

Herzlich Willkommen



Lebensbedingungen von Mikroorganismen

- Wachstumsfaktoren der Mikroorganismen
 - Nährstoffe
 - Feuchtigkeit
 - Temperatur
 - Sauerstoff

Hände waschen - oberstes Gebot



-  Flächen, die sehr häufig beim Waschen vergessen werden
-  Flächen, die weniger häufig beim Waschen vergessen werden
-  Flächen, die nie beim Waschen vergessen werden

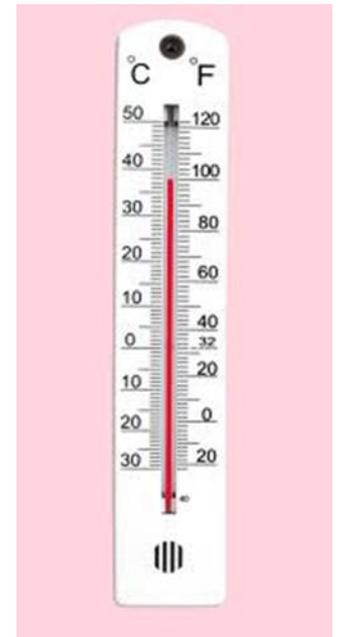
häufige Krankheitserreger

- Salmonellen
- Staphylokokken
- Campylobacter
- E. coli
- Listerien

- **Meldepflicht nach Infektionsschutzgesetz!**

Allgemeine Temperaturanforderungen

- Nebenprodukte, z.B. Leber: +3 °C
- Frisches Geflügelfleisch: +4 °C
- Hackfleisch/Fleischzubereitungen: +4 °C
- Wurstwaren/Fleisch: +7 °C
- Käse: +10°C
- Torten: +7°C
- Fisch: 0 bis +2°C
- Obst/Gemüse: +10-12°C
- Tiefkühlprodukte: -18°C
- Neu! Warmhaltung: +60°C



Korrektes Abkühlen

- Ziel: so schnell wie möglich mittlere Temperaturbereiche durchschreiten
- Nutzung von kleineren, flachen Behältnissen
- Beispiel Zeit/Temperatur:
 - ✓ von 65°C auf 10°C innerhalb von 2 Stunden
 - ✓ von 60°C auf 4°C innerhalb 90 Minuten

Rückverfolgbarkeit

Lieferant/Erzeuger - Zutaten

Erzeuger - Endprodukt

**Verbraucher/
Abnehmer**

Brötchen

Mayonnaise

Salat

Tomaten

Zwiebeln

Gurken

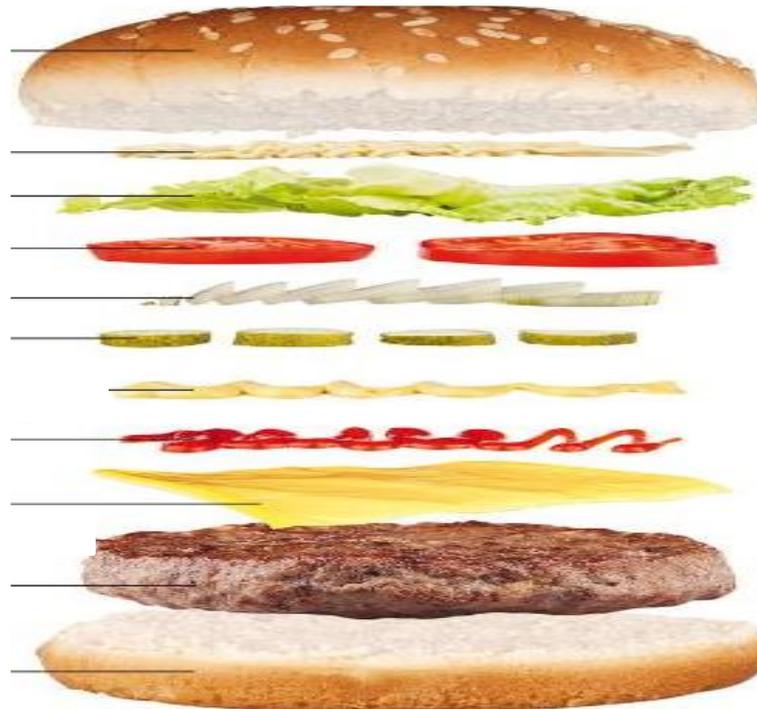
Senf

Ketchup

Käse

Hamburger/
Hackfleisch

Brötchen



Lieferant? ← Dokumentation: Lieferscheine/Abgabebelege → Abnehmer?



Ei- und
Eierzeugnisse



Glutenhaltige Getreide /
Getreideprodukte



Soja und
Erzeugnisse



Schalenfrüchte



Krebstiere und
Erzeugnisse



Lupine und
Erzeugnisse



Erdnüsse und Erzeugnisse

**Kennen Sie die
14 Hauptallergene
in Lebensmitteln?**



Fisch und Erzeugnisse



Schwefeldioxid und
Sulfite



Milch und Laktose



Senf



Sesam und
Produkte

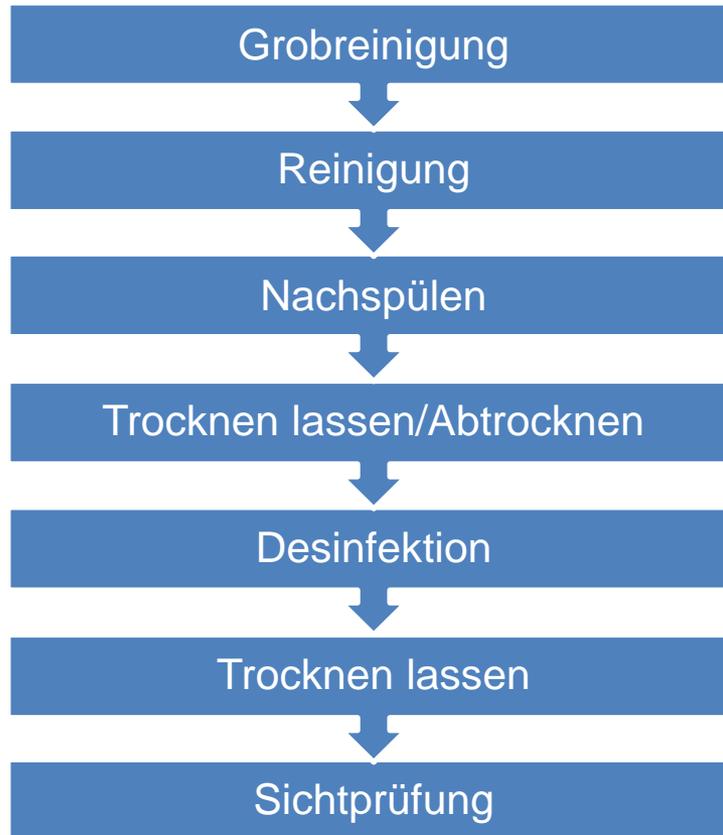


Sellerie und
Produkte



Weichtiere

Reinigung/Desinfektion



**Herstellieranweisungen
beachten!**



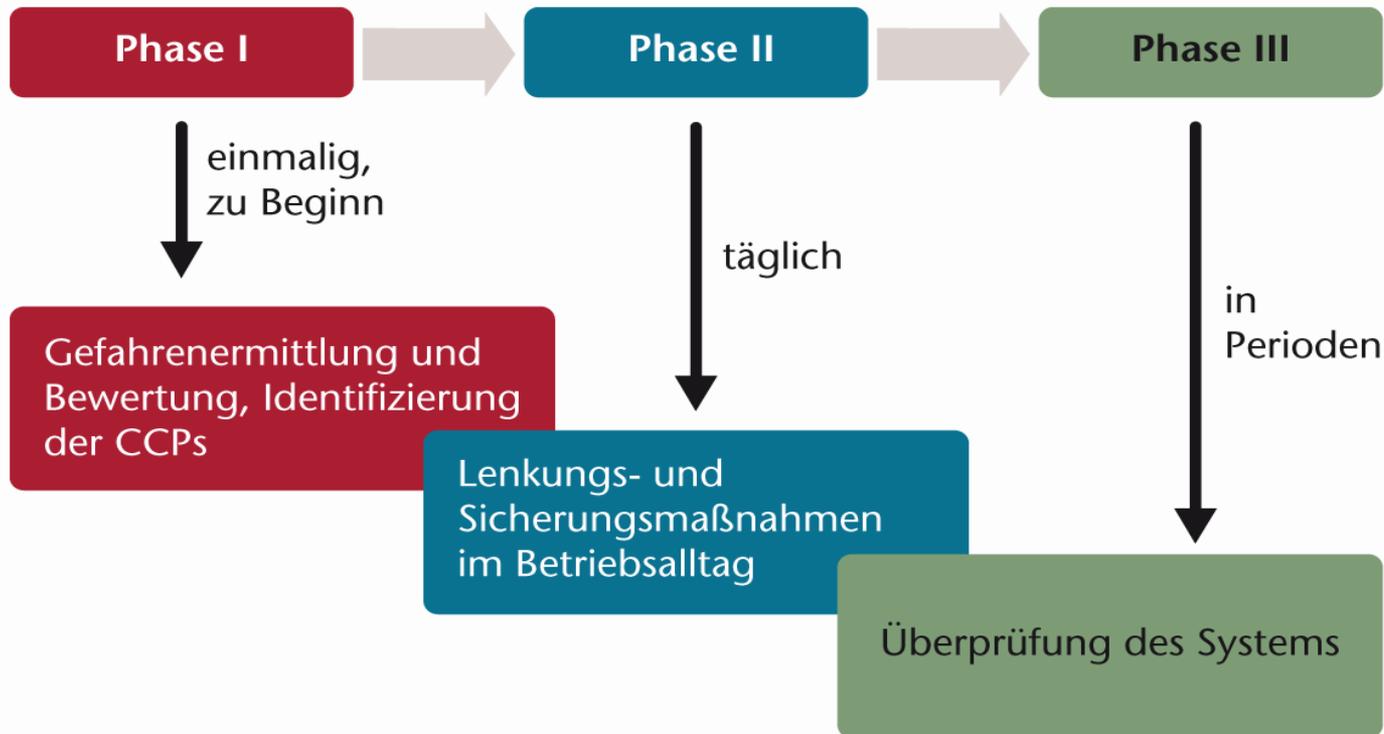
Quelle: QS

„Haus der Hygiene“



Quelle: SLK GesmbH Salzburg

HACCP – Grundsätze



Quelle:
Pfanneberg

ACHTEN SIE AUF:

- Bauchschmerzen
- Übelkeit
- Erbrechen
- Durchfall



Infektionsschutz

ACHTEN SIE AUF:

- Fieber
- Abgeschlagenheit
- Gelbfärbung der Augäpfel oder der Haut
- Übertragbare Hauterkrankungen
- Infizierte Wunden oder Verletzungen



Viel Erfolg!!!



Quelle: www.olinewahn.de