

HygieneBeratungStröver

Folgebelehrungen – Lebensmittelunterweisungen

1

HygieneBeratungStröver

Mikrobiologie

2

Bakterien in und auf uns

In jedem Menschen leben gut zwei Kilogramm Bakterien

Mund In der Mundhöhle existieren rund 10^{10} (10 Milliarden) Bakterien pro cm^2 , darunter **Streptococcus mutans**, einer der Auslöser von Karies.

Magen Nur etwa 10^2 (100) Bakterien pro cm^2 leben hier wegen der hohen Säurekonzentration. Jeder zweite Mensch trägt dabei den **Helicobacter pylori** in sich, der Magengeschwüre auslösen kann.

Darm Hier findet man den Großteil der Körperbakterien, etwa 10^{12} (1 Billion) Bakterien pro cm^2 . Unter ihnen nützliche Verdauungshelfer wie **Lactobazillen**, aber auch die gefährlichen **E-Coli-Bakterien**.

Haut Eine relativ dünne Besiedlung von etwa 10^3 (1 000) Bakterien pro cm^2 , wobei die Regionen sich stark unterscheiden, etwa 10^6 (1 Million) Bakterien pro cm^2 leben in der Achselhöhle.

Füße Bis zu 10^3 (1 000) Bakterien pro cm^2 , dabei sind die Zehezwischenräume besonders dicht besiedelt.

GRAFIK: MIRIAM FISCHER - FOTOS: GETTY

Lactobazillen

Bildquelle: http://www.derwesten.de/img/incoming/crop9354693/1933706711-clmg0134_530-w992-h740/BakterienRGB-kFXG-300x230-DERWESTEN.jpg

3

HygieneBeratungStröver

Wir sind die Mikroben!

Dürfen wir vorstellen: die kleinsten Lebewesen der Welt! Hier lernst du die sechs häufigsten Arten von Mikroben kennen. Die winzigen Wesen sind überall, auch wenn du sie meistens nicht sehen kannst.

Bakterien
Bakterien bestehen aus nur einer Zelle. Es sind die einfachsten Zellen auf der Erde. Bakterien kommen häufiger vor als jede andere Lebensform.

Janschia (Bakterie)

Bakterienpilze (Viren)

Das Virus hängt sich an eine Bakterie

Pilze
Pilze, beispielsweise Schimmelpilze, zersetzen tote Pflanzen und Tiere, um sich von ihnen zu ernähren. Ein Pilz kann aus einer Zelle oder aus vielen Zellen bestehen.

Dieser Pilz besteht aus vielen Zellen. Er wächst z.B. auf dem Kot von Hamstern

Stylovalonia (Pilz)

Algen
Viele Algen bestehen aus nur einer Zelle, aber sie sind meist größer als Bakterien. Wie Pflanzen verwandeln sie mit einem grünen Farbstoff, dem Chlorophyll, Sonnenlicht in Energie.

Grünalgen

Protozoen
Protozoen bestehen aus einer einzigen Zelle. Sie verhalten sich wie Tiere: Sie bewegen sich fort und fressen anderen Lebewesen.

Dieses Protozoon lebt in Fischen. Wenn es sich bewegt, sieht es aus, als ob es blutet.

Paratubaria (Protozoen)

Archaen
Archaen sehen Bakterien sehr ähnlich, aber sie verhalten sich anders. Sie können in extremen Umgebungen überleben, zum Beispiel an sehr heißen Orten oder in starken Säuren.

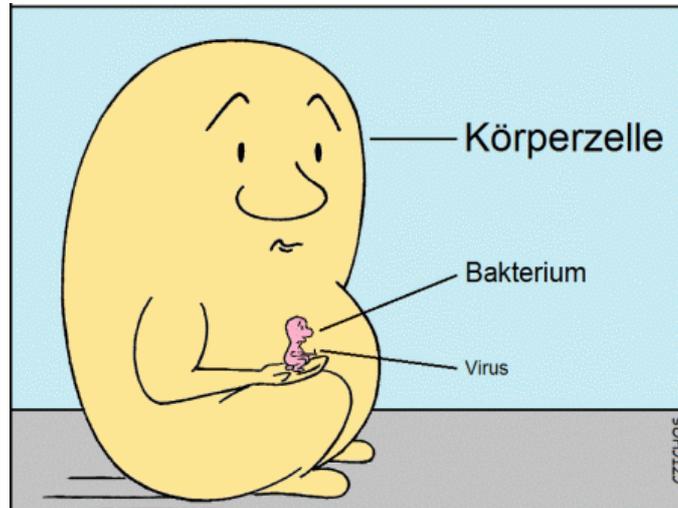
Dieses Archaen macht die Hitze nichts aus.

Hyperthermophiles Archaen

https://previews.123f.com/images/robuart/robuart1611/robuart161100859/68292562-gute-bakterien-und-schlechte-bakterien-comic-figuren-isoliert-auf-wei%C3%9F-set-von-lustigen-bacterias-kei.jpg

4

HygieneBeratungStröver



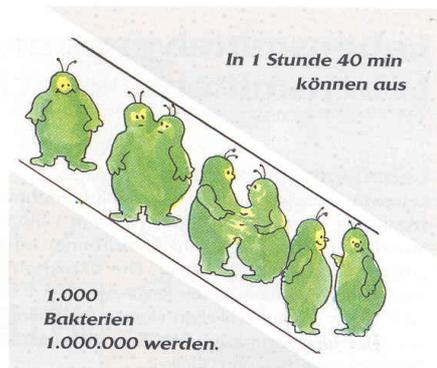
[https://www.google.de/search?bvw=1536&bih=747&btm=isch&sa=1&ei=eQcyXJ_DOpHUwQKYhbK4&q=bakterien+cartoon+&aq=bakterien+cartoon+&gs_l=img.3..0j030.482788.488275..489325...1.0.0.283.2088.14j2j3.....0.....1..gws-wiz-
img.....067j0i530j0i8i30j024.LDXjPEEP11g#imgc=F-JgRzjAX5PBM](https://www.google.de/search?bvw=1536&bih=747&btm=isch&sa=1&ei=eQcyXJ_DOpHUwQKYhbK4&q=bakterien+cartoon+&aq=bakterien+cartoon+&gs_l=img.3..0j030.482788.488275..489325...1.0.0.283.2088.14j2j3.....0.....1..gws-wiz-
img.....067j0i530j0i8i30j024.LDXjPEEP11g#imgc=F-JgRzjAX5PBM)

5

HygieneBeratungStröver

Wie vermehren sich Bakterien?

Bakterien vermehren sich durch Zellteilung. Meist schnürt das Bakterium seine Zelle in der Mitte durch und teilt sich in zwei. Es kloniert sich also.



6

HygieneBeratungStröver



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.

Aktuelles Termine Verbände Unser Beruf Jobs Partner Fachjournal Presse Shop Service

bundeseinheitliche nationale
Leitlinie zur Guten
Hygienepraxis für Veranstalter
und Helfer auf öffentlich
zugänglichen Festen von BZfE
und BAG HW



7

HygieneBeratungStröver



FESTE SICHER FEIERN
Leitlinie zur Guten Hygiene
für Veranstalter



BAG-HW

Feste sicher feiern
Leitfaden zur Guten Hygiene
für ehrenamtliche Helfer

8

Bundeszentrum für Ernährung

Ratgeber für „Feste sichern Feiern“

„Planen Sie eine Organisationsbesprechung mit allen ehrenamtlichen Helfern und sorgen Sie dafür, dass alle Beteiligten die wichtigsten Infektionsschutz – und Hygieneregeln kennenlernen und gewissenhaft anwenden“ .

(Zitat, Seite 9 BZfE)

9

Infektionsschutz - Folgebelehrung

- **DIN 10 514**
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO EU 2019 ab Nummer 625
- Infektionsschutzgesetz **§ 42**
Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
- Infektionsschutzgesetz **§ 43**
Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

10

HygieneBeratungStröver

 Bundesministerium
der Justiz und
für Verbraucherschutz

Bundesrat

zurück

Infektionsschutzgesetz

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellose, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen Verdacht sind,
2. an infektiösen Wunden oder an Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger (Shigellen, Salmonellen, enterokokkale Erreger oder Choleraerregern) ausscheiden, bedarfspflichtig sein oder beschuldigt werden
- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten Hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Eizugnisse daraus
2. Milch und Eizugnisse auf Milcheis
3. Fische, Krebstiere und Weichtiere und Eizugnisse daraus
4. Eierschalen
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeiszubereitnisse
7. Backwaren mit nicht keimungsstabilem oder durchgehender Füllung oder Auflage
8. Feinleib-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Matzudasen, Mayonaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshelfen
9. Speisens- und Kammige zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Speisens- und Kammigen zum Rohverzehr

(3) Personen, die in ärztlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 genannten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen Verdacht sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheitserreger verhilft werden kann.

(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Vorgaben nach Absatz 1 zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der infektiösen Erreger und Krankheitserreger verhindert werden kann.

(5) Das Gesundheitsamt ist zu entscheiden, durch Rechtsbehörden mit Zustimmung des Bundesrates die Kosten der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschätzen, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu ermitteln, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In steigenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf die Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft, ihre Verlängerung kann mit Zustimmung des Bundesrates verhängt werden.

zum Seitenanfang

Datenschutz

Seite ausdrucken

11

HygieneBeratungStröver

- Für Personen, die **gewerbsmäßig mit Lebensmittel umgehen**, bleibt die Pflicht zur Erstbelehrung, durch das Gesundheitsamt oder einem Arzt mit entsprechender Berechtigung, natürlich bestehen.
- Gewerbsmäßig ist eine Tätigkeit dann, wenn sie auf eigene Rechnung, Gefahr und Verantwortung, regelmäßig – also dauerhaft oder auch einmalig mit Wiederholungs- und Gewinnerzielungsabsicht betrieben wird.
- Dies gilt auch für ehrenamtlich tätige Personen, die ihre Tätigkeit regelmäßig bzw. häufig ausüben; z. B. in einem Sport- oder Schützenhaus mit einer Gaststättenkonzession oder Vereine, die geplant und regelmäßig Veranstaltungen durchführen und dies öffentlich bewerben, um ein breites Publikum zu erreichen.

<https://www.landkreis-pfaffenhofen.de/leben/gesundheitsamt/gesundheitsamt/?belehrung-fuer-ehrenamtliche-helfer&orga=30211>

12

Belehrung für ehrenamtliche Helfer

- ✓ Ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten, Pfarrfesten und ähnlichen Veranstaltungen fallen nicht mehr unter die gesetzlich vorgeschriebene infektionshygienische Belehrungspflicht gemäß §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- ✓ Dabei bleiben aber natürlich die Anforderungen an die Hygiene gleich.

13

Worum geht es formal ?

14

HygieneBeratungStröver

Wer muss belehrt werden?

1. Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder **in den Verkehr bringen**:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
 - Eiprodukte,
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung,
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte
 - Soßen, Nahrungshafen,
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr,

15

HygieneBeratungStröver

Wer muss belehrt werden?

1. Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder **in den Verkehr bringen**:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
 - Eiprodukte,
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung,
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte
 - Soßen, Nahrungshafen,
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr,



Bildquelle: http://static.cosmiq.de/data/question/de/7d9/e2/7d9e2691e07470667d717c4aca8dc43d_1_orig.jpg

16

HygieneBeratungStröver

- ... und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen,

ODER

- 2. Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

17

HygieneBeratungStröver

- ... und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen,

ODER

- 2. Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, **Kantinen**, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung **tätig sind**.

18

Zahlen – Daten – Fakten

19



Erfassung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Krankenhäusern:

- ▶ 2007/08:
 Listeria monozytogenes in Wurstsalat mit
 geschnittenen Brühwurststreifen
 (11 Erkrankungsfälle, z. T. tödlich)
 

- ▶ 2009:
 Salmonella infantis in gegarten Lebensmitteln (Nudeln,
 Gemüse, Reis) und in einem Falz zwischen zwei Edelstahl-
 Arbeitsflächen
 

Dr. Susanne Vogel 08. Juni 2016 Groß Potrems

20

HygieneBeratungStröver

- 2011:
Salmonella Newport in Mungobohnensprossen, die in einer Reha-Klinik zum Rohverzehr angeboten wurden
- 2013:
Salmonella Derby in Teewurst (Krankenhäuser und Rehakliniken)

Listeria monocytogenes in gemischtem Blattsalat



➤

Dr. Susanne Vogel 08. Juni 2016 Groß Potrems

21

HygieneBeratungStröver



lebensmittelwarnung.de
Das Portal der Bundesländer und des BVL




Alle Warnungen
Lebensmittel
kosmetische Mittel
Bedarfsgegenstände
Mittel zum Tätowieren

Produktbezeichnung: Matzeinfert natur über Buchenholz geräuchert - 150 g

Hersteller (Inverkehrbringer):
Obbee Fisch GmbH & Co Produktions- und Vertriebs KG, Hansestraße 12 in 18162 Bantseck

Grund der Warnung:
Im Rahmen der Eigenkontrollen wurde in dem betroffenen Lebensmittel *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Eine Listerien-Erkrankung kann Auslöser von schweren Magen-Darmerkrankungen und von größeren Behinderungen sein, insbesondere bei Schwangeren, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können ernste Krankheitsverläufe auftreten. Vom Verzehr dieses Produktes wird daher dringend abgeraten.

betroffene Länder (alphabetisch):
Berlin, Brandenburg, Bremen, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Thüringen

Details

Warnungstyp: Lebensmittel

Produktbezeichnung: Sensam ungeschält 500 g
Ballaststoff Müsl 500 g
Sporty Müsl / Vital Müsl 500 g
Sporty Müsl 1000 g
Sporty Müsl 2000 g

Grund der Warnung:
Salmonellen

Hersteller (Inverkehrbringer):
Hindereisemann

betroffene Länder (alphabetisch):
Bayern

Details

Datum: 09.09.2022

22

11

HygieneBeratungStröver

Was aus einer bakteriellen
Infektion werden kann, ..

23

HygieneBeratungStröver



Bildquelle: http://computerfachmagazin.de/wp-content/uploads/2012/04/Fotolia_37744953_XS.jpg

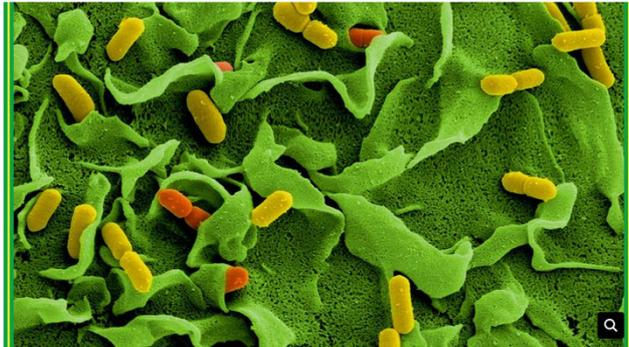
24

HygieneBeratungStröver

RP ONLINE NRW POLITIK SPORT PANORAMA KULTUR WIRTSCHAFT LEBEN MEINUNG   

Toter durch Bakterien in Gurkenscheiben aus Gemüse-Betrieb

17. April 2022 um 14:20 Uhr | Lesedauer: 2 Minuten



Eine elektronenmikroskopische Aufnahmen von Listerien (Symbolbild). Foto: dpa/Manfred Rohde

Wiesbaden. Nach dem Verzehr keimbelasteter Lebensmittel aus einem Betrieb in Südhessen ist ein Mensch gestorben. Insgesamt sind vier Menschen aufgrund einer Infektion mit Listeriose erkrankt. Die Staatsanwaltschaft ermittelt

25

HygieneBeratungStröver

Listeria monocytogenes

Inkubationszeit

- 1-14 Tage, schwangerschaftsassozierte Erkrankungen 17-67 Tage

Dauer der Ansteckungsfähigkeit

- Infizierte Personen können den Erreger über den Stuhl für mehrere Monate ausscheiden.

Vermehrungstemperatur

- - 0,4 °C – 45 °C (also auch im Kühlschrank)

26



Erkrankung

- Nicht immungeschwächte Patienten: Fieber, evtl. Gastroenteritis
- Alte und immungeschwächte Patienten: zusätzlich ggf. Sepsis oder Meningitis (Lebensgefahr)
- Schwangere: Früh- oder Totgeburt, Neugeborenen-Infektion (Meningitis, Sepsis)

Seite 27

27

Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch

- ✓ Salmonellen,
- ✓ Shigellen,
- ✓ Campylobacter,
- ✓ Rotaviren,
- ✓ Noroviren oder
- ✓ andere Durchfallerreger,

28

HygieneBeratungStröver

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- **Durchfall** (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden),
- **Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen,**
- **Fieber** (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,**
- **Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen**, wenn **sie gerötet, schmierig belegt, nässend** oder **geschwollen** sind.

29

HygieneBeratungStröver

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

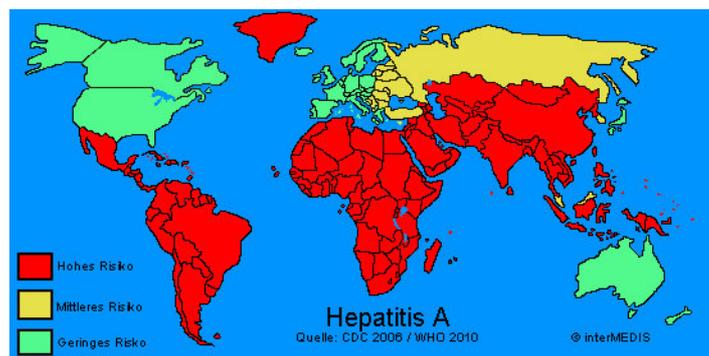
- **Durchfall** (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden),
- **Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen,**
- **Fieber** (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,**
- **Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen**, wenn **sie gerötet, schmierig belegt, nässend** oder **geschwollen** sind.

30

Reisemedizin

- Cholera,
- Typhus oder Paratyphus,
- Hepatitis A oder E

31



Bildquelle: https://www.fit-for-travel.de/media/1192/gelbsucht_verbreitungskarte.jpg

32

HEP A und E

Inkubationszeit
15 bis 64 Tage

33

Rückrufe wegen Salmonellenverdacht

Ferreros böse »Kinder«-Überraschung

Schon seit Dezember weiß der Ferrero-Konzern von Salmonellen in einer Fabrik und ruft erst jetzt massenhaft Produkte zurück. Warum Verbraucherschützer über die Kommunikation entsetzt sind – und wo ein Standort dichtmachen muss.

Von [Maria Marquart](#), [Ariane Fries](#) und [Kristina Gnirke](#)
08.04.2022, 17:55 Uhr



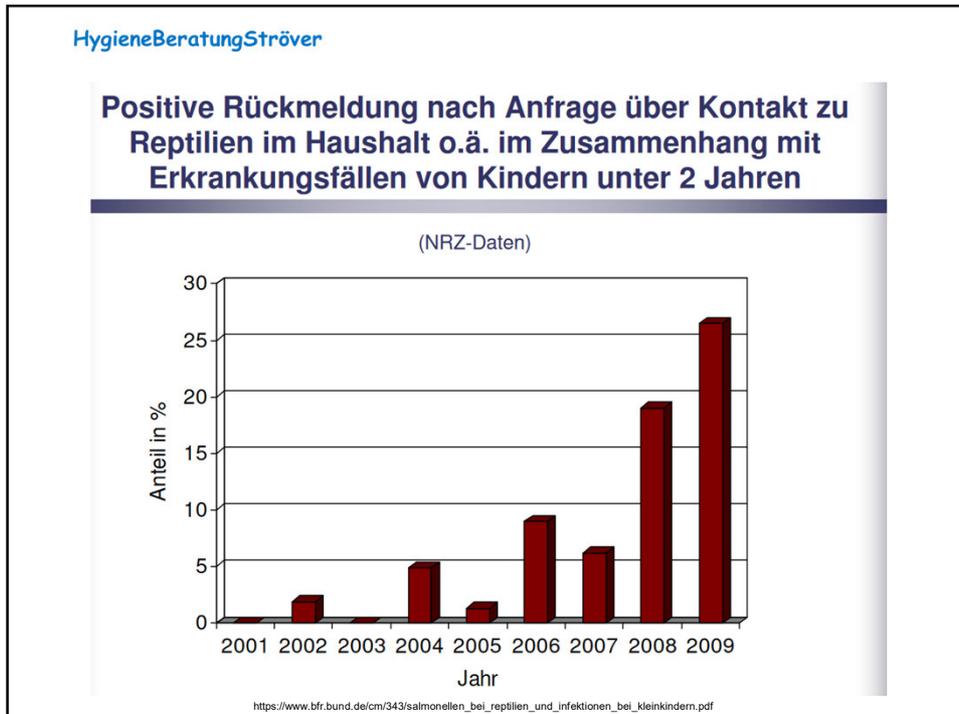
34

HygieneBeratungStröver

Salmonellen Gefahr ???

<https://www.ms-reptilien.de/blog-reptil-tv/2022/salmonellen-gefahr-machen-uns-reptilien-krank>

35



36

Achtung – hoch ansteckend

- Krankmachende Dosis von nur 10 bis 100 Virusteilchen.

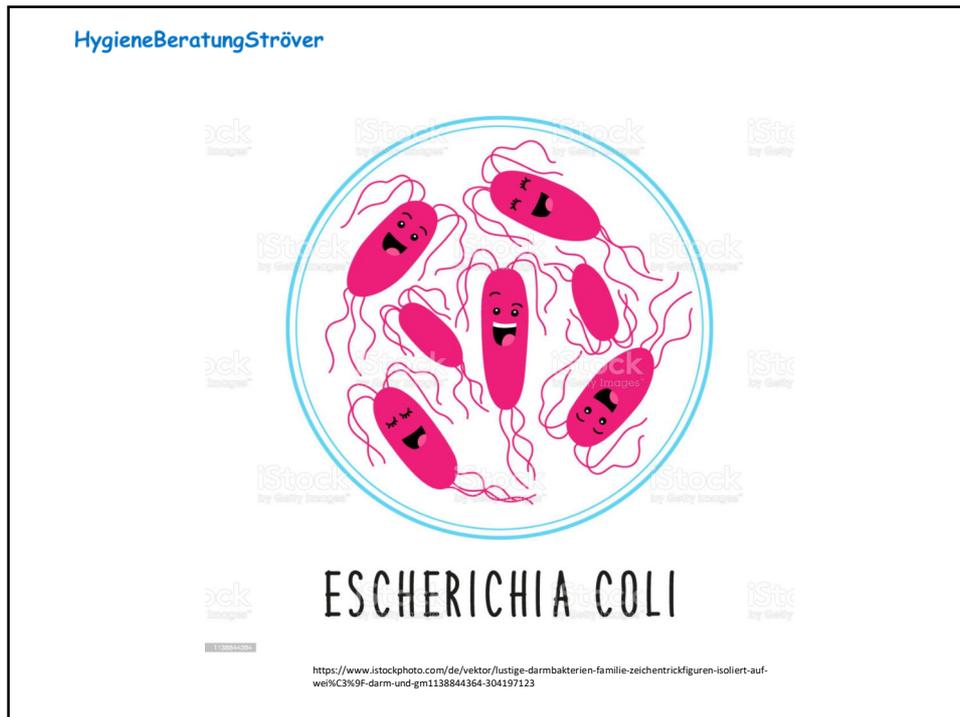
- **Übertragung erfolgt von Mensch zu Mensch über Schmierinfektion.**

39

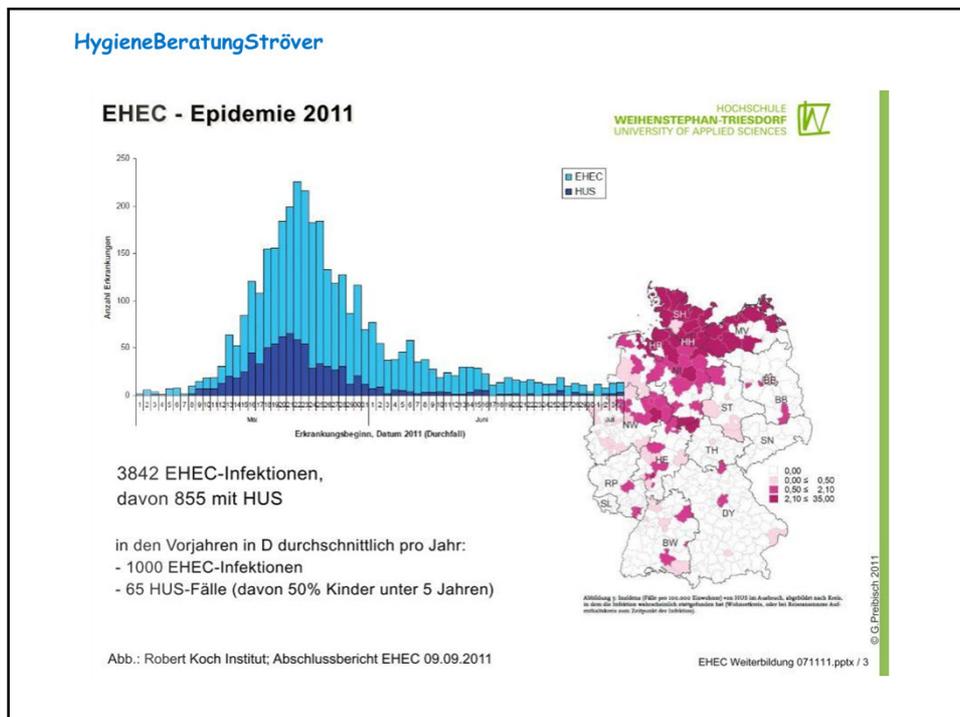
Vorkommen

- Mittlerweile kommen Noroviren das ganze Jahr vor!
- Man erkennt aber dennoch eine leicht Häufung in der kalten Jahreszeit.

40



41



42

HygieneBeratungStröver

EHEC-Ausbruch 2011 https://www.bfr.bund.de/de/ehec_ausbruch_2011-128212.html

Von Mai bis Juli 2011 kam es in Deutschland zu einem gehäuften Auftreten von Erkrankungsfällen mit dem hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) und blutigen Durchfällen im Zusammenhang mit einer Infektion durch Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) des Serotyps O104:H4. Das Erkrankungsgeschehen betraf alle Bundesländer, aber vor allem Norddeutschland.

*Nach Angaben des Robert Koch-Instituts wurden dem EHEC-Ausbruch 2011 fast **4000 Erkrankungsfälle zugeordnet; 53 Personen verstarben in Folge der EHEC-Infektion.***

43

HygieneBeratungStröver

Auch wenn der mikrobiologische Beweis fehlt, werden aus Ägypten importierte Bockshornkleesamen, welche in einem niedersächsischen Gartenbaubetrieb und von Privatpersonen zur Sprossenproduktion verwendet wurden, als Ursache des EHEC-Ausbruchs 2011 angesehen. Wo und wie die Samen mit dem Ausbruchserreger in Kontakt kamen, ließ sich allerdings nicht ermitteln.

https://www.bfr.bund.de/de/ehec_ausbruch_2011-128212.html

44

HACCP - Konzept

45

Der Ursprung des HACCP-Konzeptes **kommt von dem amerikanischen Unternehmen ,The Pillsbury Company‘.**

Dieses wurde im Jahr 1959 von der NASA beauftragt Astronautennahrung herzustellen, die zu hundert Prozent sicher ist.

46

HACCP

H	AZARD	Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit
A	NALYSIS	Analyse, Untersuchung der Gefährdung
C	RITICAL	kritisch, entscheidend für die Beherrschung
C	ONTROL	Lenkung, Überwachung der Bedingungen
P	OINTS	Punktstellen im Verfahren

47

Warum ich ?

Es versteht sich von selbst, dass die Lebensmittel, die wir herstellen, unbedenklich zu verzehren sein müssen.

Um dies zu erreichen, muss ein **HACCP-Konzept** der **Vorbeugung** angewendet werden, damit es nicht zu Lebensmittelvergiftungen kommt, die verheerende Folgen für die Gesundheit der Kunden und das Ansehen des Unternehmens haben können.

48

HygieneBeratungStröver

HACCP

49

HygieneBeratungStröver

Thematik Schimmel

50

Aspergillose

- Aspergillus ist ein ubiquitär auftretender **Schimmelpilz**.
- Erkrankungen beim Menschen werden meist durch **A. fumigatus** oder **A. flavus** verursacht.

51

Aspergillus sojae

In Japan ist das Verfahren unter dem Namen Kōji (jap. 麹) bekannt. Durch Fermentation von Soja mittels A. sojae wird beispielsweise **Miso** oder **Sojasauce**.

52

Was ist in der Speisenzubereitung ein CCP?

53

Speziell für das Vorhandensein von *Cl.botulinum* Typ E Toxinen gefährdete Produkte sind:

- **Räucherfische**, da die Heißlufträucherung (60 °C im Kern) allein betrachtet nicht in der Lage wäre *Cl. botulinum* zu eliminieren. Die häufig anschließende Lagerung in einer Vakuumverpackung sorgt für ein sauerstoffreiches Milieu, welches zwar die Vermehrung von aeroben Mikroorganismen verhindert, jedoch die von Anaerobiern wie *Cl. botulinum* und damit die Toxinbildung begünstigen kann.
- **Mild gesalzene Fischerzeugnisse**, da möglicherweise die Salzkonzentration nicht für eine ausreichende aW-Wert Senkung (unter 0,97) ausreicht. „Mildgesalzene“ Fische besitzen eine mindestens 6-prozentige und „hartgesalzen“ über 20-prozentige Konzentration an Kochsalz im Gewebwasser. Andererseits kann ein zu niedriger aw-Wert die Sporenbildung anregen.
- **Selbst eingelegter roher Fisch**, wenn Aufgüsse mit zu geringem Essigsäuregehalt verwendet werden (pH Wert über 5).
- **Selbst hergestellte Konserven**, da der Erhitzungsprozess möglicherweise nicht ausreicht, um die Sporen zu vernichten. In Kombination mit einer anschließenden ungekühlten Lagerung können diese Sporen auskeimen und Toxine bilden. Bei der industriellen Produktion werden die Lebensmittel hingegen ausreichend erhitzt.

https://www.laves.niedersachsen.de/download/118109/Cl_botulinum_Typ_E_in_Fischereierzeugnissen.pdf

54

HygieneBeratungStröver

Bonduelle -

<https://www.bonduelle.de/faq/gemuesekonserven/haltbarkeit-nach-dem-oeffnen-der-dose/53>

Haltbarkeit nach dem Öffnen der Dose

Unsere Konserven werden während der Produktion sterilisiert, damit wir eine lange Haltbarkeit für unsere Konserven gewährleisten können. Sobald die Konserve geöffnet wird, ist es wie ein frisches Lebensmittel zu behandeln. Aus diesem Grund sollte das restliche Gemüse nach dem Öffnen gekühlt gelagert werden. Wir empfehlen den verbleibenden Inhalt dafür in ein sauberes und verschließbares Gefäß umzufüllen, im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb von 24 Stunden aufzubrauchen.

55

HygieneBeratungStröver

Warum umfüllen?

56

HygieneBeratungStröver

Warum Konservendosen umfüllen?

Reste aus Konservendosen solltest du nicht in der Dose aufbewahren, sondern **umfüllen**, weil sonst Zinn aus der Dose auf die Lebensmittel übergehen kann. Das kann zu Magen-Darm-Beschwerden führen.

57

HygieneBeratungStröver

HACCP - Rückstellproben

58

Muss ich?

Wer sollte und wer muss Rückstellproben entnehmen?

Die Entnahme von Rückstellproben ist in folgenden Fällen zwingend vorgeschrieben:

- Sofern Lebensmittelunternehmer im Rahmen von Eigenkontrollen gemäß Art. 3 Abs.1 der VO (EG) Nr. 2073/2005 Lebensmittel auf Zoonoseerreger (z.B. Salmonellen, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*) untersuchen, so müssen sie zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials anfertigen und bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Untersuchungen aufbewahren (§ 3 Abs. 1 Zoonose-Verordnung).

59

- ✓ Ansonsten ist die Entnahme von Rückstellproben nicht verpflichtend.
- ✓ Grundsätzlich ist ein Lebensmittelunternehmer jedoch für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich.
- ✓ Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung sind Rückstellproben zu empfehlen, da der Lebensmittelunternehmer im Falle von Reklamationen die Möglichkeit hat zu belegen, dass seine Speisen nicht die Ursache für eine lebensmittelbedingte Erkrankung sind.

60

Was sind Rückstellproben?

Es handelt sich dabei um Lebensmittelproben, die vom Lebensmittelunternehmer selbst entnommen und aufbewahrt werden.

Kommt es zu einer Erkrankung von Verbrauchern, können diese Rückstellproben untersucht werden.

61

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 12 01 02 • 10203 Berlin
Tel. +49 30 18412 0 • Fax +49 30 18412 9099
Mf@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de



Bundesinstitut für Risikobewertung

Sicher gepflegt Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

Jeden Tag werden in Krankenhäusern und Kurkliniken, Einrichtungen der Altenpflege und Kinderbetreuung viele Menschen gepflegt, die aufgrund ihrer gesundheitlichen Situation, ihres noch jungen bzw. schon hohen Alters oder wegen der Einnahme bestimmter Medikamente für lebensmittelbedingte Infektionen besonders empfänglich sind. In Einzelfällen kann es im Verlauf dieser Erkrankungen zu schweren gesundheitlichen Schäden bis hin zu Todesfällen kommen. Fehler bei der Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln können daher vor allem für besonders empfindliche Personen fatale Folgen haben.

In der Gastronomie, Hotellerie und Betriebsgastronomie können sich besonders empfindliche Personen durch eigenverantwortliche Speisenauswahl selbst schützen. In bestimmten kurativen und pflegenden Einrichtungen ist dies aber nur eingeschränkt möglich. Daher kommt den Betreibern dieser Einrichtungen, einschließlich der Klinik- und Heimleitungen, sowohl bei der Herstellung der Speisen als auch bei der Auswahl des Speisensangebots eine maßgebliche Verantwortung zu. Im rechtlichen Sinn sind die Verantwortlichen dieser Ein-

richtungen Lebensmittelunternehmer, die dafür Sorge zu tragen haben, dass die hergestellten Lebensmittel sicher sind.

Die Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut (KRINKO) hat Anforderungen an die Hygiene bei der medizinischen Versorgung von immunsupprimierten Patienten veröffentlicht (1). In Ergänzung dazu sowie zu vorhandenen Branchenleitlinien und DIN-Normen (siehe Kapitel „Weiterführende Informationen“ auf Seite 9) hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gemeinsam mit der BfR-Kommission für Hygiene die vorliegende Handlungsempfehlung erarbeitet. Sie richtet sich in erster Linie an die Verantwortlichen (Betreiber, Geschäftsführung, Hygienefachkräfte, Küchenleitung) in Krankenhäusern, Einrichtungen der Altenpflege, Kindertagesstätten und anderen Einrichtungen, die regelmäßig besonders empfindliche Personengruppen verpflegen. Diese Hinweise sollen die Verantwortlichen in diesen Einrichtungen sowie zuzelfernde Cateringunternehmen bei der Umsetzung der bestehenden rechtlichen Bestimmungen unterstützen.

62

LMHV

„Es muss auch die geringste Möglichkeit ausgeschlossen werden, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen kontaminiert werden...“

63

Eigenverantwortung

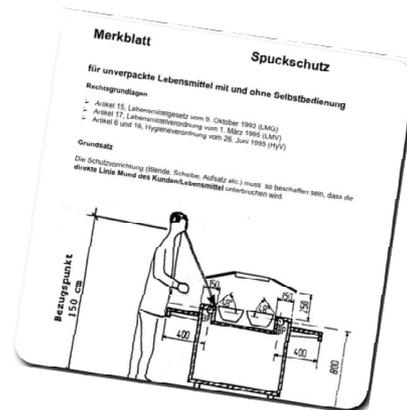
„Als **Eigenverantwortung** oder Selbstverantwortung bezeichnet man die Bereitschaft und die Pflicht, für das eigene Handeln und Unterlassen Verantwortung zu übernehmen. Das bedeutet, dass man für das eigene Tun und Unterlassen einsteht und die Konsequenzen, etwa in Form von Sanktionen, dafür trägt.“

Textquelle: https://www.google.de/?gws_rd=ssl#q=Eigenverantwortung

64

Achten Sie auf:

Abschirmen der Lebensmittel : „Spuckschutz“



65

Speiseanlieferung – Transport

Wer macht wann was?

- Herstellungszeitraum
- Gesunde Helfer

Wie wird es geliefert?

- Rundum verpacken
- Lebensmittelechte Verpackungen
- Keinen Bodenkontakt
- Kühlkette einhalten

66

Liste

Welche Torte ist von wem ?

- Wenn angelieferte Kuchen/Torten nicht (oder nicht nachvollziehbar) unter „hygienegerechten“ Bedingungen produziert werden, empfiehlt es sich, auf Fachbetriebe zurückzugreifen, welche sich ihrerseits der Verantwortung gem. EU-Hygienericht (Aktionsprogramm Lebensmittelsicherheit 2006) bewusst sein müssen und demgemäß für die einwandfreie Beschaffenheit ihrer Produkte einstehen. Denkbar wäre, sich z.B. eine Produktion analog der Vorgaben gem. EU-VO 853/2004 (Art. 5, Abs. 2) bestätigen lassen.

67

Allergen – Nachweis

Die EU-weite Einführung der obligatorischen Kennzeichnung zahlreicher als Allergien oder Unverträglichkeiten auslösend bekannter Lebensmittel im Zutatenverzeichnis hat größtenteils zu einer besseren Information der betroffenen Verbraucher geführt.

Seit 2014 regelt die Lebensmittelinformations-VO / VO (EU) Nr. 1169/2011 die Kennzeichnung von Allergenen auch bei loser Ware.

68

HygieneBeratungStröver

Rückstellproben – wird so
etwas was gemacht?

69

HygieneBeratungStröver

Insekten und Lebensmittel

70

Dörrobstmotte

- Eine ausgewachsene Dörrobstmotte ist circa 7 bis 9 mm lang und hat eine Flügelspannweite von 16 bis 20 mm. Die Raupen der Dörrobstmotte werden bis zu 13mm lang.
- Ein Befall erstreckt sich auf getrocknete Früchte, Pistazien, Nüsse, Mandeln, Süßwaren, Schokolade, Getreide, Getreideprodukte, Suppenwürfel, Ölsaaten, Gewürze, Sämereien, Trockengemüse und getrocknete Arznei- oder Gewürzpflanzen.
- Durch die Dörrobstmotten bzw. durch ihre Raupen kommt es zu Fraßschäden und zur Verunreinigung der befallenen Nahrungsmittel. Durch ihren Stoffwechsel entwickeln die Raupen Feuchtigkeit, die die Grundlage für gesundheitlich bedenkliche Schimmelnester bilden kann.
- **Werden versehentlich beschädigte Nahrungsmittel verzehrt, besteht im Allgemeinen allerdings keine konkrete Gefahr für die Gesundheit**

71

Schürzen waschen

72

HygieneBeratungStröver

Tatort Handschuh

73

HygieneBeratungStröver

Leitsatz aus Freiburg

**„Handschuhe muss man nicht nur anziehen
– sondern auch ausziehen“**

Richter a.D. Röhlig 24.10.2016

74

HygieneBeratungStröver

**Ein Handschuh macht eine
Händedesinfektion niemals überflüssig.**

75

HygieneBeratungStröver

**Handschuh ausziehen
üben üben üben**

76

Schmuckstücke

77

TRBA 250 Absatz 4.1.2.6.

„Bei Tätigkeiten, die eine hygienische Händedesinfektion erfordern, dürfen an Händen und Unterarmen keine Schmuckstücke, Uhren und Eheringe getragen werden. Derartige Gegenstände können die Wirksamkeit der Händedesinfektion vermindern.“

Siehe auch Mitteilung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert Koch-Institut (RKI) „Händehygiene“, Bundesgesundheitsblatt 43 (2000), S. 230-233“ (<http://www.baua.de>).

78

Gesetzliche Regelwerke

TRBA 250 und die Empfehlungen des RKI Berlin

- Fingernägel sind **kurz** und rund geschnitten zu tragen und sollen die **Fingerkuppe nicht überragen**.
- Fingernägel dürfen **nicht lackiert** oder **beschichtet** sein.
- Das Tragen von künstlichen Fingernägeln ist untersagt.

79

Gesetzliche Regelwerke

TRBA 250 und die Empfehlungen des RKI Berlin

- Fingernägel sind **kurz** und rund geschnitten zu tragen und sollen die **Fingerkuppe nicht überragen**.
- Fingernägel dürfen **nicht lackiert** oder **beschichtet** sein.
- Das Tragen von künstlichen Fingernägeln ist untersagt.

80

Gesetzliche Regelwerke

TRBA 250 und die Empfehlungen des RKI Berlin

- Fingernägel sind **kurz** und **rund** geschnitten zu tragen und sollen die **Fingerkuppe nicht überragen**.
- Fingernägel dürfen **nicht lackiert** oder **beschichtet** sein.
- Das Tragen von künstlichen Fingernägeln ist **untersagt**.

81



Was Sie berühren berührt andere

Händedesinfektion senkt das Risiko einer Krankenhausinfektion für unsere Patienten

Die Namen der Patienten sind hier aufgeschrieben.

Ein Mitarbeiter wird durch ein Handkontakt oder ungeschütztes Berühren von Patientenkontaminationen infiziert, wenn er während des nächsten oder nächsten Handkontakt mit einem weiteren Patienten berührt.

Im 32. Robert-Koch-Institut Krankenhaus infiziert in einer Krankenhausinfektion. 2018 wurden zwischen 1.000 und 15.000 Patienten in einer Krankenhausinfektion.

Die im Krankenhaus auftretenden Krankenhausinfektionen sind durch Hand- und Kontaktinfektionen übertragen. Durch die Infektion nach Operationen und Behandlungsmassnahmen können Infektionen entstehen.

80% der Krankenhausinfektionen werden über die Hände übertragen. Die 50% der Krankenhausinfektionen werden durch Hände, wenn sich jeder im Kontakt mit einem Patienten hat, die Hände zu desinfizieren ist.

Bildquelle: <http://www.was-sie-beruehren.de/kampagne/informationmaterial.html>

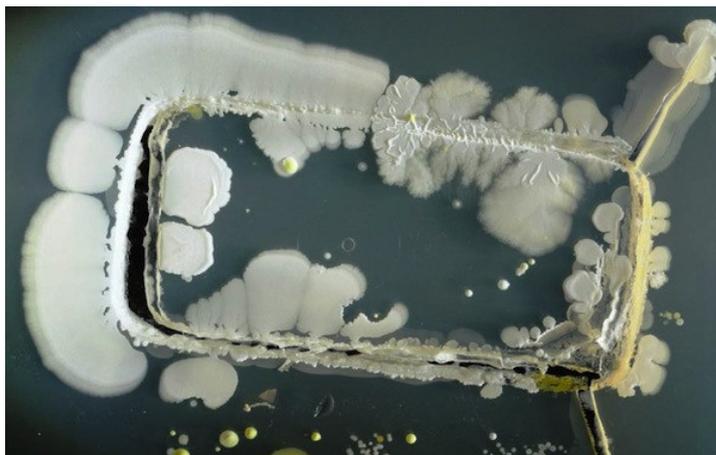
82

Durchführung



1. Desinfektionsmittel in die trockene Handinnenfläche (Hohlhand) geben!
2. Gründlich auf – um – in beiden Händen verteilen
3. Fingerkuppen und Nagelfalze nicht vergessen!
4. Hände während der nächsten 30 Sekunden immer feucht halten!

83



Bildquelle: <http://www.storyfilter.com/wp-content/uploads/e7670c09dda0291a22660f2b2373cf5f.jpg>

84



85

beiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

enerecht.pdf x +

www.diopgmbh.com/fileadmin/templates/diop/images/hospital_hygiene/hygienericht.pdf

Sucht Erste Schritte Aktuelle Nachrichten

1 von 6 Automatischer Zoom

Matthias Klein
Fachanwalt für Medizinrecht, Karlsruhe, info@kleinlaw.de

Haftungsfragen im Hygienebereich – Hygienemängel gelten juristisch als „voll beherrschbare Risiken“

Questions of liability in the hygiene area – Hygiene defects are legally deemed „totally controllable risks“

Zusammenfassung

Der stetige Anstieg von Arzthaftpflichtverfahren ist auf eine Stärkung der Patientenrechte auch und gerade beim Verstoß gegen Hygienestandards zurückzuführen. Derartige Verstöße werden von der

larly in cases of breaches against hygienic standards. Such breaches are classified by legislation as „totally controllable risks“ if they do not result from the peculiarities of the human organism, but are caused by the medical operations or the physician's practice and can be completely controlled by proper organization and coordination of the course of the

Schlüsselwörter

- Arzthaftung
- Arzthaftungsprozess
- Beweiserleichterung
- voll beherrschbares Risiko
- Infektion
- Desinfektion
- Hygienestandard
- Hygienemangel
- Hygieneplan
- Organisationsfehler
- Hygienemanagement

Keywords

- Medical liability
- Medical liability proceedings
- Facilitation of evidence
- Totally controllable risk
- Infection
- Disinfection
- Hygiene standard

86

Abschnitt 10 Rechtliche Aspekte

§ 135 a SGB V

„Leistungserbringer sind verpflichtet, Leistungen nach dem jeweiligen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und in der fachlich gebotenen Qualität zu erbringen.“

87

Hautpflege - Hautcreme

„Beim Einsatz von Hautschutz- und - pflegemitteln ist das Risiko der mikrobiellen Kontamination zu beachten [397, 398], d.h. keine Entnahme aus Salbentöpfchen und bei Verwendung von Tuben. Vermeiden eines Rücksogs des ausgedrückten Salbenstrangs.“

88