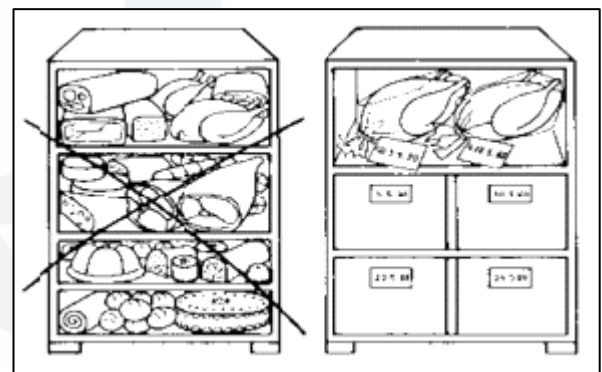
⇒ Tiefkühlschrank mind. -18°C



Lagergrundsätze:

⇒ Kritische Produkte
 Immer oben,
 unkritische Produkte
 unten lagern.

⇒ Fertigprodukte nie
 unmittelbar neben
 Rohstoffen, Teigen
 oder Hefe lagern



⇒ Tiefkühlprodukte gut verpacken und mit Datum versehen

Merke:

**Einlagerung: neuer Ware hinten, bestehende Ware vorne.
 «first in - first out**

2.5 Weitere Verhaltensregeln

⇒ Am Arbeitsplatz nicht rauchen



⇒ Nicht auf Lebensmittel
niesen oder husten

⇒ Saubere Trennung der
Abfälle von
Produktions-Lagerräumen



Merke:

**Jeder Mitarbeiter/- In trägt mit seinem korrekten Verhalten
wesentlich zur Lebensmittelsicherheit bei!**