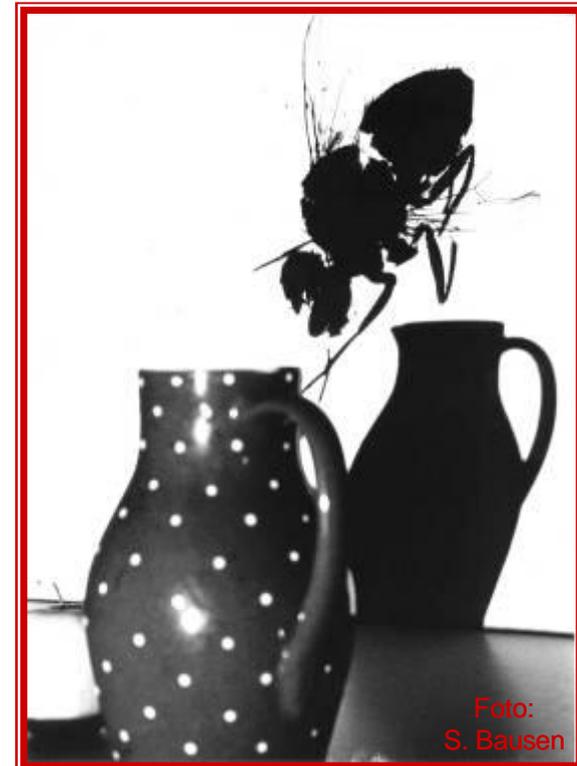


Lebensmittel-Hygiene

**Empfehlungen
für den haushaltsbezogenen
Unterricht unter
besonderer Berücksichtigung
des HACCP-Konzeptes**



Hygiene - Definition

Mit dem Begriff **Hygiene** sind laut WHO alle Maßnahmen gemeint, die die Erhaltung der menschlichen Gesundheit zum Ziel haben.



World Health Organisation

Lebensmittelhygiene - Definition

Lebensmittelhygiene beinhaltet Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist.



[900. Verordnung (EG) NR. 852/2004
des Europäischen Parlaments
und des Rates vom 29.04.2004 (Artikel 2)]

Rechtliche Rahmenbedingungen

- Personen -

- ◆ **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
 - Trat in Kraft am 01.01.2000
 - Löste Bundesseuchengesetz ab
 - §§ 33 . 37
Zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen
 - §§ 42 und 43
Definieren die gesundheitlichen Anforderungen an das Personal für den Umgang mit Lebensmitteln

Hygiene-Risikofaktoren

Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, ungeeignete Behandlungs- u. Zubereitungsverfahren.

(NN.: 950. LMHV 05.08.1997, geändert 2001, S. 2).

HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point)

Hazard	Gefährdung, Gefahr	für die Gesundheit
Analysis	Analyse, Untersuchung	der Gefährdung
Critical	kritisch, entscheidend	für die Beherrschung
Control	Lenkung, Überwachung	der Bedingungen
Point	Punkt, Stelle, Schritt	im Verfahren

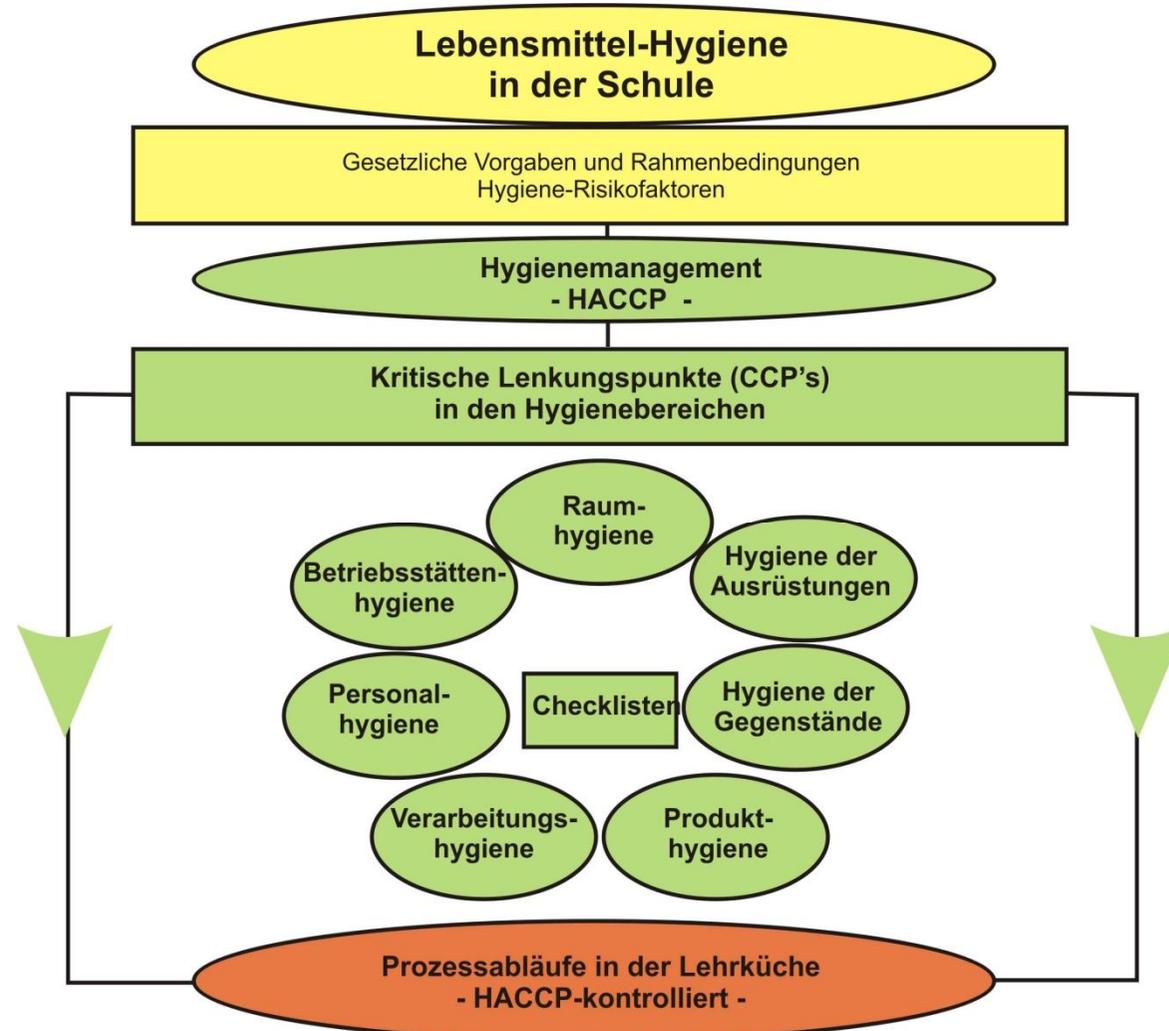
- ↳ Gefährdungsanalyse kritischer Lenkungspunkte
oder
- ↳ Risikoanalyse und Überwachung kritischer Stufen

Herausforderung für Schule und Schüler/innen?!

Schüler und Schülerinnen

- ◆ bringen ihre Schulverpflegung von zu Hause mit
- ◆ kaufen am Schulkiosk das Pausenfrühstück
- ◆ verzehren die in der schulischen GV angebotenen Mahlzeiten
- ◆ betreiben einen Schulkiosk
- ◆ bereiten in der Lehrküche Lebensmittel zu, verzehren sie gemeinsam, geben sie ab und/oder verkaufen sie
- ◆ bieten im Rahmen von Projekten Lebensmittel an und/oder bereiten sie zu
- ◆ verschönern Schulfeste mit einem Verpflegungsangebot
- ◆ ð

Schüler/innen als Hygienemanager



Zertifikat

Schule: _____

Schullogo

Zertifikat Hygienemanager/Hygienemanagerin

Herr / Frau _____
(Vorname/Nachname, Adresse)

hat durch die erfolgreiche Teilnahme an der Unterrichtssequenz

**„Lebensmittelhygiene - Empfehlungen für den haushaltsbezogenen Unterricht
unter besonderer Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes“**

Kenntnisse über die hygienischen Anforderungen in einer Lehrküche erhalten
und ist in der Lage, diese handlungsbefähigt und eigenverantwortlich
in die Praxis umzusetzen und zu vertreten.

Lebensmittelhygiene in der Schule



**Damit das
ein Kunstwerk
bleibt!**

**Leitfaden auf der Homepage
des Faches HWW**

<http://hww.fb14.uni-dortmund.de>