



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Lebensmittelsicherheit, Hygiene und sanitäre Einrichtungen

EINHEIT 1



Co-funded by
the European Union



"Deaf Chefs Learning The World Cuisine" is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2022-2023
www.silentcheffs.org



Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

EINHEIT 1

Lebensmittelsicherheit, Hygiene und sanitäre Einrichtungen

Themen

- 1.1. Die Bedeutung der Hygiene in der Küche
- 1.2. Grundlegende Konzepte der Lebensmittelsicherheit und -hygiene
- 1.3. Die Bedeutung der persönlichen Hygiene in der Küche
- 1.4. Was sind die Gefahren, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen und wie kann man sie vermeiden?





1.1. Hygiene in der Küche

Eine der Grundvoraussetzungen für ein gesundes Leben ist der sichere Verzehr. Es gibt einige Elemente, die berücksichtigt werden müssen, in allen Phasen der "Produktion, des Einkaufs und des Verzehrs", um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

1.2 Grundkonzepte der Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Sichere Lebensmittel sind Lebensmittel, die frei von allen Faktoren sind, die Verderb und Verunreinigung sind, während ihr Nährwert erhalten bleibt.

Hygiene: Anwendungen und Reinigungsmaßnahmen, die zum Schutz der Gesundheit vor schädlichen Faktoren zu schützen werden als Hygiene bezeichnet.

Gesundheitspflege: Sie ist die biologische Reinigung und Pflege der arbeitenden Person.

Produktpflege: Sie ist die biologische Reinigung der Lebensmittel von allen Mikroorganismen.

(Perfekt maintenance: Sanitation: It is the biological puriacaition of food from all microorganisms.)

Lebensmittelhygiene: Sie ist die Gesamtheit der Vorschriften, die zur Kontrolle der Gefahren, die zum Schutz der menschlichen Gesundheit während der "Produktion, Einkauf, Lagerung, Vertrieb und Verkauf" von Lebensmitteln und die Risiken zu beseitigen.

Küchenhygiene: Der Begriff drückt die Zubereitung von Lebensmitteln unter gesundheitsgerechten Bedingungen.

1.3. Die Bedeutung der persönlichen Hygiene in der Küche

Mund/Nase/Haare/Kleidung



Co-funded by
the European Union

- Mund, Nase und Haare sollten bei der Zubereitung von Speisen, Kochen von Lebensmitteln nicht berührt werden.
- Im Falle eines Infektes oder vorbeugend bitte Maske tragen. Beim Husten oder Niesen sollte ein Papiertuch benutzt werden oder in die Armbeuge genossen werden. Immer Hände waschen.
- Wenn der Geschmack der Speisen geprüft werden soll, sollte man einen separaten Löffel verwenden und diesen dann auf einen separaten Teller legen, Löffel nicht ohne waschen ein 2. Mal verwenden.
- Die Verkostung sollte nicht mit dem Löffel durchgeführt werden, mit dem das Essen umgerührt wird.
- Ein Haargummi oder ein anderes Schutzmaterial sollte verwendet werden, um zu verhindern, dass Haare in das Essen fallen.

Hände und Hygiene

- Die Hände müssen unbedingt gut mit Seife gewaschen werden.
- Zu Beginn jeder Tätigkeit,
- nach dem Berühren von rohen Lebensmitteln
- jedes Mal nach dem Toilettengang,
- vor dem Servieren der Speisen,
- Nach dem Berühren von Geld,
- Nach dem Berühren von schmutzigen Werkzeugen,
- Nach dem Husten und Niesen,
- Nach dem Berühren von Müll.

Wie waschen wir unsere Hände richtig?

- Die Hände sollten vom Handgelenk bis zu den Fingerspitzen eingeseift werden, vorzugsweise mit warmem Wasser,
- Mindestens 20 Sekunden lang zwischen den Händen und Fingern schrubben,
- Die Hände werden unter fließendem Wasser gründlich abgespült,
- Die Hände werden mit einem sauberen Handtuch oder Papierhandtuch abgetrocknet.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Wie wendet man Händedesinfektionsmittel an?

- Die wirksamste und schnellste Methode zur Entfernung von Bakterien von unseren
- Hände heißt "Händedesinfektion".
- Es ist notwendig, die Desinfektionsmittel mit antiseptischen Eigenschaften.
- Nehmen Sie 3-5 ml eines wirksamen Desinfektionsmittels auf Alkoholbasis,
- tragen Sie es auf beide Hände auf und reiben Sie die Hände etwa eine Minute lang.

Händedesinfektionsmittel können auf

- gewaschenen oder trockenen Händen angewendet werden,
- insbesondere nach der Toilette und
- nach Kontakt mit rohem Fleisch.

1.4. Welche Gefahren beeinträchtigen die Lebensmittelsicherheit und wie sind sie zu vermeiden?

Betriebe,

- die Lebensmittel und verwandte Stoffe herstellen und verkaufen
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
- sowie Betriebe, die sie für den Massenkonsum anbieten, sind verpflichtet, Verfahren einzuführen und aufrechtzuerhalten, die auf den Grundsätzen der "Hygienepraxis" und "HACCP", die zu den wirksamsten Methoden zählen, um sichere Lebensmittel zu erhalten.
- Der Kauf oder die Präsentation von Produkten von Lebensmittelunternehmen mit einer

Registrierungs-/Zulassungsnummer,

- Lebensmittel, deren Qualität sich verschlechtert hat und deren Verfallsdatum abgelaufen ist, sollten nicht zum Verkauf oder Verbrauch bestimmt sein
- Haltbarmachung von Lebensmitteln unter Einhaltung der Lagerbedingungen,
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- Einhaltung der Hygienevorschriften,





- Schädlingsbekämpfung,
- Einhaltung der Vorschriften zur persönlichen Hygiene,
- Verwendung von geeigneten technischen Geräten, Werkzeugen und Materialien,
- Einführung einer wirksamen Abfallwirtschaft,
- Die Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, verwendet oder verarbeitet werden, müssen so gestaltet und eingerichtet sein, dass sie hygienische Bedingungen bieten, die für die Lebensmittelherstellung geeignet sind,
- Es muss genügend Arbeitsfläche vorhanden sein, damit die hygienischen Verfahren einwandfrei durchgeführt werden können.
- Die Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
- Die Fenster müssen aus dauerhaftem Material bestehen, um die Ansammlung von Schmutz zu verhindern,
- An den Fenstern, die nach außen führen, sollten Moskitonetze angebracht werden, nach außen zu öffnen,
- Fensterbänke sollten nicht als Ablageflächen verwendet werden.
- Die Oberflächen sollten so gestaltet sein, dass sie keine Schmutzansammlungen, Verunreinigungen durch Fremdstoffe mit Lebensmitteln, Bildung von Kondenswasser oder Schimmel anziehen.
- Sie sollten gut zu reinigen, desinfizierbar und korrosionsbeständig sein.
- Boden- und Wandflächen sollten fest sein, leicht zu reinigen und bei Bedarf desinfiziert werden können
- Das Wasser der Toiletten der Arbeitsräume muss durchgängig sein, es muss ein Abwasseranschluss vorhanden sein, und sie dürfen auf keinen Fall direkt zu den Räumen geöffnet werden, in denen die Lebensmittel zubereitet werden.
- In den Toilettenbereichen sollten Flüssigseife, hygienische Händetrockner oder Papierhandtücher und Desinfektionsmittel Spender in den Toilettenbereichen vorhanden sein.
- An den Toilettenausgängen sollten Hygienematten zur Verfügung stehen.
- Die Sozialbereiche des Personals müssen von den Produktions- und Verkaufsräumen getrennt
- sein.
- Lebensmittelproduktion und Verkaufsbereiche müssen getrennt sein.
- Es sollten Umkleieräume für das Personal vorhanden sein, damit diese sich umziehen können.
- Es müssen Spinde vorhanden sein, in denen Arbeits- und Straßenkleidung getrennt aufbewahrt werden können.
- An geeigneten Stellen des Arbeitsplatzes sollten saubere, intakte und funktionierende Handwaschbecken vorhanden sein.
- Werkzeuge und Ausrüstungen, die bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden, dürfen nicht in Handwaschbecken gewaschen werden.
- Je nach Art der ausgeführten Arbeiten sollten Kalt- und Warmwasseranschlüsse vorhanden sein.





Co-funded by
the European Union

- Die Lüftungsanlagen müssen in der Lage sein, Rauch, Geruch, Ruß und Verdunstung abzuführen,
- die Wärme zu erhalten und das Eindringen von Staub, Schmutz und Ungeziefer zu verhindern,
- Der Arbeitsplatz sollte natürlich oder künstlich beleuchtet sein, was dem Tageslicht entspricht,
- Die Beleuchtungseinrichtungen müssen gegen mögliche Gefahren und Beschädigungen geschützt sein,
- Die Arbeitsplätze in den Lebensmittelunternehmen müssen jederzeit über warmes und kaltes Wasser in Trinkwasserqualität verfügen und zur Verfügung stehen,
- Eiswürfel dürfen ausschließlich aus Trinkwasser hergestellt werden,
- Wassertanks müssen aus Materialien bestehen, die für Lebensmittel und die menschliche Gesundheit geeignet sind,
- Eismaschinen und Wassertanks müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.
- Das Abwasser- und Abwassersystem muss so konzipiert und ausgeführt sein, dass eine Kontamination von Lebensmitteln und Menschen verhindert wird,
- Reinigungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sollten in geeigneten geschlossenen und verschlossenen Behältern/Räumen gelagert werden, nicht in Bereichen, in denen sich Lebensmittel befinden,
- Behälter und Flaschen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln müssen deutlich gekennzeichnet sein.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org