

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR



Hygiene- Schulung für die
Gastronomie

Was motiviert Sie ???



- Ich arbeite lieber in einem sauberen, als in einem schmutzigen Betrieb
- Ich mag keine Gastreklamationen
- Hygiene gibt mir Sicherheit beim Verkauf
- Hygiene verbessert Arbeitsabläufe und schafft so Zeit
- Ermahnungen durch den Chef oder Kontrolleure werden vermieden



**Ich weiß, dass
ich hier
Verantwortung
übertragen
bekommen habe
und dafür auch
Konsequenzen
tragen muss.**



Sie lernen heute etwas über:



- HACCP (Sinn und Inhalt)
- Umgang mit Check- und Reinigungslisten
- Persönliche Hygiene
- Wareneingangskontrolle
- Lagerung von Lebensmitteln
- Kritische Lebensmittel
- Umgang und Verarbeitung von Lebensmitteln

Sie lernen heute etwas über:



- Reinigung von Geräten
- Reinigung von Oberflächen
- Reinigungsmittel
- Bauliche Beschaffenheit/ Zustand der Einrichtung
- Umgang mit Müll
- Schädlingsbefall
- Übernahme von Verantwortung
- Folgen von Fehlern und Fahrlässigkeit



**Wer oder was ist
HACCP, was
gehört dazu und
welchen Sinn
macht es?**



HACCP:



Das HACCP System soll Produkteigenschaften, Temperaturen, Lagerung, Zubereitung und Ausgabe an den Endverbraucher sicherstellen und dokumentieren. Also vom Produzenten (z.B. Bauern) über den Lieferanten, über die Küche bis zum Service beim Gast.

WARUM?

Damit, wenn etwas schief geht, ein Verantwortlicher gefunden werden kann. Die Beweislast liegt bei Ihnen.

Warum sind
Aushänge,
Listen und
Rückstell-
proben in der
Gastronomie
so wichtig?



Das sind Ihre Beweise:



Ein Gast kommt zu Ihnen und sagt, dass er drei Tage im Krankenhaus war, nur weil er durch Ihren Fisch eine Lebensmittelvergiftung erlitten hat.

Wie wollen Sie das Gegenteil ohne Beweismittel beweisen? Eine Rückstellprobe ist ein geeignetes Mittel, aber auch die Dokumentation von Wareneingangstemperatur, Lagertemperatur, Zubereitung und Ausgabe gehören mit dazu.

SIE MÜSSEN DEN SCHWARZEN PETER ABGEBEN !!!

Ob es letztendlich am Produzenten, am Lieferanten oder an etwas Anderem gelegen hat, klärt das entsprechende Amt.



**Was gehört für
Sie zur
persönliche
Hygiene?**



Persönliche Hygiene



- Regelmäßiges waschen, duschen, Zähneputzen
- Saubere und gepflegte Hände
- Kein Schmuck im Produktionsbereich
- Ordentliche saubere komplette Berufskleidung
- Kopfbedeckung tragen
- Ordnungsgemäße Wundabdeckung
- Kein Nagellack, dezente Schminke und Parfüm
- Niesen in ein Papiertuch oder Oberarm



Was gehört für Sie zur Wareneingangs- kontrolle



Wareneingangskontrolle :



- Zeit nehmen !!!
- Temperaturkontrolle (stichprobenartig)
- Sensorische Prüfung gerade bei kritischen LM
- Kontrolle der Kühlkette (Reif/ Ausdruck)
- Sind die Lieferbehälter sauber?
- Kontrollieren Sie das Lieferfahrzeug
- **BEI VERSTÖSSEN UNBEDINGT DIE WARE ZURÜCKGEBEN-** Sie unterschreiben, Sie haben die Verantwortung



**Welche
Gegebenheiten
beeinflussen die
Haltbarkeit und
Qualität von
Lebensmitteln ?**



Lagerkontrolle:



- Lebensmittel müssen bei der richtigen Temperatur gelagert werden
- Ein MHD bzw. Einlagerungsdatum ist gerade bei selbst produzierten LM wichtig.
- Trennung der Warengruppen (abgedeckt)
- Keine Bodenlagerung
- First in- first out
- Lagerung nur in dafür vorgesehenen Behältern
- Besondere Sorgfalt bei kritischen LM

Was sind
kritische
Lebensmittel
und warum
muss hier
besondere
Sorgfalt
eingehalten
werden?



Kritische Lebensmittel:



- Frischer Fisch (Lagertemperatur bis 2°C)
- Frische Eier (Lagertemperatur 5-8° C)
- Frisches Hackfleisch (Lagertemperatur 4° C)
- Frisches Geflügel (Lagertemperatur 4° C)
- Frisches Fleisch (Lagertemperaturen 5-8°C)
- Frische Sahne & Cremes (Lagertemperatur 7°C)

- Alle anderen Besonderheiten und Anweisungen sind aushangpflichtig.



**Weitere
Maßnahmen im
Umgang mit
Lebensmitteln,
damit diese
hygienisch
einwandfrei
verarbeitet
werden können ?**



Umgang mit Lebensmitteln



- Temperaturkontrollen (Lieferung, Lagerung, Zubereitung, Ausgabe, Service)
- Sauberkeit (Arbeitsfläche, Arbeitswerkzeug, Serviermaterialien)
- Nur einwandfreie, frische Produkte verwenden
- Zubereitung nur nach Vorgaben oder Rezepturen
- Einhaltung aller Betriebsanweisungen



Warum müssen
Gerätschaften,
Messer,
Schneidbretter und
Arbeitsoberflächen
regelmäßig
gereinigt und
desinfiziert
werden?



Reinigung von Geräten



- Kreuzkontamination (verschiedene Lebensmittel beeinflussen sich negativ)
- Einhaltung der Warengruppentrennung
- Gerätschaften nur nach Bestimmung benutzen (Bsp: Messer zur Kartonzerkleinerung)
- Alle Gerätschaften müssen nach jeder Anwendung gereinigt und nach Wechsel des Einsatzgebietes auch desinfiziert werden (Sprühdesinfektionsmittel oder Spülmaschine)

Reinigung von Arbeitsoberflächen



- Kreuzkontamination (verschiedene Lebensmittel beeinflussen sich negativ)
- An jedem Arbeitsplatz sollte ein Eimer mit Desinfektionsmittel und Spüllappen stehen (Farbtrennung wäre wünschenswert)
- Alle Oberflächen müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt und nach Wechsel des Einsatzgebietes auch desinfiziert werden (Sprühdesinfektionsmittel-Einwirkzeit beachten)



Warum ist der vorgeschriebene Umgang mit Reinigungsmitteln so wichtig?



Umgang mit Reinigungsmitteln



- Jedes Reinigungsmittel hat seine Aufgabe und sollte auch nur dafür Verwendung finden
- Der Dosieranleitung ist Folge zu leisten. Kontrollieren Sie auto. Dosiereinrichtungen
- Beachten Sie die Einwirkzeit
- Gehen Sie mit Reinigungsmitteln immer sorgsam um. Sie sind in falschen Händen gefährlich, kosten viel Geld und belasten die Umwelt



**Was haben Sie
mit dem
baulichen
Zustand und mit
der
Beschaffenheit
von
Gegenständen zu
tun?**



Verantwortung für das Inventar



- Sie sind die Augen und Ohren im Betrieb. Alle baulichen Umstände, die es nicht möglich machen hygienisch einwandfrei zu arbeiten, müssen bei dem Verantwortlichen unverzüglich gemeldet werden
- Nehmen Sie Ihren Arbeitgeber in die Pflicht sofort zu handeln



**Was und warum
wird in Ihrem
Betrieb an Müll
getrennt?**



Mülltrennung

- Eine ordnungsgemäße Mülltrennung ist gesetzlich vorgeschrieben
- Die Müllvermeidung sollte oberstes Gebot sein & beginnt somit mit der Auswahl der Lieferanten
- Die Mülltrennung beginnt bei der Warenannahme, geht über die Produktion bis letztendlich zur Mülltonne
- Müllmanagement bringt wirtschaftliche Vorteile und verbessert Arbeitsabläufe



**Ist Schädlings-
bekämpfung in
Ihrem Betrieb
nur was für den
Profi?**



Schädlingsbekämpfung



- Schädlingsbekämpfung sollte vom Profi übernommen werden, fängt aber auch bei der Verhinderung an.
- Insektenschutzgitter sind Pflicht
- Vermeiden Sie jegliche Art von Hohlräumen
- Eingangstüren sollten immer verschlossen sein
- Augen und Ohren auf- jede Früherkennung hilft schnell zu Handeln

Fazit



- Als Mitarbeiter in einem gastronomischen Betrieb haben Sie auch die Verantwortung übernommen, hygienisch einwandfrei zu arbeiten.
- Lesen Sie pflichtbewusst alle Betriebsanweisungen und Aushänge
- Füllen Sie alle Checklisten sorgsam aus
- Unterstützen Sie bei diesem wichtigem Thema Ihre Kollegen und Ihren Chef

Ihr Lohn?



- Ein ordentlicher, sauberer Betrieb auf den Sie stolz sein können
- Weniger Gastreklamationen
- Sicherheit durch mehr Wissen
- Verbesserte Arbeitsumstände, die mittelfristig Ihre Zeit sparen werden
- Weniger Stress mit Ihrem Chef und bei Hygienekontrollen