

Gute-Hygiene-Praxis (GHP) zur Verhinderung von Lebensmittelinfektionen:

- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Produktionshygiene

Infektionsschutzgesetz §§ 42/4

Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
 § 43 Erstbelehrung, Folgebelehrung:

- Erstbelehrung gemäß IfSG § 43 aller Mitarbeiter liegt vor (vor Arbeitsantritt nicht länger als drei Monate zurückliegend)
- Folgebelehrung gemäß IfSG § 42 aller Mitarbeiter liegt vor (mind. alle zwei Jahre)
- Jährliche Hygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung liegt für alle Mitarbeiter vor

Persönliches Verhalten, das muss jedem Mitarbeiter bekannt sein:

- Sie erkundigen sich, wenn Sie ins Ausland fahren, nach einer Gefahr an den genannten Krankheiten angesteckt zu werden. Nach Möglichkeit lassen Sie sich impfen.
- Sie gehen auf jeden Fall zum Arzt wenn Ihnen nach dem Urlaub Besonderheiten auffallen... und teilen ihm mit, dass Sie in einer Küche arbeiten.
- Bei Durchfallerkrankungen wenden Sie sich sofort an Ihren Hausarzt, schildern die Symptome und teilen mit in einer Küche zu arbeiten.
- Darüber hinaus informieren Sie Ihren Arbeitgeber sofort über verdächtige Krankheitssymptome.
- Verdächtige Krankheitssymptome sind: Erbrechen, Durchfall, Fieber, trockener Husten, Magen-Darm-Beschwerden, Übelkeit, Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut, Entzündete Hautverletzungen oder Hauterkrankungen.

1 Personalhygiene

	Auf saubere Arbeitskleidung achten!
	Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken!
	Vor Arbeitsbeginn sind Fingerringe, Kettchen und Armbanduhr abzulegen!
	Wunden an den Händen sind sorgfältig zu verbinden und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken!

	Vor Arbeitsbeginn, bei Tätigkeitswechsel, nach unreinen Tätigkeiten wie Kontakt zu Eiern, Hackfleisch und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren!
	Beim Husten oder Niesen von den Lebensmitteln abwenden und in die Armbeuge niesen oder husten.
	Krankheit vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter melden!

2 Produkthygiene

- **Bereitete Speisen**, die wieder eingelagert werden, **beschriften mit:**

Bezeichnung	
Produktionsdatum Produziert am:	
Verbrauchsdatum Zu verbrauchen bis:	

- **Temperaturen für Lebensmittel** - Forderungen nach DIN 10508 sind zu berücksichtigen
- Die vorgeschriebenen **Lagertemperaturen** werden eingehalten und kontrolliert!
- Die zubereiteten Speisen heiß halten oder schnell kühlen. Leicht verderbliche Lebensmittel immer kühl aufbewahren!
- Speisen für den Warmverzehr vor der Ausgabe in allen Teilen auf mindestens 80 °C erhitzen!
- Das Warmhalten von Speisen bei Temperaturen unter 60 °C vermeiden!
- Auf das **Mindesthaltbarkeitsdatum** von Lebensmitteln achten! FiFo beachten!
- **Rohware und fertige Produkte werden getrennt gelagert!**
- **Reinigungsmittel und Lebensmittel werden getrennt gelagert!**
- Beim Umgang mit Geflügel, Hackfleisch oder Eiern **Vorsichtsmaßnahmen** beachten!

3 Produktionshygiene

- Der gesamte Küchenbereich einschließlich aller Wirtschaftsräume ist sauber und in einem ordentlichen Zustand zu halten!
- Alle **Tücher**, die für die Reinigung und Desinfektion benutzt werden, sind täglich zu erneuern!
- Küche und Lagerräume sind vor **Schädlingsbefall** zu schützen!
- **Flächen und Geräte** sind nach Benutzung bzw. bei Bedarf **desinfizierend zu reinigen!** Reinigungs- und Desinfektionsplan beachten!
- Trennung von reiner und unreiner Seite im Küchen- und Spülbereich ist stets einzuhalten!
- Die Deckel der Mülleimer in der Küche und im Abfallraum sind geschlossen! **Müllanhäufungen** sind zu vermeiden!

