

**BASISQUALIFIZIERUNG
IM BEREICH KONDITOREI**

SICHERHEIT, HYGIENE UND GESUNDHEIT AM ARBEITS-PLATZ

BASISQUALIFIZIERUNG IM BEREICH KONDITOREI

SICHERHEIT, HYGIENE UND GESUNDHEIT AM ARBEITS-PLATZ

3.1 ALLGEMEINER ARBEITS-SCHUTZ

Was heißt das?

Wissen, was im Arbeits-Schutz-Gesetz steht.

Was heißt das noch?:

Wissen, was die Punkte im Arbeits-Schutz-Gesetz bedeuten.

Ein Beispiel:

Alle im Betrieb sollen gesund bleiben.

Material:

- Was ist das Arbeitsschutzgesetz?
- An der Arbeit gesund bleiben
- Gefahren im Betrieb
- Gefahrenschilder in der Konditorei



Praxis-Auftrag 1:

Finden Sie die Gefahren-Schilder in Ihrem Praxis-Betrieb.

Arbeits-Blatt: Gefahrenschilder in der Konditorei



3.2 ARBEITS-UNFÄLLE



Was heißt das?

Wissen, wann ein Arbeits-Unfall ein Arbeits-Unfall ist.

Was heißt das noch?:

Wissen, was man bei einem Arbeits-Unfall tun muss.

Ein Beispiel:

Den Unfall in das Unfall-Buch ein-tragen.

Material:

- Wann ist ein Arbeitsunfall ein Arbeitsunfall
- Was muss ich bei einem Arbeitsunfall beachten
- Was ist anders bei einem Arbeitsunfall
- Durchgangsarzt

Praxis-Auftrag 2:

Fragen Sie im Betrieb: Gab es schon Unfälle im Betrieb?

Was ist passiert? Wie kann man diese Unfälle vermeiden?

Besprechen Sie das Ergebnis in der Gruppe.



3.3 BRAND-SCHUTZ

Was heißt das?

Wissen, wie man sich bei einem Brand verhält.

Was heißt das noch?:

Wissen, wie man Brände vermeidet.

Ein Beispiel:

Bei einem Brand ruhig bleiben.

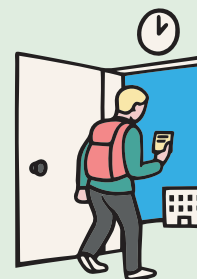
Material:

- Einleitung Brandschutz
- Brandursachen vermeiden
- Verhalten im Brandfall
- Brandschutzschilder

Praxis-Auftrag 3:

Finden Sie die Brand-Schutz-Schilder in ihrem Betrieb.

Arbeitsblatt: Brandschutzschilder



3.4 ERGONOMIE

Was heißt das?

Wissen, welche Bedeutung Ergonomie hat.

Was heißt das noch?:

Wissen, wie man ergonomisch arbeitet.

Ein Beispiel:

Die richtige Körper-Haltung beim Arbeiten.

Material:

- Was ist Ergonomie
- Körperhaltungen
- Greifraum

BASISQUALIFIZIERUNG IM BEREICH KONDITOREI

SICHERHEIT, HYGIENE UND GESUNDHEIT AM ARBEITS-PLATZ

3.5 HYGIENE

Was heißt das?

Wissen, warum Hygiene wichtig ist.

Was heißt das noch?:

Wissen, worauf man bei der Lebens-Mittel-Hygiene achten muss.

Ein Beispiel:

Betriebs-Hygiene, Produkt-Hygiene und Personal-Hygiene

Material:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ■ Was ist Hygiene | ■ Persönliches Hygieneverhalten |
| ■ Was ist Lebensmittelhygiene | ■ Produkthygiene Überblick |
| ■ Basishygiene | ■ Kühlkette |
| ■ Hygienearten Zuordnung | ■ Rohstoffe prüfen |
| ■ Betriebshygiene Überblick | ■ Rohstoffe und Lebensmittel richtig lagern |
| ■ Hardwarecheck | ■ Schädlingsmonitoring |
| ■ Reinigungsplan | ■ Lebensmittel annehmen |
| ■ Personalhygiene Überblick | ■ MHD, HD und VD |
| ■ Arbeitskleidung in der Konditorei | ■ First in- first out-Prinzip |
| ■ Hygieneschulungen | ■ Gefahren- und Risikoanalyse |

Praxis-Auftrag 5:

Finden Sie einen Reinigungs-Plan in Ihrem Praxis-Betrieb.

Arbeitsblatt: Reinigungsplan



3.1 Allgemeiner Arbeits-Schutz

Was können Sie tun, um an der Arbeit gesund zu bleiben?



Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.



Schreiben Sie eigene Antworten in die Blasen.

- ☐ regelmäßig Sport machen
- ☐ nachts lange wach bleiben
- ☐ in den Pausen viel Zucker essen um Energie zu bekommen
- ☐ die Treppe nehmen statt mit dem Aufzug fahren
- ☐ viel Obst und Gemüse essen

**So bleibe ich an
der Arbeit gesund:**

3.1 Allgemeiner Arbeits-Schutz

In einem Betrieb kann es verschiedene Gefahren geben.

Diese muss man kennen.

Achtet man nicht auf Gefahren, können Unfälle passieren.

Oder man wird krank.

Welche Gefahren im Betrieb gibt es?



Kreuzen Sie alle richtigen Antworten an.

- ☐ Schlechte Arbeits-Plätze
Vielleicht passt der Stuhl nicht zur Person, die auf ihm sitzt.
Oder die Person muss schwere Dinge heben und bekommt dafür keine Hilfe.
- ☐ Eine lange Mittags-Pause
- ☐ Das Tragen von Arbeits-Schutz-Kleidung
- ☐ Gefahren-Stoffe
- ☐ Falsche Arbeit mit Geräten, Maschinen oder Materialien
- ☐ Schlechte Arbeits-Zeiten
- ☐ Schlechte Ausbildung und schlechte Erklärungen
- ☐ Zu viel Stress

3.1 Allgemeiner Arbeits-Schutz

In einer Konditorei gibt es andere Gefahren als in einer Auto-Werkstatt oder einem Lager.

Welche Gefahren gibt es in einer Konditorei?

Tauschen Sie sich über Möglichkeiten mit einem Partner aus.



Schreiben Sie Ihre Antworten in die Blasen.

**Gefahren in
der Konditorei**

Überlegen Sie:

Wie können Gefahren vermieden werden?



3.1 Allgemeiner Arbeits-Schutz

Es gibt Schilder, die auf Gefahren hinweisen.

Sie müssen die Bedeutung dieser Schilder kennen.

Denn so können Sie Gefahren vermeiden.

Was bedeuten die Gefahren-Schilder?

Finden Sie heraus, was diese Schilder bedeuten.

Sie können sich dafür Hilfe holen.

Zum Beispiel Sie fragen im Praxis-Betrieb.

Finden Sie heraus, wo diese Schilder in Ihrem Betrieb hängen.

	Welche Bedeutung hat das Zeichen?	Wo befindet sich das Zeichen im Betrieb?
		
		
		
		
		
		

3.1 Allgemeiner Arbeits-Schutz

Was ist das Arbeits-Schutz-Gesetz?

Sie sollen in Ihrem Praxis-Betrieb sicher sein.

Der Praxis-Betrieb muss für Ihre Sicherheit sorgen.

Dafür gibt es ein Gesetz.

Das Gesetz heißt: Arbeits-Schutz-Gesetz

Das Gesetz hat mehrere Teile mit Regeln.

Diese Teile werden Para-graphen genannt.

Jedes Unternehmen muss sich an diese Regeln halten.



Para-graphen haben dieses Zeichen: §

Sie finden Para-graphen in Gesetzen.

Durch sie werden Gesetze in Abschnitte geteilt.

Die Gesetze werden durch Para-graphen übersichtlicher.

3.1 Allgemeiner Arbeits-Schutz

Was steht im Arbeits-Schutz-Gesetz?

1. Alle im Praxis-Betrieb sollen gesund bleiben.

Das heißt:

- Sie sollen nicht krank werden.
- Sie sollen sich nicht verletzen.
- Sie sollen nicht zu viel Stress oder zu viel Arbeit haben.

2. Gefahren im Praxis-Betrieb müssen geprüft werden.

Dafür muss der Betrieb sich fragen:

- Welche Gefahren gibt es?
- Was kann man gegen diese Gefahren tun?
- Wie können alle im Betrieb sicher arbeiten?

3. Der Praxis-Betrieb muss alle Gefahren aufschreiben.

Das ist wichtig für die Versicherung.

Das nennt man: Gefährdungs-Beurteilung.

Der Betrieb weiß dann, was er für den Arbeits-Schutz tun muss.

4. Der Praxis-Betrieb muss Erst-Helfer und Brand-Schutz-Helfer benennen.

In einem Betrieb kann auch etwas Schlimmes passieren.

Dann muss sich jemand im Betrieb um bestimmte Aufgaben kümmern.

Zum Beispiel:

- Ein Feuer löschen
- Erste Hilfe leisten
- Im Not-Fall alle im Betrieb nach draußen bringen
Das heißt auch: Evakuieren
- Polizei, Not-Arzt oder Feuerwehr rufen

5. Der Arbeit-Geber muss alle über den Arbeits-Schutz informieren.

Denn: Arbeits-Schutz hilft nur,

wenn sich alle im Betrieb damit auskennen.

Alle im Betrieb sollen sicher arbeiten können.

3.2 Arbeits-Unfälle

Zu welchem Arzt gehe ich bei einem Arbeits-Unfall?

Wenn Sie nach einem Arbeits-Unfall zum Arzt müssen, gibt es besondere Regeln.

Sie dürfen bei einem Arbeits-Unfall nicht zu jedem Arzt gehen.

Es gibt Ärzte für Arbeits-Unfälle.

Das sind Durch-gangs-Ärzte.

Bei einem Arbeits-Unfall müssen Sie zu einem Durch-gangs-Arzt gehen.



Was muss ich beim Durch-gangs-Arzt beachten?

Beim Durch-gangs-Arzt müssen Sie sagen, dass Sie einen Arbeits-Unfall hatten.

Das ist sehr wichtig.

Bei einem Arbeits-Unfall sind Sie nicht über Ihre Kranken-Kasse versichert.

Sie sind über eine Unfall-Kasse oder die Berufs-Genossenschaft versichert.

Sie müssen beim Arzt die Unfall-Kasse oder die Berufs-Genossenschaft benennen.



Der Durch-gangs-Arzt wird auch D-Arzt genannt.

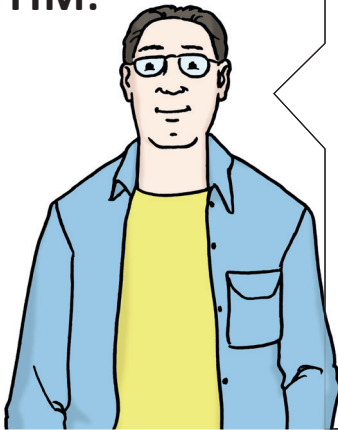
3.2 Arbeits-Unfälle

Wann ist ein Arbeits-Unfall ein Arbeits-Unfall?



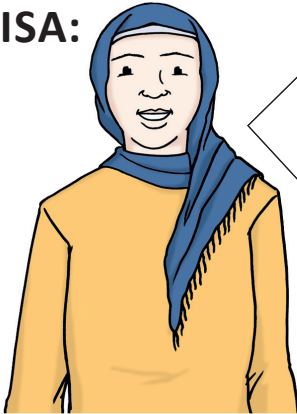
Schreiben Sie die Namen der Person mit einem Arbeits-Unfall in das Kästchen.

TIM:



An der Arbeit ist mir aufgefallen, dass ich meine Sport-Tasche zu Hause vergessen habe.
Nach der Arbeit gehe ich zum Fuß-Ball.
Da brauche ich meine Sport-Sachen.
Ich habe den Chef gefragt, ob ich die Tasche schnell holen darf.
Er hat ja gesagt.
Auf dem Weg bin ich die Treppe herunter gefallen.

LISA:



Ich bin durch die Konditorei gelaufen.
Handwerker streichen gerade die Wände.
Ein Handwerker hat eine Leiter getragen und sich umgedreht.
Plötzlich habe ich einen Schlag vor den Kopf bekommen.
Die Leiter hat mich am Kopf getroffen.

ANNA:



Nach der Arbeit bin ich nach Hause gefahren.
Unterwegs ist mir eingefallen,
dass ich noch etwas einkaufen muss.
Im Super-Markt bin ich ausgerutscht und habe mich verletzt.

3.2 Arbeits-Unfälle

LARS:



Ich bin gestern mit dem Bus zur Arbeit gefahren.
Als ich aussteigen wollte, wurde ich angerempelt.
Ich bin auf die Straße gefallen.
Nach dem Unfall hatte ich starke Schmerzen.

ALEX:



Ein Kunde in der Konditorei hat eine Tasse fallen lassen.
Ich habe die Scherben aufgehoben.
Dabei habe ich mich geschnitten.

3.2 Arbeits-Unfälle

Was ist anders bei einem Arbeits-Unfall?

Wenn Sie zu Hause in Ihrer Frei-Zeit einen Unfall haben:

- Gehen Sie zu Ihrem Haus-Arzt oder in das Kranken-Haus.
- Beahlt die Kranken-Kasse die Kosten, wenn Sie nicht arbeiten können.

Wenn Sie einen Arbeits-Unfall haben:

- Müssen Sie zu einem Durch-Gangs-Arzt gehen.
- Beahlt die Unfall-Kasse die Kosten, wenn Sie nicht arbeiten können.



Ein Arbeits-Unfall ist ein **Unfall**.

Wenn man einen Unfall hat, **tut man sich weh**.

Oft muss man danach zum **Arzt oder ins Kranken-Haus**.

Der Arbeits-Unfall passiert,

wenn man arbeitet oder auf dem Weg zur Arbeit ist.

3.2 Arbeits-Unfälle

Was muss ich bei einem Arbeits-Unfall beachten?

Wenn Sie einen Arbeits-Unfall hatten, müssen Sie das melden.

Sagen Sie Ihrem Ansprech-Partner oder Ihrer Ansprech-Partnerin Bescheid.

Sie müssen den Unfall in ein **Unfall-Buch** eintragen.

Das müssen Sie eintragen:

- Ihren Namen
- In welchem Bereich Sie arbeiten
- Was passiert ist
- Wann es passiert ist
- Wo es passiert ist
- Wer den Unfall gesehen hat
- Ob Sie verletzt sind
- Welche Verletzungen Sie haben.
- Was Sie gegen die Verletzung getan haben
- Ob Sie zum Arzt gehen.

So kann das Unfall-Buch aussehen:



**VERBANDBUCH
UNFALLBUCH**



Wenn Sie einen Unfall beobachten, müssen Sie helfen.

Sie helfen auch, indem Sie Hilfe holen.

Fragen Sie, ob die Person einen Arzt braucht.

Wenn er oder sie ins Kranken-Haus muss, rufen Sie die Not-Ruf-Nummer an.

Die Not-Ruf-Nummer ist: 112

3.3 Brand-Schutz

In einem Unternehmen kann es zu verschiedenen Vorfällen kommen.

Ein Vorfall ist zum Beispiel ein Unfall.

Ein Vorfall kann auch ein Brand sein.

Sie müssen wissen, was Sie bei einem Brand tun müssen.

Jeder kann verhindern, dass es brennt.

Dafür muss man sich richtig verhalten.

Wichtig:

Wenn es brennt, müssen Sie ruhig bleiben.

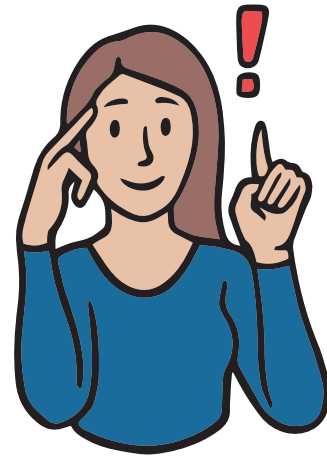
Bekommen Sie keine Panik!

Helfen Sie anderen.

Verlassen Sie schnell das Haus.

Rufen Sie die Feuer-Wehr.

Die Nummer der Feuer-Wehr ist **112**



3.3 Brand-Schutz

Sie müssen wissen, wie ein Feuer entsteht.

Das heißt: welche Ursachen ein Brand hat.

Denn dann können Sie Brände verhindern.

Wie verhalten Sie sich richtig, um ein Feuer zu vermeiden?



Kreuzen Sie alle richtigen Antworten an.

- ☐ Ich schalte elektrische Geräte nach Feier-Abend aus.
- ☐ Ich zünde im Winter viele Kerzen an. Das ist gemütlicher.
- ☐ Ich werfe meine Zigarette nach dem Rauchen in den Papiermüll.
- ☐ Ich benutze viele Mehrfach-Steck-Dosen, die ich ineinander-stecke.
- ☐ Wenn ich eine Kerze anzünde, habe ich immer Wasser zum Löschen in der Nähe.
- ☐ Ich stecke an der Arbeit keine privaten Geräte an den Strom.
- ☐ Ich lege das feuchte Spül-Tuch auf die Herd-Platte damit es schneller trocknet.

3.3 Brand-Schutz

Welche Ursachen haben Brände in der Konditorei?

In der Konditorei kann es plötzlich anfangen zu brennen.

Dafür gibt es verschiedene Gründe.

Zum Beispiel:

- Der Ofen funktioniert nicht richtig.
- Es liegt etwas auf dem Herd.
Zum Beispiel ein Tuch.
Durch die Wärme fängt das Tuch an zu brennen.
- Fett wird zu heiß und fängt an zu brennen.
- Fett setzt sich an Maschinen oder in Rohren fest und fängt an zu brennen.
- Die Kabel von einem elektrischen Gerät sind kaputt.



Feuer ist sehr gefährlich!

Wenn Sie einen Brand bemerken, melden Sie das sofort Ihren Kollegen und Kolleginnen.

Bringen Sie sich in Sicherheit.

Löschen Sie kleine Feuer nur, wenn Sie sich das zutrauen.

Rufen Sie die Feuer-Wehr unter 1-1-2

3.3 Brand-Schutz

Es gibt Schilder, die auf Gefahren hinweisen.

Sie müssen die Bedeutung dieser Schilder kennen.

Denn so können Sie Gefahren vermeiden.






Was bedeuten die Gefahren-Schilder?

Finden Sie heraus, was diese Schilder bedeuten.

Sie können sich dafür Hilfe holen.

Zum Beispiel Sie fragen im Praxis-Betrieb.

Finden Sie heraus, wo diese Schilder in Ihrem Betrieb hängen.

	Welche Bedeutung hat das Zeichen?	Wo befindet sich das Zeichen im Bildungs-Träger?	Wo befindet sich das Zeichen im Betrieb?
			
			
			
			
			

3.3 Brand-Schutz

Was ist die Brand-Schutz-Verordnung?

Jeder soll wissen, was er bei einem Feuer tun muss.

Dafür gibt es die Brand-Schutz-Verordnung.

Sie hängt in allen Betrieben und öffentlichen Häusern.

In der Brand-Schutz-Verordnung steht:

Das muss ich machen:

1. Bleiben Sie ruhig!
Bekommen Sie keine Panik!
2. Verlassen Sie das Gebäude.
Helfen Sie anderen, das Gebäude zu verlassen.
3. Sagen Sie allen anderen, dass es brennt.
Bringen Sie sich in Sicherheit.
Gehen Sie weg vom Rauch.
Gehen Sie weg vom Feuer.
Benutzen Sie nicht den Fahr-Stuhl.
Folgen Sie den grünen Flucht-Weg-Schildern.
4. Treffen Sie Ihre Kollegen und Kolleginnen am Sammel-Platz.

Das kann ich machen:

Ich drücke den Alarm-Knopf im Feuer-Melder.

Wenn ich das kann: Ich lösche das Feuer.

Wichtig: Ich bringe mich selbst nicht in Gefahr!

Ich mache alle Türen und Fenster hinter mir zu.



Spielen Sie nicht mit Feuer!
So vermeiden Sie einen Brand.
Halten Sie sich an Rauch-Verbote.
Rauchen Sie nur
an gekennzeichneten Orten.



3.3 Brand-Schutz

Wie verhalten Sie sich bei einem Feuer richtig?



Kreuzen Sie alle richtigen Antworten an.

- ☐ Ich hole einen Eimer Wasser und versuche das Feuer zu löschen.
- ☐ Ich rufe laut, dass alle das Haus verlassen sollen.
- ☐ Ich rufe laut „Feuer!“
- ☐ Ich bleibe ruhig.
- ☐ Ich höre auf das, was die Brand-Schutz-Helfer sagen.
- ☐ Ich öffne alle Fenster und Türen.
- ☐ Ich schließe Fenster und Türen.
- ☐ Ich fahre mit dem Fahr-Stuhl nach unten. Das geht schneller.
- ☐ Ich rufe die Feuer-Wehr.



In jedem Unternehmen gibt es Brand-Schutz-Helfer.

Sie helfen, wenn es brennt.

Brand-Schutz-Helfer können kleine Feuer selber löschen.

Dafür gibt es verschiedene Hilfs-Mittel.

Zum Beispiel einen Feuer-Löcher.

Brand-Schutz-Helfer informieren auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, wie man sich bei einem Brand verhalten soll.

3.4 Ergonomie

Was ist Ergonomie?

Jeder soll am Arbeits-Platz sicher und gesund arbeiten können.

Es gibt Regeln für gute Arbeits-Plätze.

Diese Regeln nennt man: Ergonomie.

Bei Ergonomie geht es um die Gesundheit.

Besonders um rücken-schonendes Arbeiten.

Jeder Arbeits-Platz muss zum Mitarbeiter oder zur Mitarbeiterin passen.

Zum Beispiel: Der Arbeits-Platz ist zu dunkel.

Oder der Stuhl ist zu niedrig.

Dann muss man den Arbeits-Platz verändern.

Das ist wichtig: **Der Mensch muss sich nicht verändern.**

Was bringt Ergonomie?

Wenn ergonomisch gearbeitet wird:

- ist die Arbeit für den Körper leichter.
- gibt es weniger Unfälle.
- man hat mehr Freude an der Arbeit.
- Arbeits-Aufgaben können zeitlich verkürzt werden.
- die Qualität der Arbeit steigt.

Ergonomie soll dafür sorgen:

- mit wenig Zeit und Kraft ein gutes Arbeits-Ergebnis zu erhalten.

3.4 Ergonomie

Es gibt verschiedene Körper-Haltungen, in denen man arbeiten kann.

Man kann zum Beispiel stehend, sitzend, hockend, gebeugt arbeiten.

Manche Körper-Haltungen sind anstrengender als andere.

Besonders wenn man eine Körper-Haltung lange Zeit einnimmt.

Welche Körper-Haltung ist besonders anstrengend?

Testen Sie verschiedene Körper-Haltungen.

Welche ist am anstrengendsten?

Körper-Haltung:	Wie anstrengend ist die Körper-Haltung?	Wann arbeitet man in dieser Körper-Haltung?

3.4 Ergonomie

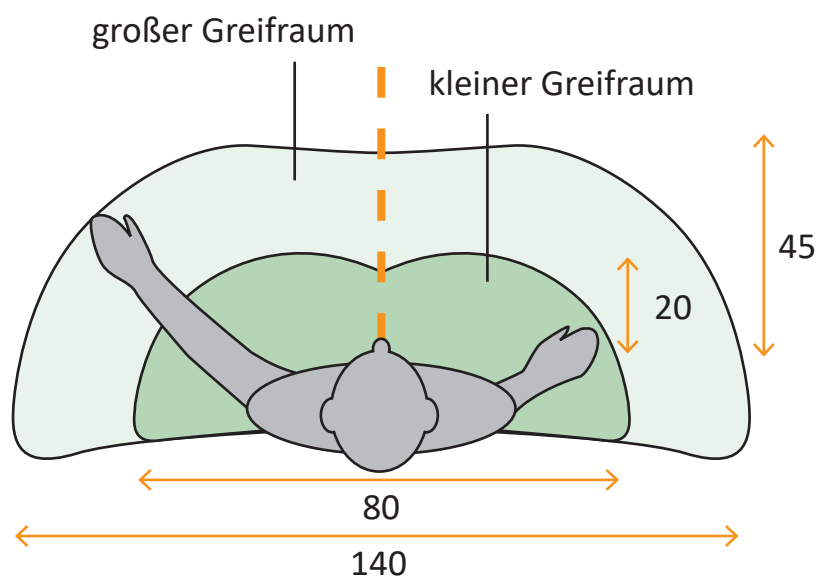
Was ist der Greif-Raum?

Der Greif-Raum ist der Raum, in dem man ohne Anstrengung arbeiten kann.

Rechts-Händer arbeiten von rechts nach links.

Links-Händer arbeiten von links nach rechts.

So über-kreuzen sich die Hände beim Arbeiten nicht.



3.5 Hygiene

Was ist Hygiene?

Hygiene ist ein schwieriges Wort.

Es wird so ausgesprochen: Hüg-je-ne.

Hygiene bedeutet: Sauberkeit.

Sauberkeit ist in allen Bereichen sehr wichtig.

Sauberkeit ist besonders in der Küche und in der Konditorei wichtig.

Denn: Überall in der Luft sind Bakterien.

Bakterien sind auch am Körper.

Oder auf Gegenständen.

Bakterien können Menschen krank machen.

Durch Sauberkeit gibt es weniger Bakterien.

Menschen werden dann weniger krank.

3.5 Hygiene

Gibt es in der Konditorei eine Arbeits-Kleidung?

Ja. Die Arbeits-Kleidung in der Konditorei ist für Männer und Frauen gleich.

In einer Konditorei trägt man:

- Eine karierte oder weiße Hose
- Ein weißes T-Shirt oder eine Konditor-Jacke ohne Taschen
- Eine Schürze
- Eine Kopf-Bedeckung

Zum Beispiel: eine Netz-Haube, die nur 1 Mal benutzt wird

Die Haare müssen ganz abgedeckt sein

- Socken aus Baum-Wolle
- Geschlossene Arbeits-Schuhe

Die Schuhe müssen sich leicht sauber machen lassen

Man darf mit ihnen nicht ausrutschen



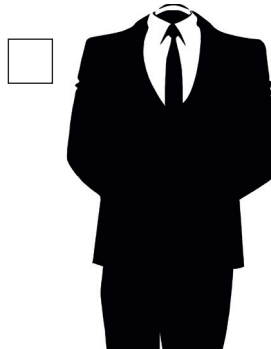
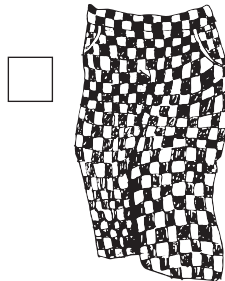
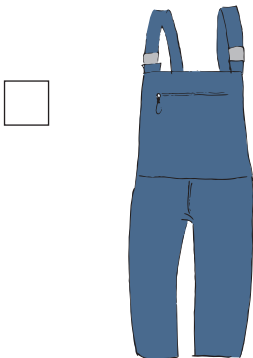
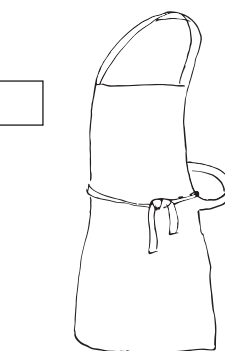
Die Arbeits-Kleidung wird vom Betrieb bestimmt. Tragen Sie Arbeits-Kleidung nur an der Arbeit.

3.5 Hygiene

Was gehört zur Arbeits-Kleidung in der Konditorei?



Kreuzen Sie alle Kleidungs-Stücke an, die in der Konditorei getragen werden.

☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

3.5 Hygiene

Worauf muss bei der Arbeits-Kleidung geachtet werden?

Die Arbeits-Kleidung muss jeden Tag gewechselt werden.

Das heißt: jeden Tag wird frische Kleidung angezogen.

Wenn die Kleidung sehr schmutzig ist, kann sie auch mehrmals am Tag gewechselt werden.

Die Kleidung soll immer sauber sein.

Die Konditorei entscheidet, wer die Arbeits-Kleidung waschen muss.

Zum Beispiel:

- Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen waschen die Arbeits-Kleidung zu Hause
- Das Unternehmen hat eine eigene Wäscherei.
Das Unternehmen wäscht die Arbeits-Kleidung selbst.
- Das Unternehmen beauftragt ein anderes Unternehmen.
Die Arbeits-Kleidung wird von einem anderen Unternehmen gewaschen.

Es gibt einen Raum, in dem sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen umziehen können.

Im Umkleide-Raum wird die Arbeits-Kleidung getrennt von der Alltags-Kleidung aufbewahrt.

Alltags-Kleidung ist die Kleidung, die Sie vor und nach der Arbeit tragen.

3.5 Hygiene

Was ist Basis-Hygiene, Betriebs-Hygiene, Produkt, Hygiene und Personal-Hygiene?



Ordnen Sie den Begriffen die richtige Erklärung zu.

Basis-Hygiene

= alle Gegen-Stände und Räume müssen sauber sein.

Betriebs-Hygiene

= alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen müssen sauber sein und auf Hygiene achten.

Produkt-Hygiene

= die Dinge, die wir täglich umsetzen.

Personal-Hygiene

= alle Roh-Stoffe und Produkte müssen frisch und sauber sein.

3.5 Hygiene

Was bedeutet Lebens-Mittel-Hygiene?

Wer mit Lebens-Mitteln arbeitet, muss viele Regeln beachten.

Ziel der Lebens-Mittel-Hygiene ist die Sicherheit der Lebens-Mittel.

Das heißt: Lebens-Mittel dürfen Menschen nicht krank machen.

Alle Lebens-Mittel müssen eine gute Qualität haben.

Lebens-Mittel-Hygiene heißt auch:

- Manche Lebens-Mittel müssen gekühlt werden.
Die Kühlung dieser Lebens-Mittel darf nicht unterbrochen werden.
- Es muss immer auf Lebens-Mittel-Hygiene geachtet werden.
Bei den Roh-Stoffen, dem Transport, der Verarbeitung und dem Verkauf.
- Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen müssen sich an die Hygiene-Regeln halten

Die Lebens-Mittel-Hygiene besteht aus:

Basis-Hygiene

= die Dinge, die wir täglich umsetzen

Gefahren- und Risiko-Analyse

= Betrachtung und Beurteilung der Abläufe im Betrieb

Betriebs-Hygiene

Produkt-Hygiene

Personal-Hygiene

3.5 Hygiene

Was beinhaltet die Basis-Hygiene?

Ein Teil der Lebens-Mittel-Hygiene ist die Basis-Hygiene.

Die Basis-Hygiene beschreibt die Hygiene-Maßnahmen, die wir jeden Tag machen.

Die Basis-Hygiene besteht aus diesen Bereichen:

■ Betriebs-Hygiene

Das heißt: Alle Gegenstände und Räume in der Konditorei müssen sauber sein.

■ Produkt-Hygiene

Das heißt: Alle Roh-Stoffe und Produkte in der Konditorei müssen frisch und sauber sein.

■ Personal-Hygiene

Das heißt: Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Konditorei müssen sauber sein und auf Hygiene achten.

Basis-Hygiene

= die Dinge, die wir täglich umsetzen

Gefahren- und Risiko-Analyse

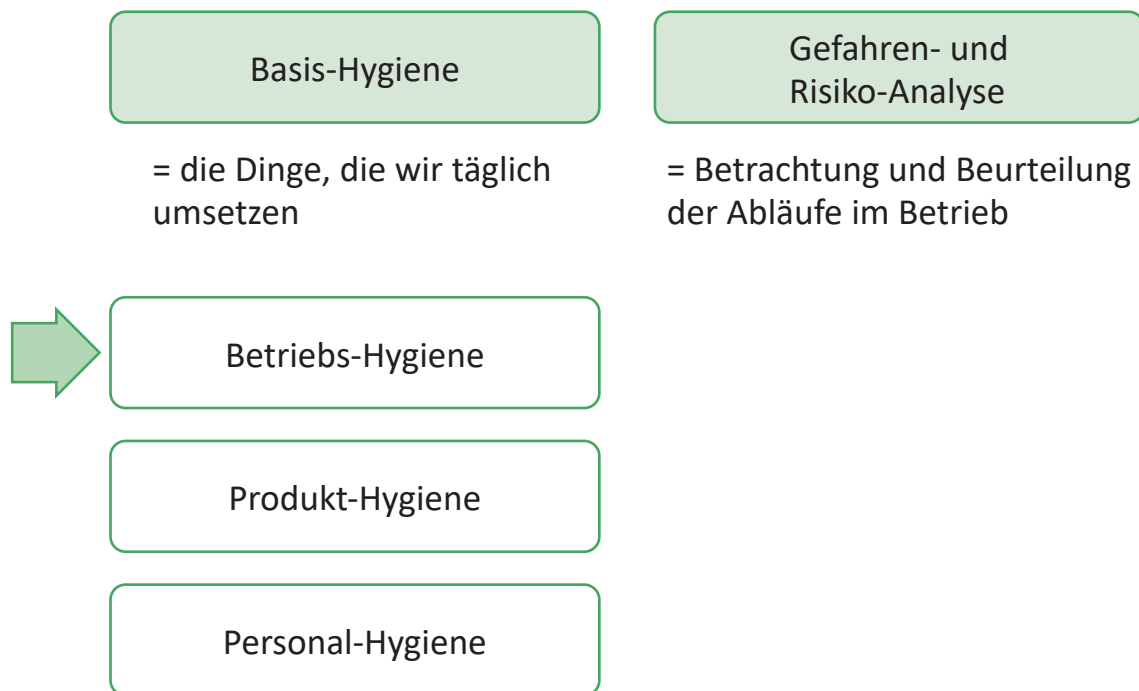
= Betrachtung und Beurteilung der Abläufe im Betrieb

Betriebs-Hygiene

Produkt-Hygiene

Personal-Hygiene

3.5 Hygiene



Was ist die Betriebs-Hygiene?

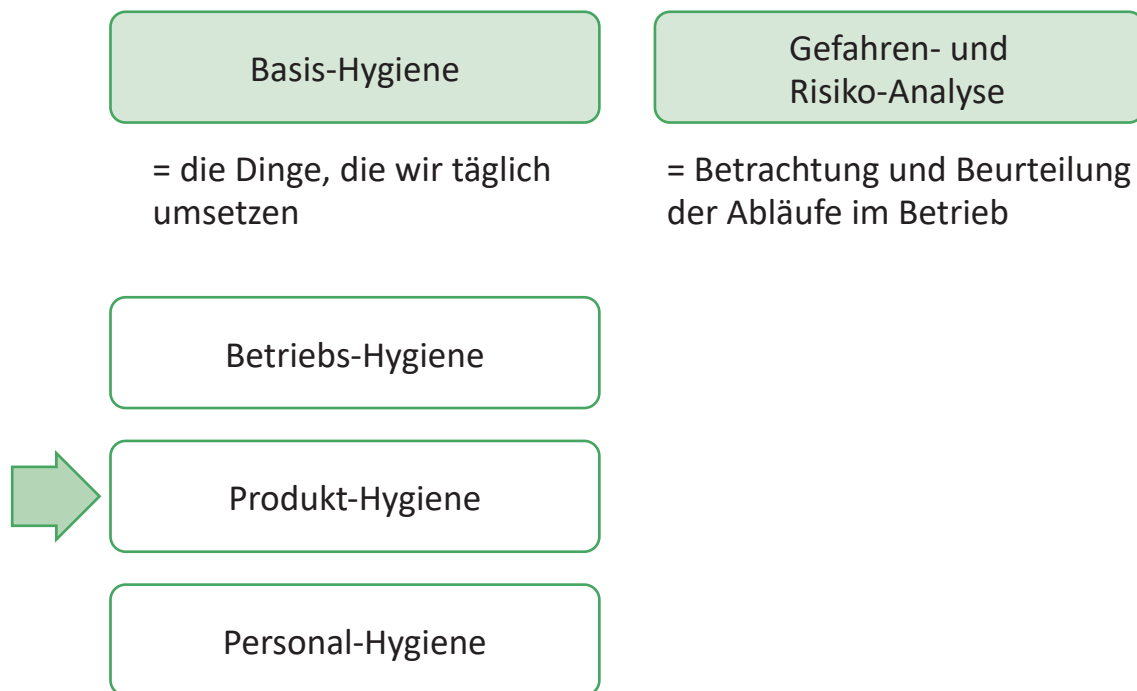
Alle Gegenstände und Räume in der Konditorei müssen sauber sein.

Das nennt man auch Betriebs-Hygiene.

Das sind Teile der Betriebs-Hygiene:

- Der Hard-Ware-Check
- Der Reinigungs-Plan
- Das Schädlichs-Monitoring

3.5 Hygiene



Was ist die Produkt-Hygiene?

Alle Roh-Stoffe und Produkte in der Konditorei müssen frisch, gut und sauber sein.

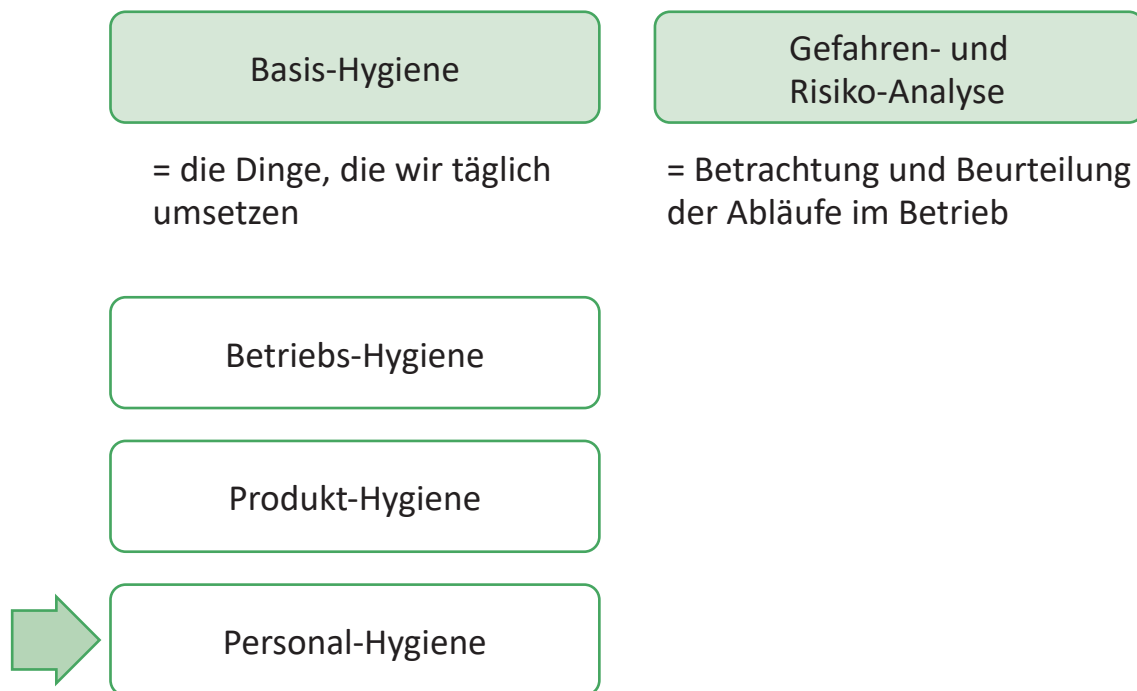
Das nennt man auch Produkt-Hygiene.

Sauberkeit ist in allen Bereichen wichtig.

Zum Beispiel:

- Beim Annehmen der Waren
- Beim Lagern der Lebens-Mittel und Roh-Stoffe
- Beim Verarbeiten der Roh-Stoffe

3.5 Hygiene



Was ist die Personal-Hygiene?

Personal ist ein anderes Wort für Mitarbeiter.

Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen müssen sauber sein und auf Hygiene achten.

Das nennt man auch Personal-Hygiene.

Die Personal-Hygiene hat ein Ziel:

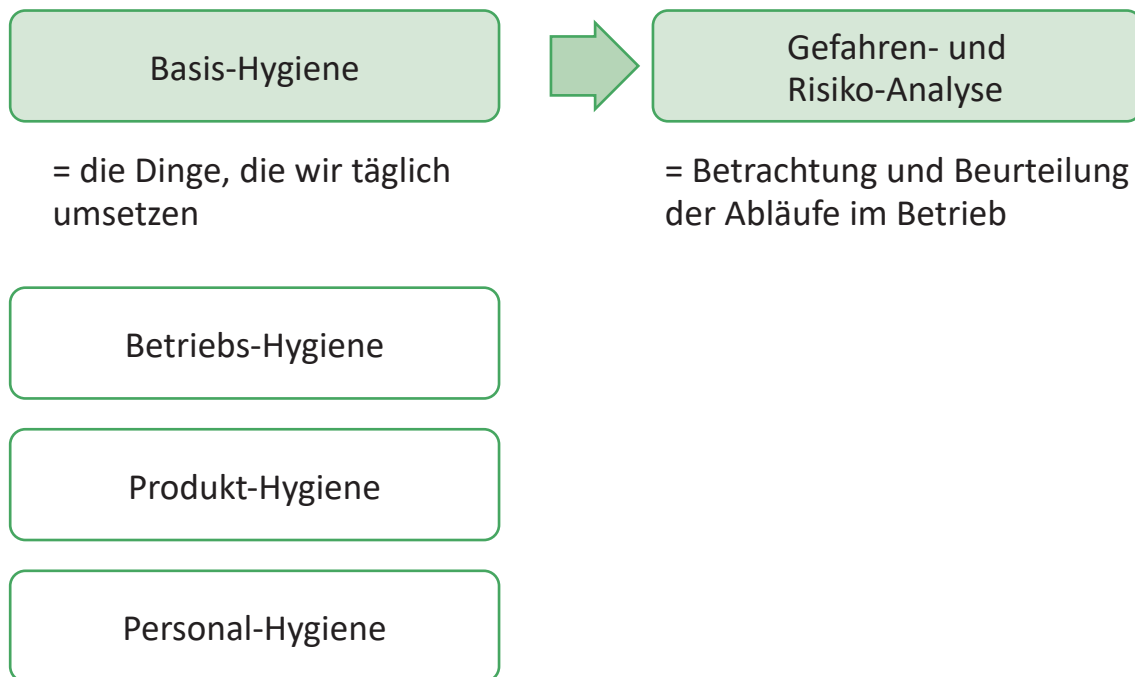
- Die Gesundheit der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen muss geschützt werden.
- Die Gesundheit der Kunden und Kundinnen muss geschützt werden.

Das Ziel kann erreicht werden, wenn sich alle an die Hygiene-Regeln halten.

Teile der Personal-Hygiene sind:

- Arbeits-Kleidung
- Persönliches Verhalten
- Berufs-Krankheiten
- Hygiene-Schulungen

3.5 Hygiene



Was ist die Gefahren- und Risiko-Analyse?

Die Gefahren- und Risiko-Analyse wird auch HACCP genannt.

HACCP ist die Abkürzung für: Hazard Analysis Critical Control Points.

Man spricht das: Häsad Analüsis Kritikl Kontrol Points.

Das ist englisch und heißt: Risiko-Analyse kritischer Kontroll-Punkte.

Das bedeutet:

Alle Abläufe mit Lebens-Mitteln werden angesehen.

Zum Beispiel: Lagern, Verpacken, Transportieren und Verarbeiten von Lebens-Mitteln.

Dabei wird auf alle möglichen Gefahren geachtet.

Zum Beispiel: zu hohe Temperaturen bei Kühl-Produkten, Fremd-Körper im Mehl

Was ist das Ziel von HACCP?

- Gefahren vermeiden
- Gefahren aus-schalten
- Gefahren verringern.

3.5 Hygiene

Was bedeutet First in – first out?

First in – first out ist englisch und heißt: zuerst rein – zuerst raus.

Es heißt auch: Der Reihe nach.

Das heißt:

Neue Lebens-Mittel und Roh-Stoffe werden immer hinter die alten gestellt.

Die älteren Lebens-Mittel oder Roh-Stoffe waren zuerst da und werden zuerst verarbeitet oder verkauft.

Denn: Das Mindest-Haltbarkeits-Datum der älteren Lebens-Mittel und Roh-Stoffe ist früher.

Die älteren Lebens-Mittel und Roh-Stoffe werden also früher schlecht.

Das ist wie in einer Warte-Schlange: Wer zuerst da ist, kommt zuerst dran.



Im Super-Markt gibt es auch das Prinzip First in – first out.

Neue Ware wird immer hinter die ältere gestellt.

3.5 Hygiene

Was ist der Hard-Ware-Check?

Hard-Ware ist englisch und bedeutet: Geräte, Werkzeuge oder Ausstattung.

Hard-Ware in der Konditorei ist zum Beispiel:

- Herd
- Rühr-Maschine
- Zutaten-Waage
- Stab-Mixer
- Rühr-Schüsseln
- Mehl-Sieb
- Schnee-Besen
- Wasch-Becken

Ein Hard-Ware-Check ist also die Überprüfung der Geräte.

Zum Hard-Ware-Check gehören auch alle Räume in der Konditorei.



Zur Hard-Ware gehören alle Geräte und Werkzeuge.

Aber auch alle Möbel zum Beispiel: Tische und Stühle.

3.5 Hygiene

Wie funktioniert der Hard-Ware-Check?

Man muss sich fragen:

- Ist der Raum, das Gerät, das Werkzeug oder die Ausstattung sauber?
- Ist der Raum, das Gerät, das Werkzeug oder die Ausstattung in Ordnung?

Man geht von Raum zu Raum und überprüft mit einer Check-Liste, ob die Räume, Geräte, Werkzeuge und Ausstattung in Ordnung sind.

Was muss sein und was darf nicht sein?

Lesen Sie die Aussagen.

Was ist gut und was darf in einer Konditorei nicht sein?



Ordnen Sie richtig zu.



Überlegen Sie: Warum darf etwas nicht sein?

Gutes Wasser und gute Rohr-Leitungen

Leicht zu reinigende Böden

Türen, die man ohne Anfassen öffnen kann

Lockere Schrauben an Maschinen

Gutes Licht in den Räumen

Schimmel an der Decke

Genügend Hand-Wasch-Becken

Das darf nicht sein

Das muss sein

Schmutz vermeiden zum Beispiel in Fugen oder Ecken

Kaputte Fliesen

leicht zu reinigende Ober-Flächen

Dellen im Boden oder Ecken

Gute Luft in den Räumen

Löcher in den Wänden

Richtige Temperatur in den Räumen

3.5 Hygiene

Welche Regeln gibt es für den Hard-Ware-Check?

Diese Regeln müssen beachtet werden:

- Der Hard-Ware-Check muss von einer Person im Lebensmittel-Unternehmen durchgeführt werden, die damit beauftragt wurde.

- Der Hard-Ware-Check muss aufgeschrieben werden.

Dafür gibt es Raum-Check-Listen.

Auf einer Check-Liste hakt man Dinge ab.

Zum Beispiel: Der Fußboden ist sauber, Die Knet-Maschine funktioniert.

- Der Hard-Ware-Check muss alle 2 Jahre gemacht werden.
- Wenn ein Schaden gefunden wurde, muss der Schaden repariert oder geändert werden.

Dafür gibt es eine Frist.

Das heißt: der Schaden muss in einer vorgegebenen Zeit erledigt werden.

Nach der Frist muss die beauftragte Person wieder prüfen.

Was gehört nicht zum Hard-Ware-Check?



Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

- ☐ Küchen-Waage
- ☐ Obst und Gemüse, das gestern geliefert wurde
- ☐ Hände der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- ☐ Wasch-Becken
- ☐ Reinigungs-Mittel
- ☐ Fuß-Boden

3.5 Hygiene

Führen Sie einen Hard-Ware-Check aus.

Suchen Sie sich einen Raum aus, den Sie über-prüfen möchten.

Machen Sie sich eine Liste, was Sie über-prüfen müssen.

Haken Sie nach-einander ab, was Sie geprüft haben.

Haben Sie Fehler und Mängel entdeckt?

Diesen Raum prüfe ich:		
Das muss ich prüfen:	Erledigt:	Entdeckte Mängel:
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	

3.5 Hygiene

Hygiene-Schulungen

Wer mit Lebens-Mitteln arbeitet,
muss die Hygiene-Regeln kennen.

Deshalb muss jeder in der Konditorei an Hygiene-Schulungen teilnehmen.

Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin muss mindestens alle 2 Jahre an einer Hygiene-Schulung teilnehmen.

In der Hygiene-Schulung werden Sie über alle wichtigen Regeln und Themen zur Hygiene am Arbeits-Platz belehrt.

Sie müssen am Ende unterschreiben, dass Sie belehrt wurden.

Für das Eintragen der Hygiene-Schulungen gibt es ein Heft.

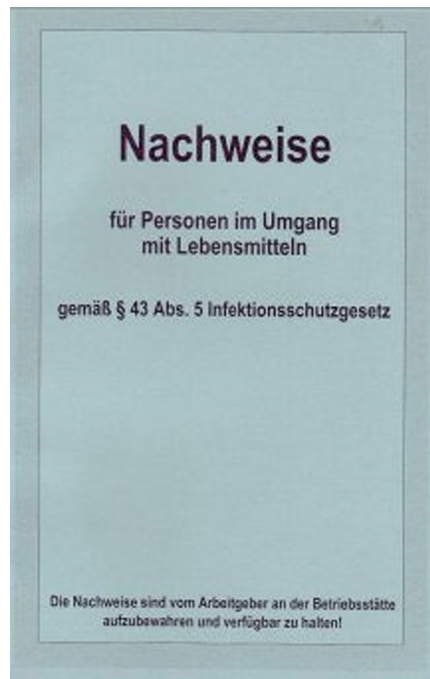
Das Heft ist meistens blau.

Man bekommt es vom Gesundheits-Amt.

Es heißt: Nachweise für Personen im Umgang mit Lebens-Mitteln.
Gemäß § 43 Absatz 5 Infektions-Schutz-Gesetz.

Es wird auch Gesundheits-Pass oder Gesundheits-Zeugnis genannt.

So sieht das Heft aus:



3.5 Hygiene

Was ist die Kühl-Kette?

Viele Roh-Stoffe und Lebens-Mittel müssen kühl gelagert werden.

Viele Lebens-Mittel sind gefroren.

Sie behalten gekühlt oder gefroren ihre Qualität und ihre Nähr-Stoffe.

Das heißt:

- Sie bleiben gut und werden nicht schlecht.
- Sie schmecken gut.
- Sie machen Menschen nicht krank.

Gekühlte und gefrorene Lebens-Mittel müssen kühl oder gefroren bleiben.

Wenn sie warm werden oder auftauen, können sich Bakterien bilden.

Bakterien machen Lebens-Mittel schlecht und Menschen krank.

Die Lebens-Mittel und Roh-Stoffe müssen immer kühl oder gefroren bleiben:

- Auch beim Transport
- Oder bei der Lagerung
- Oder bei der Zubereitung

Das nennt man auch: **Kühl-Kette.**

Die Kühl-Kette darf nicht unterbrochen werden!

Wenn ein gefrorenes Lebens-Mittel warm wird, muss es sofort benutzt werden.

Es darf nicht wieder eingefroren werden!

Sonst können Menschen krank werden.

3.5 Hygiene

Das Annehmen von Lebens-Mitteln und Roh-Stoffen gehört zur Produkt-Hygiene.

Es dürfen nur gute Roh-Stoffe angenommen werden.

Das heißt:


- Keine fauligen Roh-Stoffe
- Keine kaputten Verpackungen
- Keine Roh-Stoffe mit Schädlingen
- Das Mindest-Haltbarkeits-Datum darf nicht abgelaufen sein
- Keine Roh-Stoffe, die schlecht riechen


Faulige oder schlechte Lebens-Mittel und Roh-Stoffe müssen entsorgt werden.

Welche Lebens-Mittel dürfen angenommen werden?

Welche Lebens-Mittel dürfen nicht angenommen werden?

| Malen Sie den passenden Smiley in die Kreise.

 = darf angenommen werden

 = darf nicht angenommen werden

 Der Zucker-Sack hat ein Loch	 Das Mindest-Haltbarkeits-Datum ist gestern abgelaufen	 Die Äpfel sind an einigen Stellen matschig	 Das Obst riecht faulig
 Die Butter ist noch 3 Wochen haltbar	 Die Bananen sind unterschiedlich groß	 Im Mehl sind viele kleine schwarze Punkte	 Der Joghurt wurde beim Transport nicht gekühlt

3.5 Hygiene

Auf Verpackungen stehen viele Informationen.

Zum Beispiel: Inhalts-Stoffe, Herkunftsland und Datums-Angaben.

Die Datums-Angaben können verschiedene Bedeutungen haben.

Es gibt das Mindest-Haltbarkeits-Datum, das Verfalls-Datum und das Herstellungs-Datum.

Das Mindest-Haltbarkeits-Datum wird MHD abgekürzt.

Was sind Mindest-Haltbarkeits-Datum, Verfalls-Datum und Herstellungs-Datum?



Ordnen Sie die Erklärungen den verschiedenen Begriffen zu.

Mindest-
Haltbarkeits-Datum

Das Datum gibt an, wann ein Lebens-Mittel nicht mehr gegessen werden darf.

Nach dem Datum ist das Lebens-Mittel nicht mehr gut und kann Menschen krank machen.

Verfalls-Datum

Das Datum gibt an, an welchem Tag das Produkt oder Lebens-Mittel gemacht wurde.

Herstellungs-
Datum

Das Datum gibt an, wie lange ein Lebens-Mittel seine Eigenschaften behält.

Zum Beispiel: Geschmack, Farbe, Form
Dafür muss das Lebens-Mittel aber richtig gelagert werden!

Wird ein Lebens-Mittel nicht richtig gelagert, wird es schneller schlecht.

Das Lebens-Mittel kann nach dem Datum noch gut sein und schmecken.

3.5 Hygiene

Persönliches Verhalten

Alle in der Konditorei müssen sich an die Hygiene-Regeln halten.
Besonders wichtig ist das Waschen der Hände und Unter-Arme.

Wie werden Hände und Unter-Arme richtig gewaschen?



Nach dem Waschen kann ein Des-Infektions-Mittel benutzt werden.

Des-Infektions-Mittel können Viren und Bakterien töten.

Es gibt Des-Infektions-Mittel für die Haut.

Und es gibt Des-Infektions-Mittel für Ober-Flächen.

Des-Infektions-Mittel wird benutzt,
wenn es besonders sauber sein muss.

Zum Beispiel: Ärzte und Ärztinnen des-infizieren sich ihre Hände vor einer Operation.

3.5 Hygiene

Wann muss ich meine Hände und Unter-Arme waschen?

In der Konditorei muss sehr auf Sauberkeit geachtet werden.

Deshalb muss man sich sehr oft die Hände waschen.

Zum Beispiel:

- Beim Betreten des Herstellungs-Bereichs,
- Nachdem Sie auf Toilette waren,
- Nach jeder Pause,
- Wenn Sie verschmutzte Gegenstände angefasst haben.
Zum Beispiel: nach der Abfall-Entsorgung,
nach der Waren-Annahme.
- Wenn Sie gehustet oder geniest haben.

3.5 Hygiene

Wann muss ich meine Hände und Unter-Arme waschen?

In der Konditorei muss sehr auf Sauberkeit geachtet werden.

Deshalb muss man sich sehr oft die Hände waschen.

Zum Beispiel:

- Beim Betreten des Herstellungs-Bereichs,
- Nachdem Sie auf Toilette waren,
- Nach jeder Pause,
- Wenn Sie verschmutzte Gegenstände angefasst haben.
Zum Beispiel: nach der Abfall-Entsorgung,
nach der Waren-Annahme.
- Wenn Sie gehustet oder geniest haben.



Husten und niesen Sie immer in die Arm-Beuge.

3.5 Hygiene

Auch die Körper-Pflege ist für alle in der Konditorei sehr wichtig.

Was müssen Sie bei der Körper-Pflege in der Konditorei beachten?

Überlegen Sie, was wichtig ist.

Tragen Sie Ihre Überlegungen zusammen.

Zum Probieren immer
einen neuen sauberen
Löffel benutzen.

Darauf muss bei der
Körper-Pflege und der
Hygiene in der Konditorei
geachtet werden:

3.5 Hygiene

Wann darf ich nicht arbeiten?

Zur Personal-Hygiene zählt auch,
dass Sie nicht krank zur Arbeit kommen.

Wenn Sie sich krank fühlen, melden Sie das Ihrem Chef.

Gehen sie zum Arzt.

Wenn Sie krank zur Arbeit kommen,
können Sie andere anstecken.

Das muss verhindert werden.

Darf ich mit einer Wunde arbeiten?

Es gibt verschiedene Wunden.

Zum Beispiel:

- Eingerissene Haut am Finger-Nagel,
- Mücken-Stich,
- Schnitt-Wunde

Wenn Sie eine Wunde haben, dürfen Sie arbeiten.

Aber: Sie müssen die Wunde gut verbinden.

Dafür gibt es zum Beispiel wasser-feste Pflaster.

Die Wunde darf nicht mit Lebens-Mitteln in Berührung kommen.

Auch Wund-Flüssigkeit darf nicht mit Lebens-Mitteln in Berührung kommen.

Wenn Sie eine Wunde haben, können Sie auch Hand-Schuhe tragen.

3.5 Hygiene

Was ist ein Reinigungs-Plan?

Ein Reinigungs-Plan ist ein Papier, auf dem steht:

- WAS gereinigt wird: Raum, Geräte, Werkzeuge.
- WANN gereinigt wird: 1 Mal am Tag, 1 Mal in der Woche, 1 Mal im Monat
- WIE gereinigt wird: zum Beispiel vor-reinigen oder trocknen
- WOMIT gereinigt wird: Gerät, Reinigungs-Mittel, Menge
- WER reinigt: wer ist verantwortlich und wer reinigt, wenn die verantwortliche Person Urlaub hat

In vorgegebenen Abständen muss es eine **General-Reinigung** geben.

Das heißt: es wird überall saubergemacht.

Auch hinter den Maschinen und Geräten.

Und in den Schränken und Schubladen.



Die Durch-Führung des Reinigungs-Plans muss alle 2 bis 3 Monate kontrolliert werden.

Das nennt man auch: Reinigungs-Dokumentation.

In manchen Betrieben muss jede Reinigung auf dem Reinigungs-Plan mit einer Unterschrift bestätigt werden.

3.5 Hygiene

Wie sieht der Reinigungs-Plan in Ihrem Praxis-Betrieb aus?

Finden Sie im Praxis-Betrieb einen Reinigungs-Plan.

Wo hängt dieser?

Wie sieht er aus?

Wird der Plan richtig geführt?

Schreiben Sie Ihre Beobachtungen auf.

Vergleichen Sie Ihre Beobachtungen in der Gruppe.

Wo haben Sie den Reinigungs-Plan gefunden?	Wie sieht der Reinigungs-Plan aus? Was steht drin?	Wird der Reinigungs-Plan richtig geführt?

3.5 Hygiene



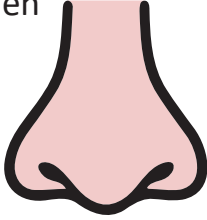

Bevor Roh-Stoffe vom Lieferanten angenommen werden dürfen, müssen sie geprüft werden!

Es dürfen nur gute, frische und saubere Roh-Stoffe angenommen werden.

Wie prüft man, ob Roh-Stoffe gut oder schlecht sind?

Worauf muss bei den einzelnen Punkten geachtet werden?

Welche Anzeichen gibt es für gute und schlechte Roh-Stoffe?

Ansehen 	
Anfassen 	
Riechen 	
Schmecken 	

3.5 Hygiene

Nur wenn Lebens-Mittel richtig gelagert werden, bleiben sie lange frisch.

Wie werden Roh-Stoffe und Lebens-Mittel richtig gelagert?

Lesen Sie die Hygiene-Regeln zum richtigen Lagern von Lebens-Mitteln.

In einigen Sätzen können Sie zwischen 2 Möglichkeiten wählen.

Streichen Sie das falsche Wort oder Wort-Gruppen durch.

Es gibt verschiedene Regeln:

Man braucht getrennte Räume für: **die Lagerung, die Herstellung von Produkten und den Verkauf** / **die Lagerung, die Herstellung von Pralinen, das Waschen von Lebens-Mitteln und das Dekorieren von Back-Waren.**

Mittel für die Reinigung und Schädlings-Bekämpfung **sollten gemeinsam** / **müssen getrennt voneinander** aufbewahrt werden.

Das Lager muss sauber und ordentlich sein.

Verpackungs-Material muss **getrennt von** / **zusammen mit** den Roh-Stoffen auf-bewahrt werden.

Die vorgeschriebenen Temperaturen für Roh-Stoffe und Lebens-Mittel müssen immer eingehalten werden.

First in – first out und Mindest-Haltbarkeits-Datum beachten!

Geöffnete Verpackungen müssen wieder verschlossen werden.
Keine Verpackungen offen herum stehen lassen.

Leere Verpackungen und Abfälle **sofort** / **am Ende des Arbeits-Tages** entfernen.

Verpackungs-Material darf nicht im Herstellungs-Bereich sein.

Für den Transport in den Herstellungs-Bereich können Roh-Stoffe in eigene Behälter oder Eimer umgefüllt werden.

3.5 Hygiene

Was bedeutet Schädlings-Monitoring?

Schädlinge sind kleine Tiere.

Zum Beispiel Insekten, Maden oder Würmer.

Diese Tiere dürfen nicht in der Küche sein.

Monitoring ist englisch und bedeutet:

Überwachen, Prüfen oder Feststellen von Gefahren.

Schädlings-Monitoring bedeutet also:

Überwachung von Insekten und anderen kleinen Tieren in der Küche.

Schädlings-Monitoring bedeutet auch:

Schädlinge bekämpfen und entfernen.



Tiere dürfen nicht in der Küche sein!
Deshalb muss man kontrollieren, dass sich keine Tiere in der Küche verstecken.
Sie können auch in Vorräten sein.
Zum Beispiel in geöffneten Mehl-Tüten.

3.5 Hygiene

Welche Tiere sind Schädlinge?

Schädlinge sind kleine Tiere.

Zum Beispiel Insekten, Mäuse oder Würmer.

Tiere gehören nicht in die Küche!

Sie können Lebens-Mittel anknabbern.

Sie können auch Haare verlieren.

Oder sie können ihr Geschäft in der Küche machen.

Davon können Menschen krank werden.

Welche Schädlinge gibt es in der Küche?

Auf diese Tiere müssen Sie in der Küche achten:

- Mehl-Käfer
- Mehl-Motte
- Maus
- Schabe
- Silber-Fischchen
- Staub-Laus
- Ameise
- Essig-Fliege

3.5 Hygiene

Wie funktioniert das Schädlings-Monitoring?

Um Schädlinge in der Küche zu finden, werden Fallen aufgestellt.

Es gibt Fallen für Insekten, die einen besonderen Duft haben.

Die Insekten mögen den Duft und bleiben an der Falle kleben.

Für Mäuse werden Klapp-Fallen benutzt.

In die Falle wird etwas gelegt, das die Maus mag.

Zum Beispiel Käse.

Die Falle schnappt zu, wenn die Maus den Käse holen möchte.

Für das Schädlings-Monitoring braucht man auch einen Schädlings-Monitoring-Plan.

Darin steht:

- **Was und Wo** überprüft wird: Raum oder Ort, wo eine Falle aufgestellt wird
- **Wie und Womit** bekämpft wird: Fallen gegen Insekten oder Mäuse
- **Wann** und wie oft Fallen aufgestellt werden: täglich oder wöchentlich
- **Wer** für die Schädlinge verantwortlich ist: wer ist verantwortlich, wenn die verantwortliche Person Urlaub hat

Alle Maßnahmen müssen aufgeschrieben werden.

3.5 Hygiene

Es kann passieren, dass Sie im Betrieb Schädlinge finden.

Wie verhalten Sie sich, wenn Sie Schädlinge entdecken?



Kreuzen Sie alle richtigen Antworten an.

- ☐ Ich tue so, als hätte ich nichts gesehen.
- ☐ Ich werfe die Schädlinge in den Müll und arbeite weiter.
- ☐ Ich informiere sofort meinen zuständigen Mitarbeiter oder meine zuständige Mitarbeiterin und tue, was diese sagt.

Was muss man bei Schädlingen in der Küche tun?



Schreiben Sie die Antworten neben das passende Bild.

