

## **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

## **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

## **Thema: Gute Lebensmittelhygienepraxis**

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

### **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

### **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

### **Thema: Mikrobiologische Gefahren**

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

## **Thema: Gute Lebensmittelhygienepraxis und Qualitätssicherung**

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 Verpflegungswesen 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**

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