



Strategien zur Verbesserung der
Qualifikation des Personals von Hotel- und
Restaurantbetrieben in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Modul 1: Lebensmittelsicherheitsmanagement

Leitfaden für HORECA-VET-Ausbilder:innen

Modul 1: Lebensmittelsicherheits- management

Dauer: 6 Stunden

Zielpersonen: HORECA-Mitarbeiter:innen

Methoden: Face-to-Face, E-Learning

Ziele

- ✓ Die Bedeutung und Ziele der Lebensmittelsicherheit verstehen
- ✓ Erlernen der grundlegenden Konzepte der Lebensmittelsicherheit
- ✓ Die verschiedenen Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit verstehen
- ✓ Fähigkeiten in der Anwendung der HACCP-Grundsätze erlangen
- ✓ Erkennen verschiedener Arten von Lebensmittelgefahren

Themen	Dauer
Lebensmittelsicherheit und grundlegende Konzepte (Definitionen, Verwendungszweck, Grundsätze - Reinigen, Kühlen, Kochen)	3 Stunden
Systeme der Lebensmittelsicherheit (HACCP, Gefahren, Lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Allergene, Kreuzkontaminationen, CCPs)	3 Stunden

Lektion: Lebensmittelsicherheitsmanagement (6 Stunden)

THEMEN	ZIELE	MATERIALIEN	BEURTEILUNG
<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelsicherheit und grundlegende Konzepte (Definitionen, Verwendungszweck, Grundsätze - Reinigen, Kühlen, Kochen) Systeme der Lebensmittelsicherheit (HACCP, Gefahren, Lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Allergene, Kreuzkontaminationen, CCPs) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verständnis der grundlegenden Konzepte und Definitionen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit. ✓ Die Ziele und die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit für die öffentliche Gesundheit kennen. ✓ Die verschiedenen Arten von Gefahren und Krankheitserregern in Lebensmitteln zu verstehen und zu identifizieren. ✓ Allergene in Lebensmitteln erkennen und handhaben, um allergische Reaktionen bei Verbraucher:innen zu vermeiden. ✓ Verständnis und Anwendung des HACCP-Systems zur Identifizierung, Bewertung und Kontrolle von Gefahren im Lebensmittelherstellungsprozess. ✓ Verständnis der Grundsätze der Reinigung, Kühlung und des Kochens im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit und ihrer Rolle bei der Beseitigung von Krankheitserregern. ✓ Entwicklung der Fähigkeit, Risiken zu analysieren und geeignete Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit zu ergreifen. ✓ Stärkung des Bewusstseins und der Verantwortung für die Einhaltung der Gesetze und Normen zur Lebensmittelsicherheit. 	<ul style="list-style-type: none"> Resource 1: PowerPoint-Präsentation Resource 2: E-Learning-Plattform Resource 3: Diskussionsbogen für die Klasse Resource 4: Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten 	<ul style="list-style-type: none"> Klasseninternes Quiz & E-Quiz

Ressource #1

Erster Abschnitt

PowerPoint-Präsentation

Ressource #2

Erster Abschnitt

E-Learning-Plattform. Verfügbar unter.....

Ressource #3

Erster Abschnitt

Diskussionsbogen für die Klasse

Ressource #4

- Australian Institute of Food Safety. (2021, March 11). What is Food Safety? Retrieved from: <https://www.foodsafety.com.au/blog/what-is-food-safety>
- Futter, M. (2001). Resource Materials Development - Food & Nutrition: A Handbook. "Communication Essentials in Poster Development", Pub. SADC-REEP. Retrieved from: <https://www.fao.org/3/a0104e/a0104e08.htm>
- Food Safety Definition & Why is Food Safety Important. (n.d.). Food Docs. Retrieved from: <https://www.fooddocs.com/post/why-is-food-safety-important>
- What is Food Safety? - The Importance of Food Safety in Manufacturing. (n.d.). Sesotec.Com. Retrieved from: <https://www.sesotec.com/apac/en/resources/blog/what-is-food-safety>
- DeltaNet. (2022, March 31). What are the Fundamental Principles of Food Safety and Hygiene? Retrieved from: <https://www.deltanet.com/knowledge-base/health-and-safety/food-safety-topic/what-are-the-fundamental-principles-of-food-safety-and-hygiene/>
- 4 principles of Food Safety | Virtual College. (n.d.). Virtual College. Retrieved from: <https://www.virtual-college.co.uk/resources/4-principles-of-food-safety>
- Nanotechnology Applications in Food. (n.d.). <https://www.sciencedirect.com/>. Retrieved from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128119426000133>
- Food allergy and intolerance. (n.d.). Better Health Channel. Retrieved from: <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/conditionsandtreatments/food-allergy-and-intolerance#symptoms-of-food-allergy-and-intolerance>
- List of 14 Allergens | Food Information | Food Legislation | Legislation | The Food Safety Authority of Ireland. (n.d.). The Food Safety Authority of Ireland. Retrieved from: https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information/14_allergens.html
- Davidson, K. M. (2020, January 21). Bacterial Cross Contamination: All You Need to Know. Healthline. Retrieved from: <https://www.healthline.com/nutrition/what-is-cross-contamination#types>
- Hazard Analysis of Critical Control Points Principles. (2012, May 30). The University of Rhode Island. Retrieved from: <https://web.uri.edu/foodsafety/hazard-analysis-of-critical-control-points-principles/>
- Simons, C. (2021, December 27). How to Monitor Critical Control Points (CCPs). Food Science Toolbox. Retrieved from: <https://cwsimons.com/how-to-monitor-critical-control-points-ccps/>

Konsortium



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION





Strategien zur Verbesserung der
Qualifikation des Personals von Hotel- und
Restaurantbetrieben in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Modul 2: Persönliche Hygieneregeln

Leitfaden für HORECA-VET-Ausbilder:innen

Modul 2: Persönliche Hygieneregeln

Dauer: 2 Stunden

Zielgruppe: HORECA-Mitarbeiter:innen

Methoden: Face-to-Face, E-Learning

Ziele

- ✓ Um zu verstehen, wie wichtig persönliche Hygieneregeln für eine sichere Lebensmittelproduktion und den Betrieb von HORECA sind, muss man sich der Gefahren bewusst sein, die von der Gesundheit des Arbeitspersonals und dessen Verhalten ausgehen,
- ✓ Kenntnis der Praktiken zur Umsetzung der Hygienevorschriften am Arbeitsplatz und zur Schaffung eines Produktionsumfelds, das frei von personenbezogenen Bakterienarten ist

THEMEN	DAUER
Definitionen von Hygiene, sanitären Einrichtungen und der heimischen Flora des menschlichen Körpers	1 Stunde
Personenbezogener Kontaminationszyklus	
Gesundheitsprobleme des Personals und Porter-Untersuchung	
Persönliche Hygiene am Arbeitsplatz	1 Stunde
Zusammenfassung der persönlichen Hygieneregeln	

LEKTION: PERSÖNLICHE HYGIENEREGELN (2 STUNDEN)

THEMEN	ZIELE	MATERIALIEN	BEURTEILUNG
<ul style="list-style-type: none">✓ Definitionen von Hygiene, sanitären Einrichtungen und der heimischen Flora des menschlichen Körpers✓ Personenbezogener Kontaminationszyklus✓ Gesundheitsprobleme des Personals und Porter-Untersuchung✓ Persönliche Hygiene am Arbeitsplatz✓ Zusammenfassung der persönlichen Hygieneregeln	<ul style="list-style-type: none">✓ Erkennen von personalbedingten Kontaminationen✓ Kenntnis der Verantwortung des Arbeitspersonals in Bezug auf die persönliche Gesundheit und die Reinigungsvorschriften.✓ Kenntnis der notwendigen Vorsichtsmaßnahmen am Arbeitsplatz: Personalraum, Handwaschplätze, hygienische Ein- und Ausgänge, Reinigungs- und Desinfektionsmittel am Arbeitsplatz✓ Wissen, was zu tun ist, wenn das Personal krank oder verletzt ist	<ul style="list-style-type: none">• <u>Resource 1:</u> PowerPoint-Präsentation• <u>Resource 2:</u> E-Learning-Plattform• <u>Resource 3:</u> Diskussionsbogen für die Klasse• <u>Resource 4:</u> Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten	<ul style="list-style-type: none">• Klasseninternes Quiz & E-Quiz

Ressource #1

PowerPoint-Präsentation

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Ressource #2

E-Learning-Plattform

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Ressource #3

Diskussionsbogen für die Klasse: Geben Sie Hygienetipps, um die Verunreinigung von Lebensmitteln durch Einzelpersonen zu verhindern.

Hygienepraktiken	DO	DON'T	Möglichkeit der CCP oder OpCP
Persönliche Gesundheit			
Persönliche Gewohnheiten			
Schutzkleidung			
Handhygiene			

Ressource #4

Externe Quellen

- Lee, JH, Seo, KH 2020. An Integrative Review of Hygiene Practice Studies in the Food Service Sector. Journal of Food Protection, 83(12):2147-2157.
- FAO&WHO Codex, CXC 1-1969: General Principles of Food Hygiene (revised 2020), <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- Industry Guides to Good Food Hygiene:Catering Guide, www.ukhospitality.org.uk/resource/resmgr/2022/documents/consultations/industry-guide-to-good-hygie.pdf
- Personal Hygiene for Food Handlers, <https://www.health.vic.gov.au/food-safety/personal-hygiene-for-food-handlers>

Konsortium



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

Strategien zur Verbesserung der
Qualifikation des Personals von Hotel- und
Restaurantbetrieben in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Modul 3: REINIGUNG VON ARBEITSPLÄTZEN UND AUSRÜSTUNG, HYGIENE UND SANITÄRVERSORGUNG

Leitfaden für HORECA-VET-Ausbilder:innen

Modul 3: REINIGUNG VON ARBEITSPLÄTZEN UND AUSRÜSTUNG, HYGIENE UND SANITÄRVERSORGUNG

Dauer: 4 Stunden

Zielpersonen: HORECA-Mitarbeiter:innen

Methoden: Face-to-Face, E-Learning

Ziele

- ✓ Reinigung und Desinfektion sind die Grundlage einer guten Haushaltsführung. Alle Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden; wenn es eine Betriebsunterbrechung gibt, bei der eine Kontamination möglich ist; oder in regelmäßigen Abständen, wenn die Oberflächen ständig in Gebrauch sind.
- ✓ Kenntnisse über den Schutz vor Schädlingen, über Strategien zum Schutz vor Nagetieren und Insekten,
- ✓ Verständnis für die Abfallwirtschaft in der Gastronomie.

THEMEN	DAUER
Reinigungsprinzipien in der Gastronomie	2 Stunden
Hygienische Grundsätze in der Gastronomie	
Programm für sanitäre Anlagen	
Schädlingsbekämpfung	1 Stunde
Abfallwirtschaft	1 Stunde

LEKTION: REINIGUNG VON ARBEITSPLÄTZEN UND AUSRÜSTUNG, HYGIENE UND SANITÄRVERSORGUNG

(4 STUNDEN)

THEMEN	ZIELE	MATERIALIEN	BEURTEILUNG
<ul style="list-style-type: none">✓ Allgemeine Hygienevorschriften und Sanitärverfahren✓ Reinigungsprinzipien in der Gastronomie✓ Hygienische Grundsätze in der Gastronomie✓ Programm für sanitäre Anlagen✓ Schädlingsbekämpfung✓ Nagetierbekämpfung✓ Strategien zum Schutz vor Nagetieren✓ Insektenbekämpfung✓ Strategien zum Schutz vor Insekten✓ Abfallwirtschaft✓ Abfallentsorgung✓ Lebensmittelabfälle und Lebensmittelverluste	<ul style="list-style-type: none">✓ Kenntnisse über die Grundprinzipien der Hygiene.✓ Wissen, wie man Reinigung und Desinfektion am Arbeitsplatz durchführt.✓ Kenntnisse über die Grundsätze der Reinigung in der Gastronomie.✓ Kenntnisse über sanitäre Grundsätze in der Gastronomie.✓ In der Lage sein, den Schutz vor Nagetieren zu gewährleisten.✓ Strategien zum Schutz vor Nagetieren kennen.✓ In der Lage sein, den Schutz vor Insekten zu gewährleisten.✓ Strategien zum Schutz vor Insekten kennen.✓ Kenntnisse über die Abfallverteilung in der Gastronomie.✓ Wissen, wie man die Abfallmenge reduzieren kann.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Ressource 1:</u> PowerPoint-Präsentation• <u>Ressource 2:</u> E-Learning-Plattform• <u>Ressource 3:</u> Diskussionsbogen für die Klasse• <u>Ressource 4:</u> Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten	<ul style="list-style-type: none">• Klassen- internes Quiz & E-Quiz

Ressource #1

Erster Abschnitt

PowerPoint-Präsentation: Unterstützendes Lernmaterial, das alle Konzepte des Moduls zusammenfasst

Ressource #2

Erster Abschnitt

E-Learning-Plattform. Verfügbar unter.....

Ressource #3

Erster Abschnitt

Diskussionsbogen für die Klasse

Ressource #4

Erster Abschnitt

Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten

EINIGE REFERENZEN

- BROWN, M. 2002. 'Safe process design and operation', in Blackburn, C de W and McClure, P J (eds), *Foodborne pathogens: hazards, risk analysis and control*, Woodhead Publishing, Cambridge.
- BURFOOT, D., MIDDLETON, K.E., HOLAH, J.T. 2009. Removal of biofilms and stubborn soil by pressure washing. *Trends in Food Science & Technology*, 20, S45 – S47.
- ERIKSSON, M., OSOWSKI, C.P., MALEFORS, C., BJÖRKMAN, J., ERIKSSON, E. 2017. Quantification of food waste in public catering services—a case study from a Swedish municipality. *Waste Manage.* 61, 415–422.
- FAO, 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. FAO, Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- GIBSON, H., TAYLOR, J.H., HALL, K.E. and HOLAH, J.T. 1999. Effectiveness of cleaning techniques used in the food industry in terms of the removal of bacterial biofilms. *Journal of Applied Microbiology*, 87, 41 – 48.
- GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C., SONESSON, U., VAN OTTERDIJK, R., MEYBECK, A., 2011. Global Food Losses and Food Waste. FAO, Rome, Italy.
- HOLAH, J. 2000. Food Processing Equipment Design and Cleanability. Flair-Flow Europe technical Manual F-FE 377A/00, Teagasc The National Food Centre, Dublin.
- CHANDRASEKARAN, M., 2013. Need for valorization of food processing by-products and wastes. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), *Valorization of Food Processing By-Products*. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 91_108. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), *Valorization of Food Processing By-Products*. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 35_62.
- MAJOUR, F.A. 2003. 'Cleaning-in-place', Ch. 11, in Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. and White, B. (eds.), *Hygiene in Food Processing*, Woodhead Publishing, Cambridge, pp. 122 – 166.
- PAPARGYROPOULOU, E., WRIGHT, N., LOZANO, R., STEINBERGER, J., PADFIELD, R., UJANG, Z., 2016. Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Manage.* 49, 326–336.
- SHAPTON, D., SHAPTON, N. 1991. *Principles and practices for the safe processing of foods*, Woodhead Publishing, Cambridge.

Konsortium



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

Strategien zur Verbesserung der
Qualifikation des Personals von Hotel- und
Restaurantbetrieben in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Modul 4: GEWÄHRLEISTUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IN HORECA-BETRIEBEN

Leitfaden für HORECA-VET-Ausbilder:innen

Modul 4: GEWÄHRLEISTUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IN HORECA-BETRIEBEN

Dauer: 6 Stunden

Zielpersonen: HORECA-Mitarbeiter:innen

Methoden: Face-to-Face, E-Learning

Ziele

- ✓ Das Verständnis für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelproduktion und in den HORECA-Betrieben setzt voraus, dass man sich der Risiken bewusst ist, die sich aus unsachgemäßen Praktiken bei der Annahme, Handhabung, Lagerung, Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln ergeben, mit dem Hauptziel, die Kunden und Kundinnen vor Lebensmittelvergiftungen und lebensmittelbedingten Krankheiten zu schützen, die das Leben der Menschen und die Geschäftsergebnisse der Betriebsinhaber beeinträchtigen können.
- ✓ Kenntnis der Praktiken zur Umsetzung eines vollständigen Programms zur Lebensmittelsicherheit am Arbeitsplatz und Schaffung eines Produktionsumfelds mit Garantien für die Verbraucher:innen.

THEMEN	DAUER
Hygienemaßnahmen bei der Entgegennahme von Lebensmitteln Hygienemaßnahmen bei der Annahme, Lagerung und Konservierung von Gemüse	2 Stunden
Fleisch und Fisch: Maßnahmen bei der Anlieferung, Hygienemaßnahmen bei der Haltbarmachung und Handhabung Verarbeitung und Produktion von Lebensmitteln und RTE's: Vorbereitung und Kochen	2 Stunden
Kühlen/Gefrieren, Auftauen und Aufwärmen Lagerung frischer und gekochter Lebensmittel. Servieren	2 Stunden

LEKTION: GEWÄHRLEISTUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IN HORECA-BETRIEBEN (6 STUNDEN)

THEMEN	ZIELE	MATERIALIEN	BEURTEILUNG
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hygienemaßnahmen bei der Entgegennahme von Lebensmitteln ✓ Hygienemaßnahmen bei der Annahme, Lagerung und Konservierung von Gemüse ✓ Fleisch und Fisch: Maßnahmen bei der Anlieferung, Hygienemaßnahmen bei der Haltbarmachung und Handhabung ✓ Verarbeitung und Produktion von Lebensmitteln und RTE's: Vorbereitung und Kochen ✓ Kühlen/Gefrieren, Auftauen und Aufwärmen ✓ Lagerung frischer und gekochter Lebensmittel. Servieren 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sicherstellen, dass alle erhaltenen Rohstoffe den festgelegten Gesundheits- und Qualitätsanforderungen entsprechen, um zu verhindern, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel gefährdet wird. ✓ Kenntnis der Hygienemaßnahmen für die Handhabung, Verarbeitung, Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln. ✓ Kenntnis der Qualitätskontrollen für Lebensmittel, insbesondere für Fleisch und Fisch. ✓ Kenntnis über die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit: Einbindung des gesamten Personals, kontinuierliche Schulung, Kontrolle der Wasserqualität, Schutz der Sanitärräume usw. ✓ Kenntnis wichtiger Tipps für jeden Lebensmittelbetrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ressource 1:</u> PowerPoint-Präsentation • <u>Ressource 2:</u> E-Learning-Plattform • <u>Ressource 3:</u> Diskussionsbogen für die Klasse • <u>Ressource 4:</u> Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassen-internes Quiz & E-Quiz

Ressource #1

Erster Abschnitt

PowerPoint-Präsentation: Unterstützendes Lernmaterial, das alle Konzepte des Moduls zusammenfasst

Ressource #2

Erster Abschnitt

E-Learning-Plattform. Verfügbar unter.....

Ressource #3

Erster Abschnitt

Diskussionsbogen für die Klasse

Ressource #4

Erster Abschnitt

Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten

EINIGE REFERENZEN 1. World Health Organization (WHO). COVID-19 and food safety: guidelines for food companies. Interimguidelines. 2020. 2. Ministry of Industry, Trade and Tourism (2020). Measures to reduce infection by coronavirus SARS-CoV-2. Restaurant services. Guidelines and recommendations. May 2020 3. Spanish Royal Decree 1376/2003, of 7th November, laying down the health requirements for the production, storage and sale of fresh meats and meat products in retail establishments. Official State Gazette, 7th November 2003, no. 273, p. 40094-40101. 4. Government of Catalonia, Spain. Thawing. Catalonia Regional Food Safety Agency. May 2019. 5. Regulation (EC) No. 853/2004 of the European Parliament and of the Council, 29th April 2004, laying down the specific rules on the hygiene of food of animal origin. 6. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics> 7. <https://opentextbc.ca/foodsafety/chapter/storage-temperatures-and-procedures/> 8. www.foodsafety.org 9. <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/healthyliving/food-safety-and-storage> 10. McCurdy, S. (2010). Storing Food for safety and quality

Konsortium



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape.

HORECA

Strategien zur Verbesserung der
Qualifikation des Personals von Hotel- und
Restaurantbetrieben in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Modul 5: LEBENSMITTELALLERGIE

Leitfaden für HORECA-VET-Ausbilder:innen

#1

Lebensmittelallergien

- Definition einer Lebensmittelallergie;
- Die häufigsten Lebensmittelallergene;
- Symptome einer Lebensmittelallergie;
- Wie man bei einer allergischen Reaktion hilft.

#2

Nahrungsmittelunverträglichkeiten

- Unterschied zwischen Nahrungsmittelallergie und Nahrungsmittelunverträglichkeit;

#3

Wie man Lebensmittelallergien vorbeugt

- Unterschied zwischen "Enthält" und "Kann enthalten";
- Auswärtige Verpflegung;
- Unterschied zwischen Kreuzkontamination und Kreuzkontakt.

Referenzen

#01

LEBENSMITTELALLERGIEN

Definition einer Lebensmittelallergie

Lebensmittelallergien betreffen sowohl Erwachsene als auch Kinder und sind eine Krankheit, die zu erheblichen, schädlichen und sogar lebensbedrohlichen Komplikationen führen kann. Es hat sich gezeigt, dass Allergien, die bei Säuglingen und Kindern auftreten, deutlich abnehmen oder verschwinden, sobald sie das Erwachsenenalter erreicht haben (Dupont, 2019). Bestimmte Allergien sind nach Rich et al. (2019) hartnäckiger als andere.

Die häufigsten Lebensmittelallergene



Symptome einer Lebensmittelallergie

Die Symptome von Allergien können je nach Gewicht, Größe und verzehrter Menge des Allergens von leicht bis schwer reichen. Der Beginn der Symptome liegt fast immer einige Minuten nach dem Verzehr des Lebensmittels (NHS, 2022). Die bekannten Symptome können viele Teile des Körpers betreffen, z. B. die Haut, den Magen-Darm-Trakt, das Herz-Kreislauf-System oder die Atemwege.

Anaphylaxie

- Die Symptome einer schweren allergischen Reaktion können plötzlich auftreten und sich sekundlich verschlimmern (NHS, 2022), wobei verschiedene Körperteile betroffen sind und Atem- und Kreislaufprobleme auftreten. Sie kann Sekunden oder Minuten nach dem Verzehr des Allergens beginnen.

Nicht-IgE-vermittelte Nahrungsmittelallergie

- Die Symptome dieser Art von Allergie können viel länger dauern - manchmal bis zu mehreren Tagen.

Gemischte Reaktion

- Bei einigen Kindern kann es zu einer gemischten Reaktion kommen, bei der sowohl IgE-Symptome, wie Schwellungen, als auch Nicht-IgE-Symptome, wie Verstopfung, auftreten. Dies kann bei Kindern mit einer Milchallergie vorkommen (NHS, 2022).

Wie man bei einer allergischen Reaktion hilft

1. Verwenden Sie einen Adrenalin-Autoinjektor, sofern die Person einen besitzt
2. Rufen Sie die nationale Notrufnummer an und teilen Sie mit, dass Sie oder eine Ihnen nahestehende Person an Anaphylaxie leiden
3. Legen Sie die Person hin und lagern Sie die Beine hoch
4. Geben Sie nach 5 Minuten eine weitere Injektion, wenn sich die Symptome nicht bessern

Im Krankenhaus wird die von Anaphylaxie betroffene Person überwacht und behandelt

Anaphylaxie ist ein medizinischer Notfall. Sie kann sehr ernst sein, wenn sie nicht schnell behandelt wird.

#02

NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Immune system



Digestive system

Typically a fast onset, within minutes, but up to ~2 hours



Not always immediate, can take hours

Rash
Hives
Itchy Skin
Shortness of Breath
Swelling
Trouble Swallowing
Chest Pain
Nausea
Diarrhea
Vomiting



Gas
Cramps
Bloating
Heartburn
Headaches
Irritability
Nausea
Diarrhea
Vomiting

Most food allergies in infancy are mild, such as hives or vomiting, but on rare occasions, they can be severe or life threatening



Mostly mild and not life threatening

Every time the allergenic food is eaten



Differs

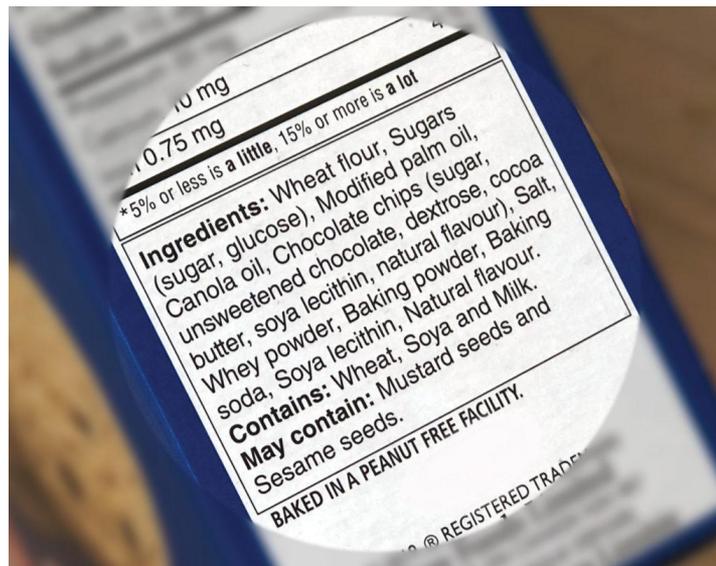
#03

WIE MAN LEBENSMITTELALLERGIEN VORBEUGT

Unterschied zwischen "Enthält" und "Kann enthalten"

Enthält

Jedes Mal, wenn auf einem Lebensmitteletikett der Hinweis "Enthält" erscheint, müssen die Namen der Lebensmittelquellen aller wichtigen Lebensmittelallergene, die als Zutaten verwendet wurden, angegeben werden.



Kann enthalten

Wenn die Möglichkeit besteht, dass ein Lebensmittelallergen enthalten sein könnte, müssen diese Lebensmittelkennzeichnungen den Hinweis "kann enthalten" oder "hergestellt in einem Betrieb, in dem X verarbeitet wird" enthalten, da die Hersteller dieselben Geräte zur Verarbeitung verschiedener Produkte verwenden können.

Es ist sehr **wichtig**, dass alle **Allergene** auf den **Etiketten FETT** gedruckt sind.

Auswärtige Verpflegung

Kellner:innen und Küchenpersonal kennen möglicherweise nicht alle Allergene, die auf der Speisekarte stehen. Daher ist es wichtig:

die Zutatenliste zu überprüfen!

Jede öffentliche Einrichtung ist verpflichtet, die Zutaten und Allergene aller Gerichte auf ihrer Speisekarte anzugeben.

Unterschied zwischen Kreuzkontamination und Kreuzkontakt

Kreuzkontamination

Ist ein häufiger Faktor bei der Verursachung von Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden. Mikroorganismen aus verschiedenen Quellen können Lebensmittel während der Zubereitung und Lagerung kontaminieren. Durch sachgemäßes Garen der kontaminierten Lebensmittel lässt sich das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung in den meisten Fällen verringern oder ausschließen.

Kreuzkontakt

Tritt auf, wenn ein Allergen versehentlich von einem Lebensmittel, das ein Allergen enthält, auf ein Lebensmittel übertragen wird, das das Allergen nicht enthält. Durch das Kochen wird die Wahrscheinlichkeit, dass eine Person mit einer Lebensmittelallergie eine Reaktion auf das verzehrte Lebensmittel zeigt, nicht verringert oder ausgeschlossen.

Konsortium



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Noch Fragen?

Hier können Sie einen Text mit Kontaktangaben, Danksagungen usw. hinzufügen.



SCAN ME

 @HORECA.FS.project

 @Horeca-fs-project

 @horeca-fs-project

<http://www.horecafs.org/>



Strategien zur Verbesserung der
Qualifikation des Personals von Hotel- und
Restaurantbetrieben in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Modul 6: LEBENSMITTELSICHERHEITSPRÜFUNG UND -VERORDNUNG

Leitfaden für HORECA-VET-Ausbilder:innen

Module 6: LEBENSMITTELSICHERHEITS PRÜFUNG UND - VERORDNUNG

Dauer: 2 Stunden

Zielpersonen: HORECA-Mitarbeiter:innen

Methoden: Face-to-Face, E-Learning

ZIELE

- ✓ Verständnis dafür, dass Audits ein entscheidender Bestandteil der Aufrechterhaltung von Lebensmittelsicherheitsstandards und -zertifizierungen sind, da sie für Transparenz sorgen und sicherstellen, dass die Standards eingehalten werden.
- ✓ Erkenntnis, dass die Transparenz der Audits die Kooperationsfähigkeit der Beteiligten in der gesamten Lieferkette erhöht und die Sicherheit, Effizienz und kontinuierliche Verbesserung in den einzelnen Unternehmen verbessert.

THEMEN	DAUER
Audits der Lebensmittelsicherheit	1 Stunde
Prozess der Lebensmittelsicherheitsaudits	1 Stunde

LEKTION: LEBENSMITTELSICHERHEITSPRÜFUNG UND -VERORDNUNG (2 STUNDEN)

THEMEN	ZIELE	MATERIALIEN	BEURTEILUNG
<ul style="list-style-type: none">✓ Audits der Lebensmittelsicherheit✓ Prozess der Lebensmittelsicherheits audits	<ul style="list-style-type: none">✓ Audits zur Lebensmittelsicherheit definieren können.✓ Die Struktur des Audits der Lebensmittelsicherheit kennen.✓ Den Prozess der Lebensmittelsicherheitsprüfung kennen.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Ressource 1:</u> PowerPoint-Präsentation• <u>Ressource 2:</u> E-Learning-Plattform• <u>Ressource 3:</u> Diskussionsbogen für die Klasse• <u>Ressource 4:</u> Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten	<ul style="list-style-type: none">• Klassen-internes Quiz & E-Quiz

Ressource #1

Erster Abschnitt

PowerPoint-Präsentation: Unterstützendes Lernmaterial, das alle Konzepte des Moduls zusammenfasst

Ressource #2

Erster Abschnitt

E-Learning-Plattform. Verfügbar unter.....

Ressource #3

Erster Abschnitt

Diskussionsbogen für die Klasse

Ressource #4

Erster Abschnitt

Externe Ressourcen wie Bücher, Zeitschriften und Webseiten

EINIGE REFERENZEN

Acheson, D. (2010). Opportunities for private third party auditors. Leavitt partners blog. Retrieved 21.06.10 from. <http://leavittpartnersblog.com/2010/06/opportunities-for-private-third-party-auditors/>.

Busch, L. (2011). Quasi-states? The unexpected rise of private food law. In B. M. J. van der Meulen (Ed.), Private food law: Governing food chains through contract law, self regulation, private standards, audits and certification schemes, Retrieved 19.03.12 from. http://www.wageningenacademic.com/_clientFiles/download/EIFL-06-e.pdf..

Doering, R. (2010). The food safety risk of imported food. Food Law, Retrieved 21.12.10 from. http://www.gowlings.com/KnowledgeCentre/PublicationPDFs/20101221_Food-Safety-Risk-of-Imported-Food_Ronald-Doering.pdf.

European Union. Eur-Lex. European Union Laws, 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178> (Accessed, 12 February, 2022).

INFO Mea Treaties. Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. 2020.

Karst, T. (2011). Third party audits find media scrutiny. The Packer, Retrieved 10.10.11 from. <http://www.thepacker.com/opinion/fresh-talk-blog/Third-party-auditsfind-media-scrutiny-132240843.html>.

Pronk, I. (2011). Is food safety auditing about safety or money? GFSI-light?. Retrieved 11.08.11 from. <http://barfblog.foodsafety.ksu.edu/blog/148109/11/05/04/food-safety-auditing-about-safety-or-money-gfsi-light>.

Konsortium



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION

