

Thema: Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

Die Lebensmittelhygiene (Hygiene = Gesundheitslehre) untersucht die Ursachen und Auswirkungen der Lebensmittelverunreinigung, des Lebensmittelverderbs und Möglichkeiten, sie zu vermeiden.

► Die Lebensmittelhygiene gliedert sich in drei Teilbereiche:

persönliche Hygiene	Betriebs- und Arbeitsmittelhygiene	Hygiene der Zutaten und Speisen
<i>z.B. Hände waschen</i>	<i>z.B. kein Handy am Arbeitsplatz</i>	<i>z.B. getrennte Lagerung der LM</i>

1. Ordne nachfolgend aufgeführte Hygienemaßnahmen den Teilbereichen zu, indem du sie in die Tabelle übertägst!

- Arbeitsbereich sauber halten •Kopfbedeckung tragen •vorgeschriebene Lagerbedingungen der Lebensmittel einhalten •Schmuck abnehmen •Zwischenreinigung •verzehrfertige Speisen nicht mit den Händen berühren •bei Selbstverpackung kennzeichnen •Lebensmittel immer abdecken •saubere Arbeitskleidung •kurze und saubere Fingernägel •Fleisch und Gemüse nicht auf dem gleichen Brett schneiden •Umkleidebereich sauber halten •regelmäßige Reinigung und Desinfektion • Infektionen melden •Mülltrennung •rutschfeste Fußböden •feste Schuhe •Reinigung mit Reinigungsmittel und warmen Wasser •beim Auftauen tierischer Lebensmittel Auftauflüssigkeit entsorgen •Wunden abdecken •Mindesthaltbarkeit prüfen •bei Husten oder Niesen abwenden •bei Verletzungen Handschuhe tragen •regelmäßiger Austausch von Lappen und Geschirrtüchern •lange Haare zusammenbinden •Reinigungsmittel getrennt lagern •keine Haustiere im Arbeitsbereich •persönliche Hygiene (Duschen...)
- verdorbene LM sofort entsorgen •Fleisch durchgaren(80°C)

2. Erkläre folgende Hygieneregeln genauer!

- a) bei Selbstverpackung kennzeichnen
- b) getrennte Lagerung der LM

3. Begründe folgende Hygieneregeln!

- a) regelmäßiger Austausch von Lappen und Geschirrtüchern
- b) bei Verletzungen Handschuhe tragen

4. Erkläre den Unterschied zwischen „mindestens haltbar bis...“ (MHD) und „zu verbrauchen bis...“! Ordne je zwei Lebensmittelbeispiele zu!