

Anlage

Zur Umsetzung der Anforderungen des § 4 LMHV sollten Anforderungen an Schulungen zum Erlangen der erforderlichen Fachkenntnisse über Lebensmittelhygiene definiert werden.

Da die Fachkenntnisse arbeitsplatzbezogen vermittelt werden sollen, müssen die Schulungsinhalte in Abhängigkeit vom Arbeitsplatz differenziert definiert werden.

Der Ansatz der Projektgruppe bestand darin, Hygienegrundkenntnisse, die tätigkeitsunabhängig immer vorhanden sein müssen, in einem Grundmodul zu definieren. Darauf aufbauend sind tätigkeitsbezogenen Aufbaumodule zur Vermittlung der arbeitsplatzspezifischen Hygienekenntnisse zu definieren.

Die Ausbildungseinheiten werden jeweils mit einer Erfolgskontrolle abgeschlossen.

I: Grundmodul:

I.1

Thema: Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Zeit: 2 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die wesentlichen Grundgedanken und Forderungen der europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen, insbesondere die Bedeutung der Begriffe "leicht verderbliche Lebensmittel", "sichere Lebensmittel", "nachteilige Beeinflussung" und "erforderliche Sorgfalt".

Inhalt: Aufbau EU-Recht und nationales Recht wesentliche Inhalte von EU- und nationalem Recht

- Verantwortung des LM-Unternehmers
- LM-Sicherheit
- Produkthaftung
- Basishygiene
- Grundsätze des HACCP
- Definition wesentlicher Begriffe
- produktspezif. Vorgaben
- DIN
- Leitlinien

I.2

Thema: Mikrobiologische Grundlagen

Zeit: 1 Stunde

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt Pilze und Bakterien als Mikroorganismen und weiß um deren Vorkommen auf / in Lebensmitteln und die damit verbundenen Gefahren für die Gesundheit.

Inhalt: Kenntnis der Voraussetzungen für mikrobiologisches Wachstums und von Maßnahmen zur Verhinderung von mikrobiologischem Wachstum

- Arten von Mikroorganismen (Sporen- und Toxinbildner, Viren, Pilze)
- Vorkommen in Lebensmitteln (erwünscht/ unerwünscht)
- Erkrankungen durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln

I.3

Thema: Gute Lebensmittelhygienepaxis

Zeit: 1,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer hat ein Grundverständnis von guter Lebensmittelhygienepraxis.

Inhalt: Basishygiene

- Personalhygiene
- Infrastruktur
- Geräteausstattung
- Reinigung & Desinfektion
- Schädlinge

Umgang mit Abfällen

Prozesshygiene

- Temperaturführung
- Kreuzkontamination

Eigenkontrollen

- Prinzip des HACCP

Havarieplan, Krisenmanagement

II. Aufbaumodul Gastronomie / Großküche

II.1

Thema: Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Zeit: 1 Stunde

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die wesentlichen lebensmittelhygienischen Rechtsgrundlagen für Gastronomie und GV und kann die einschlägigen Forderungen in die Praxis umsetzen.

Inhalt: Europäisches und nationales Lebensmittelrecht für Gastronomie und GV, insbesondere LMHV und LMHV-Tier, IfSG

- Bestimmungen für den Einzelhandel
- Bestimmungen für bestimmte Lebensmittel
- Anforderungen an Infrastruktur und Einrichtungen einschl. R&D
- Anforderungen an Eigenkontrollen
- Anforderungen an Personalhygiene

II.2.1

Thema: Mikrobiologische Grundlagen

Zeit: 2 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die Voraussetzungen für das Wachstum von Mikroorganismen und kann selbständig Maßnahmen ergreifen, mit denen auf mikrobiologisches Wachstum Einfluss genommen werden kann.

Inhalt: wesentliche prozessbezogene Parameter für mikrobiologisches Wachstum

- Nährstoffe
- Struktur
- Wassergehalt
- pH-Wert
- Sauerstoff
- Temperatur
- Konkurrenzflora

II.2.2

Thema: Mikrobiologische Gefahren in der Gastronomie

Zeit: 1,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt produktspezifische mikrobiologische Risiken durch Verderbnis- und Krankheitserreger, sowie deren Beeinflussung durch küchentechnische Bearbeitung von Lebensmitteln.

Inhalt: Mikrobiologische Risiken in

- Fleisch und Fleischprodukten
- Eiern- und Eiprodukten
- Milch- und Milchprodukten
- Fisch- und Fischprodukten
- erdbehaftetem Gemüse

II.3.1

Thema: Gute Lebensmittelhygienepaxis und Qualitätssicherung in der Gastronomie

Zeit: 2,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die personenbezogenen Erfordernisse hinsichtlich der Küchentauglichkeit gem. IfSG und der Schulungspflicht gem. VO (EG) 852/2004. Weiterhin beherrscht er die Grundsätze der Basishygiene im VpflWesen und kann zur Problembewältigung beitragen.

Inhalt: personenbezogene Erfordernisse

- Personalhygiene (Händereinigung, Informationspflichten gegenüber Arbeitgeber)
- Lagerhygiene (Temperaturanforderungen, Erkennen von Schädlingsbefall)
- Produktionshygiene (Einhaltung Temp-Zeit-Anforderungen)
- Raum- und Anlagenhygiene (Durchführung Reinigung und Desinfektion)
- Umgang mit Abfällen, Produktionsüberstand und Speiseresten
- Schädlinge

II.3.2

Thema: Eigenkontrollmaßnahmen in der Gastronomie

Zeit: 0,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die im Betrieb anzuwendenden Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich der erforderlichen Dokumentation

Inhalt:

- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Warenannahme
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Lagerung
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Zubereitung / Garen, Heiss- / Kaltausgabe (Temperaturführung)
- Proberationen
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Reinigung/ Desinfektion (Hygieneplan)
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Geschirreinigung