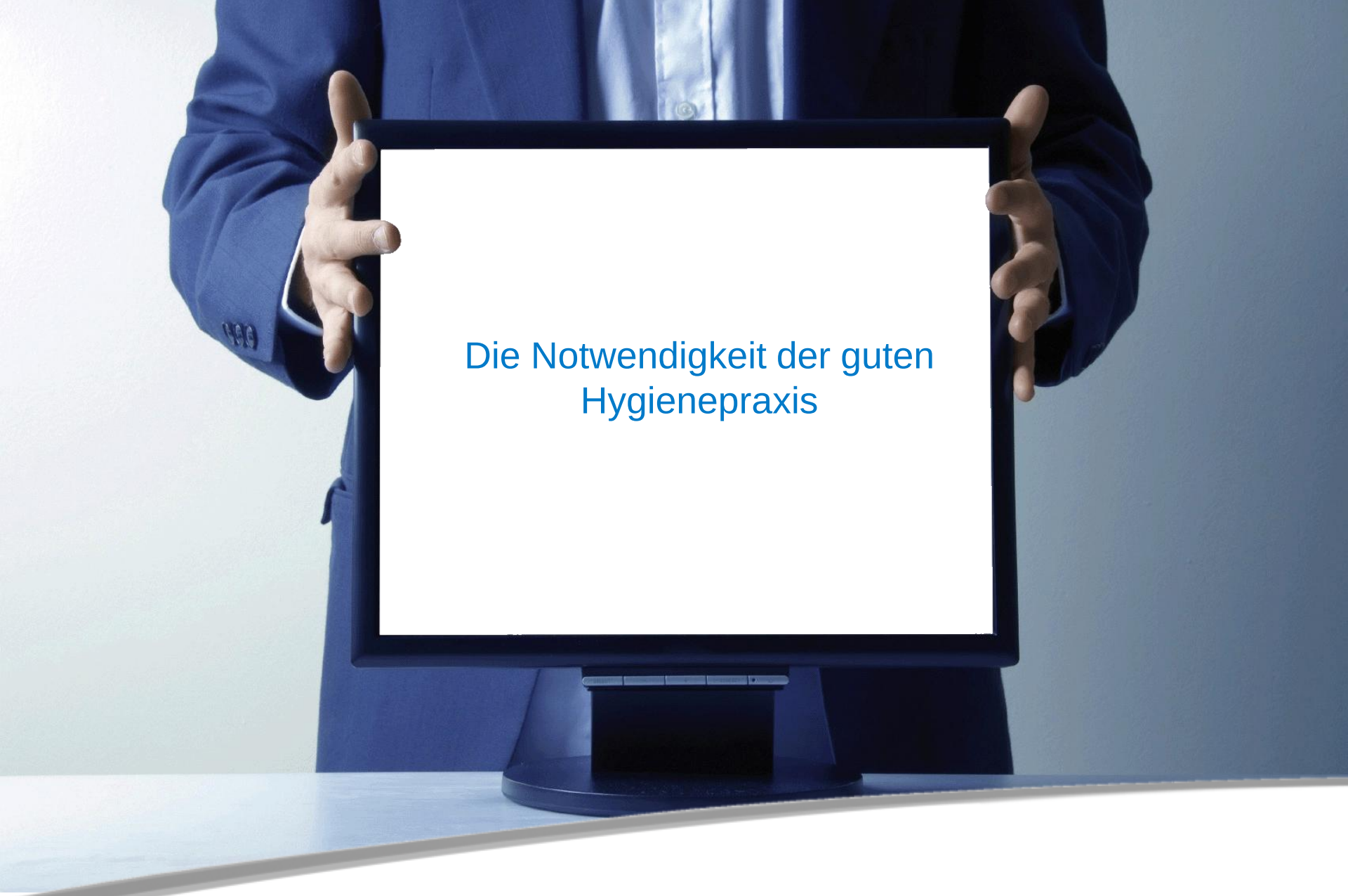
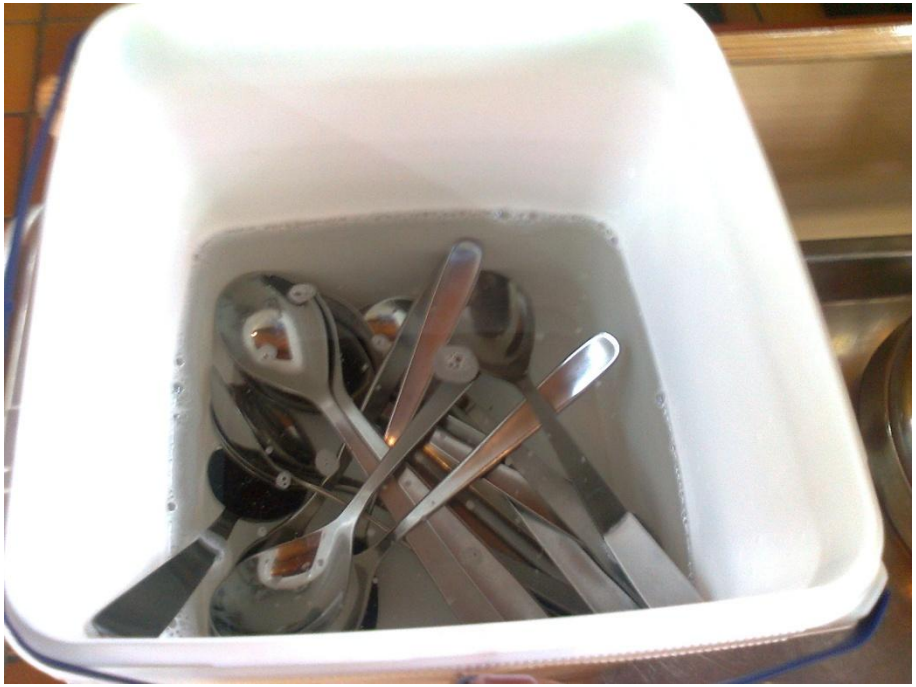


Die Notwendigkeit der guten Hygienepraxis

ECOLAB®

Von Mund zu Mund, oder wo ich schon überall war!

Suppen-
Soßen-
Gemüselöffel



Was bedeutet Hygiene

Die Gesunderhaltung des Menschen durch folgende Maßnahmen:

- Den Organismus stärken durch

  Impfung, Ernährung, Lebensweise

- Schutz vor äußeren Einflüssen durch

  Desinfektion, Sterilisation, Isolierung

Solange nichts passiert, aber was ist wenn?

SOLANGE NICHTS PASSIERT IST ALLES GUT

Aber was ist wenn:

Der Lebensmittelunternehmer muss den Nachweis erbringen das er sich an alle Gesetzte, Richtlinien und Verordnungen gehalten und diese auch überwacht hat.

Dies ist nur möglich durch ein für den Betrieb erstelltes Hygienekonzept und die Umsetzung durch geschultes und verantwortungsvolles Personal.

Darauf reagiere ich!

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (EU-Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung LMIDV

Wie viele Allergiker gibt es ca. in Deutschland?

10% der Bevölkerung / 8 Millionen

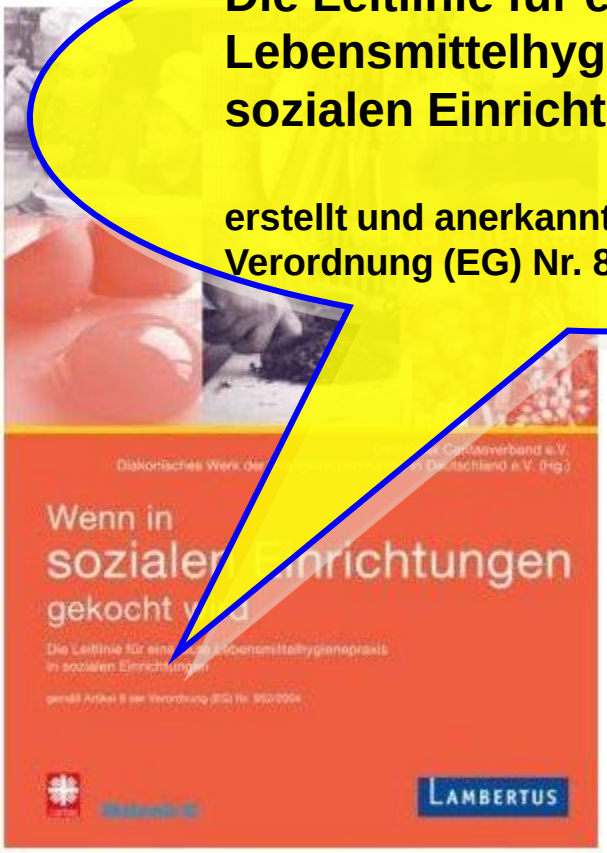
Davon sind 4% - 7% Kinder und Jugendliche

Woran kann ich mich orientieren?

GHP – Gute Hygiene Praxis

Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen

erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004



Übersicht: „relevanten“ Lebensmittelhygiene DIN Normen

- **DIN 10503** Lebensmittelhygiene – Begriffe (2007-03)
- **DIN 10506 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung**
- **DIN 10508** Temperaturen für Lebensmittel (2002-10)
- **DIN 10510** Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen (2001-04)
- **DIN 10511** Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen (1999-05)
- **DIN 10512** Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen (2001-12)
- **DIN 10514** Hygieneschulung (2004-05)
- **DIN 10516** Reinigung und Desinfektion (2001-01)
- **DIN 10523** Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich (2005-07)
- **DIN 10524** Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben (2004-05)
- **DIN 10526** Rückstellproben in der GV (2003-11)

Der Mitarbeiter muss Hygiene verstehen und auch umsetzten.

Praxisnahes Training und leicht verständliche Anweisungen sind die Grundlage für eine sichere Hygiene

Wie sehen Keime denn eigentlich aus?

Sammelorte vom Mikroorganismen am menschlichen Körper

- 1.000.000.000 Bakterien in 1ml. Speichel
- 50.000.000.000 Bakterien auf der Haut
- 100.000.000.000.000 Bakterien im Verdauungstrakt

Der Mensch hat 75 Billionen Körperzellen

aber 750 Billionen Bakterien

Wie schnell kann ich ein Volk gründen?

- **9:00Uhr: 1**
- **10:00Uhr:**
- **11:00Uhr:**
- 1**2:00Uhr:**
- **13:00Uhr:**
- **14:00Uhr:**
- **15:00Uhr:,**
- **16:00Uhr:**
- **17:00Uhr: ????**

Gedankengänge Mensch vs. Keim

Wieso Händehygiene, waschen reicht doch !?
Wieso Desinfektion ?
Wieso Schmuck ablegen ?
65° ist doch viel zu heiß !
Verarbeite ch heute Fisch, Geflügel, Hackfleisch?

Super, wieder einer der die Hände nur wäscht
Super, der reinigt nur…
Super, Schmuck da kann ich mich verstecken
40°C genau meine Temperatur
Tolle Speisekarte heute

TATORT
FLÄCHENHYGIENE

Copyright by Ulrich Jander (Hotelchecker)

TATORT
HÄNDEHYGIENE

Dabei ist Hygiene keine Hexerei

Allein durch eine richtig durchgeführte Händehygiene lassen sich die meisten Keime viele Lebensmittelvergiftungen verhindern.

6 gute Gründe für Hygiene

1. 1. Schutz vor Lebensmittelinfektionen- und Intoxikationen
2. *2. keine Negativschlagzeilen*
3. 3. guten Ruf schützen
4. 4. zufriedene Gäste
5. 5. Erfüllung gesetzlicher Vorgaben
6. 6. **Reduzierung des Haftungsrisikos**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

ECOLAB®