

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)



Durchgeführt von :

Datum, Unterschrift

Empfohlener Termin für die nächste „delphi-Belehrung“ in 12 Monaten

Stand : 2025

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

**Der Unterzeichnende erklärt:

- dass ich über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurde.
- dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ich weiß insbesondere,

- dass ich mich bei Durchfallerkrankungen SOFORT an meinen Hausarzt wende und ihm mitteile, dass ich in einem Lebensmittelbetrieb arbeite.
- dass ich meinen Arbeitgeber SOFORT informiere, wenn ich bei mir verdächtige Krankheitssymptome feststelle.

Geschult am	VORNAME (DRUCKBUCHSTABEN)	NACHNAME (DRUCKBUCHSTABEN)	**	
			UNTERSCHRIFT	
1 _____. _____. _____				
2 _____. _____. _____				
3 _____. _____. _____				
4 _____. _____. _____				
5 _____. _____. _____				
6 _____. _____. _____				
7 _____. _____. _____				
8 _____. _____. _____				
9 _____. _____. _____				
10 _____. _____. _____				
11 _____. _____. _____				
12 _____. _____. _____				
13 _____. _____. _____				
14 _____. _____. _____				

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Warum überhaupt Lebensmittel-Hygiene Schulungen?	<p>Es gibt in Deutschland eine hohe Zahl von Lebensmittelvergiftungen.</p> <p>Obwohl die Betriebe immer „sauberer“ werden. Aber der Umgang mit Lebensmittel lässt zu wünschen übrig.</p> <p>→ wenig Fachkräfte</p> <p>Daher muss aufgeklärt werden. Aufklären / schulen / belehren</p> <p>Der Gesetzgeber hat dies auch erkannt. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 + IfSG</p>	Für wen gelten die Gesetze?
Lebensmittelkunde	<p>Leicht verderbliche Lebensmittel (kühlpflichtig!!!)</p> <ul style="list-style-type: none"> - können mit Bakterien vorbelastet sein (z. B. Salmonellen) - sind ein guter Nährboden für Bakterien (enthalten viel Eiweiß und / oder Wasser) - z.B. Fisch, Geflügel, Eier, Schweinefleisch <p><u>Leicht verderblich und risikoreiche Lebensmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - werden vor dem Verzehr nicht durcherhitzt z. B. Snacks, belegte Brötchen (z.B. mit Mett), Sushi, Lachsschnittchen, Sahne, Desserts, 	Warum verderben diese Lebensmittel so schnell?
	<p>In jedem Lebensmittelbetrieb gibt es Gefahren. D.h. wenn man nicht aufpasst, können lebensmittelbedingte Erkrankungen auftreten.</p> <p>Es gibt allgemeine Gefahren und individuelle Gefahren im Betrieb</p> <p>Allgemeine Gefahren sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - physikalische Gefahren - chemische Gefahren - mikrobiologische Gefahren 	Bitte jeweils ein Beispiel aufschreiben
Spezielle Gefahren im Betrieb	Wie lautet eine spezielle Gefahr in unserem Betrieb?	Bitte benennen!

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Wissen um Mikroorganismen	<p>Es gibt grundsätzlich Mikroorganismen, die uns schaden und solche die uns gut tun. Da sie so klein sind können wir sie aber nicht unterscheiden</p> <p>Es gibt verschiedene Arten von MO. Hefen, Schimmelpilze und Bakterien</p> <p>Schimmel verbreitet sich langsam, aber überall → Kühlschrank</p> <p>Am Gefährlichsten sind die Bakterien. Sie verbreiten sich sehr schnell. In 5 Stunden von 1000 auf 32 Millionen.</p>	Nennen Sie gute und „böse“ MO
Wie vermeide ich Gefahren?	<p>Durch Personalhygiene</p> <p>Durch hygienischen Umgang mit Lebensmitteln</p> <p>Einhaltung der Temperaturen</p> <p>Durch Eigenkontrolle</p>	
Wareneingangs-kontrolle	<p>Muss durchgeführt und dokumentiert werden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menge / Frische - Unterschied MHD / Verbrauchsdatum - Temperaturen 	
Personalhygiene	<p>Personalhygiene heißt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeden Tag duschen - Jeden Tag rasieren oder gepflegter Bart - Schmuck vermeiden - Keine künstl. Fingernägel oder Nagellack - Saubere Arbeitskleidung (kochfest) - Haare zusammenbinden 	Wie ist die Personalhygiene im Augenblick? Was ist gut? Was kann verbessert werden?
Hände Waschen	<p>Hände waschen -RICHTIG</p> <ul style="list-style-type: none"> - Immer vor Arbeitsbeginn - Immer nach Toilettenbesuch - Nach Arbeiten mit rohen Produkten 	Bitte am Handwaschbecken vormachen

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Eigenkontrolle	<p>Grundsätzlich: die Gefahrenquellen kontrollieren</p> <p>Wareneingangsprüfung</p> <p>Kontrolle der Temperaturen (Kühl – und Warmhaltetemperaturen)</p> <p>Reinigungsplan – Kontrolle der Reinigung</p> <p>Ggf. noch weitere Kontrollen</p> <p>Und immer Dokumentation</p>	Kontrollbuch erklären
Temperaturen	<p>TK-Waren <= -18 °C</p> <p>Feinkost, Wurst, Fleisch <=7 °C</p> <p>Warme Gerichte > 65 °C</p>	Temperaturen messen und im Buch eintragen
Spezielle Temperaturen	<p>Hackfleisch (+4 °C)</p> <p>EG-Hackfleisch (+2 °C)</p> <p>Innereien (+3 °C)</p> <p>Geflügel (+4 °C)</p> <p>Molkerei-Produkte (6-8 °C, Herstellerangaben)</p> <p>Frischer Fisch (max. + 2 °C oder unter Eis)</p>	Hinweis auf andere Temperaturen
Krisenmanagement	<p>Was tun, wenn etwas schief läuft:</p> <p>z. B. am Wochenende fällt die TK-Zelle aus Verbraucherbeschwerde, eine Person behauptet, durch ihr Essen krank geworden zu sein</p> <p>Was ist zu tun? Wer ist zu informieren? Wann und wo kann ich den Verantwortlichen erreichen?</p> <p>Krisenmanagement an Art und Größe des Betriebes angepasst sein.</p>	
IfSG	<p>Infektionsschutz heißt: Alle Personen, die berufsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, müssen gesund sein.</p> <p>Umgekehrt: Alle die krank sind dürfen nicht mit Lebensmitteln arbeiten.</p>	

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

Thema	Inhalt	Notizen / Aufgaben
Tätigkeitsverbot Meldepflicht	<ul style="list-style-type: none"> - (blutiger oder milcheiweißiger) Durchfall, Übelkeit, Erbrechen - hohes Fieber - Rotfleckiger Hautausschlag - Schwäche und Appetitlosigkeit - Infizierte Wunden (gerötet, geschwollen, Eiter) - Hauterkrankungen <p>Was dann:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitgeber informieren - Zum Arzt gehen - Arzt informieren, dass man in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet - <p>Bewusstes Verschweigen ist strafbar!</p>	
Allergene	<p>14 Hauptallergene sind zu benennen: Pflicht ab 13.12.14</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glutenhaltiges Getreide - Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut - Eier - Milch einschließlich Laktose - Erdnüsse - verschiedene - Schalenfrüchte - Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Para-, Pekan-, Makadamia-, Queenslandnüsse (außer Nüsse zur Herstellung alkoholischer Destillate) - Soja - Sellerie - Sesamsamen - Senf - Lupinen - Schwefeldioxid - u. Sulfite Konzentration > 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO₂ - Fisch - Krebstiere - Weichtiere <p>Dokumentation: z. B. Nummern und Zahlen in Speisekarte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra Aushang - Kladde oder Mappe <p>Sollte der Service nicht genau wissen, was in einem Gericht verarbeitet wurde, Infos aus der Küche besorgen</p> <p>KEINE UNSICHERE ODER FALSECHE ANTWORT GEBEN</p>	<p>Bei Anfragen auf allergene Stoffe die richtige Antwort geben</p>

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

Fragen

1. Ordnen Sie die Gefahren zu!

- Chemische Gefahr
- Mikrobiologische Gefahr
- Physikalische Gefahr



- Chemische Gefahr
- Mikrobiologische Gefahr
- Physikalische Gefahr



2. Welche Mikroorganismen sind am gefährlichsten? – und Warum?

- Hefen
- Bakterien
- Schimmelpilze

Warum?

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

3. Welche Aspekte der Hygiene sind wichtig?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Personalhygiene | <input type="checkbox"/> Gerätehygiene |
| <input type="checkbox"/> Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln | <input type="checkbox"/> Raum- und Anlagenhygiene |

4. Was tun Sie, wenn Sie eines dieser Krankheitsbilder haben?

- | | |
|---|--|
| ⇒ (blutiger oder milcheiweißiger)
Durchfall, Übelkeit, Erbrechen | ⇒ Infizierte Wunden (gerötet,
geschwollen, Eiter) |
| ⇒ hohes Fieber | ⇒ Hauterkrankungen |
| ⇒ Rotfleckiger Hausausschlag | |
| ⇒ Schwäche und Appetitlosigkeit | |

Was tun?

5. Was bedeutet Personalhygiene für Sie?

Antwort

6. Wann waschen Sie sich die Hände

Antwort

Mitarbeiter-Schulung und-Belehrung

(delphi-Belehrung)

7. Ordnen Sie die Temperaturen den Produkten zu!

Min. +65 °C	TK-Waren bei Lagerung
Max. +7 °C	Frischer Fisch
Unter Eis	Warme Gerichte
Max. -15°C	Fleisch, Wurst
Max. -18°C	Randbereich TK-Waren bei Anlieferung