

## **Belehrung**

nach Anhang II, Kapitel XII der Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG)

Ich bin heute wieder über die notwendige Hygiene in unserem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb belehrt worden.

Dazu gehört auch die Bedeutung der Temperaturen für das Wachstum von Mikroorganismen. Ab 65° C aufwärts können sich Organismen in der Regel nicht mehr vermehren. Bei höheren Temperaturen werden sie abgetötet. Am meisten vermehren sie sich in der Temperaturphase zwischen 10° C und 65° C, wobei die größte Gefahr im mittleren Bereich zwischen 25° C und 45° liegen.

Unter 10° C vermehren sich Mikroorganismen nur langsam, bei Gefriertemperaturen nicht mehr. Sie bleiben aber "am Leben".

Mikroorganismen kommen auch über Transportwege in den Betrieb, z.B. über jede Art Verpackung, schwimmend im Tau- und Wischwasser, an Behältern, Waagen und in Lappen und Tüchern, auf Transportbehältern, an Geräten, Bestecken Geschirr ... und auf allen Rohwaren etc..

Ein besonderer Hinweis wurde auf die Gefährdung durch Krankheitserreger und Verderbnis-keime, wie Schimmel etc., hingewiesen.

Lebensmittel müssen gekühlt gelagert werden. Tierische und pflanzliche Produkte müssen getrennt gelagert und verarbeitet werden. Gegerate und vorproduzierte Lebensmittel müssen von rohen Produkten getrennt gelagert werden.

Alle bereits gegarten Lebensmittel sind mit Klarsichtfolie bzw. Alufolie abzudecken.

Arbeitsflächen und Geräte müssen regelmäßig nach Entfernung des groben Schmutzes auch desinfiziert werden, um Keimübertragung vermeiden.

Auch die Bedeutung der Personalhygiene wurde besonders hingewiesen. Im Betrieb ist grundsätzlich Arbeitskleidung zu tragen, die im Betrieb angezogen wird. Dies gilt auch für das Schuhwerk, um von außen Keime nicht hereinzutragen. Die Hände sind häufig gründlich zu waschen, insbesondere nach Toilettengang auch zu desinfizieren. Um die Haut zu schonen wird auch die Rückfettung beachtet. Wir wurden besonders darauf hingewiesen, daß Ringe, Ketten und Uhren während der Arbeitszeit nicht getragen werden dürfen, weil sie ideale Schlupfwinkel für Mikroorganismen sind. Haare bieten viele Verstecke für Keime.

Am Arbeitsplatz darf nicht geraucht werden. Daneben besteht ein Verbot, dort zu essen und zu trinken.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Vor. und Zuname

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Vor. und Zuname

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Vor. und Zuname

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Vor. und Zuname

\_\_\_\_\_  
Unterschrift