

HauswirtschaftsFührerschein | Modul 7:

# HYGIENE IM HAUSHALT



Hauswirtschafts  
Führerschein

## Impressum

### Herausgeber

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
Calenberger Str. 2  
30169 Hannover

Auflage: 1. Aktualisierte Auflage

### Konzeption und Redaktion

Prof. em. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt  
unter Mitarbeit von Marietheres Rehrmann  
*Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen*

### Layout

Daniel Janko  
*BüroHalle*

### Druck

Expressdruck Oldenburg  
Florian Isensee GmbH

### Aktualisierung und Vertrieb

#### Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen - ZEHN

Landwirtschaftskammer Niedersachsen  
Sedanstraße 4  
26121 Oldenburg

Telefon: 0441 801-576

E-Mail: [info@zehn-niedersachsen.de](mailto:info@zehn-niedersachsen.de)  
Internet: [www.zehn-niedersachsen.de](http://www.zehn-niedersachsen.de)



### Angegliedert an:



### Gefördert durch:



**Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz**

© Copyright 2021 – Nds. Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz.

Alle Inhalte, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken sind urhe-  
berrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschließlich der Vervielfältigung,  
Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten.



Der Hauswirtschaftsführerschein ist ein Ergebnis des Projekts „Verbesserung hauswirtschaftlicher Kenntnisse durch einen Hauswirtschaftsführerschein“ der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e. V. und wurde vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.

Der Hauswirtschaftsführerschein besteht aus zwölf Modulen:

1. Lebensmittel: Einkauf, Lagerung
2. Auskommen mit dem Einkommen
3. Verträge im Haushalt
4. Haushaltsmanagement
5. Nachhaltigkeit im Haushalt
6. Ernährung: bedarfs- und bedürfnisgerecht
- 7. Hygiene im Haushalt**
8. Prüf- und Gütesiegel
9. Wäschepflege
10. Wohnungsreinigung
11. Hauswirtschaftliche Betreuung
12. Hauswirtschaft in Dienstleistungsbetrieben

Gefördert durch:



**Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz**

# Modul 7

## Hygiene im Haushalt

### ÜBERSICHT

<u>Informationen zur Handhabung</u>	<b>4</b>
<u>Erwartete Kompetenzen / Lernziele</u>	<b>5</b>
<u>Aufbau des Moduls</u>	<b>5</b>
<u>Sachinformation</u>	<b>6</b>
<u>Materialübersicht</u>	<b>10</b>
<u>Quellen und Empfehlungen für Medien</u>	<b>14</b>

## INFORMATION ZUR HANDHABUNG

Alle Bestandteile dieses HauswirtschaftsFührerscheins können flexibel und zielgruppenspezifisch eingesetzt werden. Das gilt für die Auswahl der Themen und deren Inhalte, den Ablauf und die Materialien.

Aufgrund der beabsichtigten Breite der Zielgruppen und der potenziellen Anbieter\*innen des HauswirtschaftsFührerscheins wurde auf eine im schulischen Unterrichtskontext übliche, detaillierte Ablaufplanung bewusst verzichtet.

Die einzelnen Module sind stets gleich aufgebaut:

- Sie sind inhaltlich und in ihrer Materialauswahl für einen zeitlichen Umfang von 4 x 45 Minuten bzw. 2 x 90 Minuten konzipiert.
- Sie sind eingeteilt in grundlegende (Basis-)Informationen und vertiefende Informationen.

Sie finden in jedem Modul den gleichen Ablauf:

- Darstellung der erwarteten Kompetenzen bzw. der allgemeinen Lernziele,
- Überblick über den Aufbau des Moduls mit der geplanten Zuordnung der Materialien zu den Inhalten,
- Sachinformationen mit kurzen, wesentlichen Inhalten zu diesem Modul als Wissensbasis für die Lehrenden und Anleitung zum Einsatz der Materialien,
- Quellenverzeichnis am Ende der Sachinformationen,
- Verweis auf weiterführende Quellen und Internetlinks zum Thema,
- Übersicht aller in der Sachinformation erwähnten Materialien des HauswirtschaftsFührerscheins für das jeweilige Modul.

Die Materialien sind gekennzeichnet mit:

- A: Arbeitsblatt
- L: Lösungsblatt
- I: Ideen für Interaktion/Gespräche
- M: Merkblatt/Handout
- P: Praxisbeispiele
- PP: Präsentation

## ERWARTETE KOMPETENZEN / LERNZIELE

### Basiseinheit

Die Zielgruppe (Schüler\*innen, Auszubildende, Jugendliche) soll über folgende Basiskompetenzen verfügen:

- Darstellung der Hygienebereiche im Privathaushalt, Erläuterung wichtiger Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln (Geplante Einheit hierfür: 45 Minuten)
- Demonstration korrekter hygienischer Händereinigung (Geplante Einheit hierfür: 45 Minuten)

### Vertiefungseinheit

Die Zielgruppe (Schüler\*innen, Auszubildende, Jugendliche) soll über folgende vertiefte Kompetenzen verfügen:

- Erläuterung und Begründung der Lebensmittelüberwachung in Niedersachsen (Geplante Einheit hierfür: 45 Minuten)
- Darlegung der Hygiene-Regeln bei Festen (Geplante Einheit hierfür: 45 Minuten)

## AUFBAU DES MODULS HYGIENE IM HAUSHALT

### Basisinformationen

- **45 Minuten:**
  - Hygienebereiche und Hygienegefahren  
**A-07-01, L-07-01**
  - Hygieneregeln  
**I-07-01, A-07-02, L-07-02**
- **45 Minuten:**
  - Händewaschen in der Praxis  
**I-07-01**
  - Praxisbeispiele Milchmix-Zubereitung  
**P-07-02**

### Vertiefungsinformationen

- **45 Minuten:**  
Lebensmittelüberwachung  
**A-07-03, L-07-03**

- **45 Minuten:**
    - Lebensmittelhygiene bei Festen
- M-07-01**

## SACHINFORMATION

Hygiene ist eine wichtige Voraussetzung für die Gesundheit von Mensch und Tier. Obwohl die Hygienestandards in Deutschland hochentwickelt sind, treten immer wieder Krankheiten als Folgen von Hygienesicherheit kann nur gelingen, wenn jeder Einzelne sich für eine einwandfreie Hygiene für sich selbst und andere verantwortlich fühlt und grundlegende Regeln eingehalten werden. Einfache Hygienemaßnahmen tragen im Alltag dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen. Die Grundlagen von Hygienemaßnahmen sind Prävention, also das Vermeiden von Verschmutzung, das Reinigen sowie bei Bedarf das Desinfizieren (Siehe auch Modul 10: „Wohnungsreinigung“ und Modul 1: „Lebensmittel: Einkauf und Lagerung“).

Der Begriff Hygiene stammt aus dem Griechischen und heißt wörtlich übersetzt „Gesundheit“. Als Inbegriff gilt die griechische Göttin „Hygieia“, die Gesundheit personifiziert und als Schutzgöttin der Apotheker\*innen gilt.

Keime (Mikroorganismen) wie Bakterien, Viren oder Pilze finden sich überall und zahlreich in der Umwelt. Die meisten sind für Menschen harmlos, obwohl sie sich durch Zellteilung sehr schnell vermehren. Aus 10.000 Keimen wachsen beispielsweise in zwei Stunden bei geeigneten Bedingungen (z. B. Temperatur, Feuchtigkeitsgehalt) 160.000 Keime. Manche Keime können jedoch auch krank machen. Besonders gefährdet hierfür sind sogenannte „sensible Personengruppen“: Hierzu gehören Säuglinge, Schwangere, kranke und alte Menschen. Krankheitserreger können von Mensch zu Mensch, über die Hände oder gemeinsam benutzte Gegenstände oder über Lebensmittel weiterverbreitet werden.

### Hygienebereiche

Um alle hygienisch eventuell problematischen Bereiche in einem Haushalt zu erfassen, werden sogenannte Hygienebereiche gebildet. Man unterscheidet:

- Raumhygiene, auch Wohnungshygiene genannt,
- Persönliche Hygiene,
- Prozesshygiene, auch Arbeitshygiene genannt,
- Manchmal wird Produkthygiene extra benannt. Dies kann aber auch in Raumhygiene (z. B. Reinigen von Möbeln) oder im Zusammenhang mit der Nahrungszubereitung (z. B. Reinigen der Arbeitsmittel) integriert werden.

Man spricht bezogen auf die Hygienesicherheit im Haushalt auch von einem sogenannten Hyginedreieck, das es zu berücksichtigen gilt (Siehe **A-07-01** und **L-07-01**).



Zur Systematisierung von Gefahren, die es zu vermeiden bzw. zu beseitigen gilt, werden diese Gefahren in drei Kategorien eingeteilt: Physikalisch, chemisch und mikrobiologisch. Sie können in allen Hygienebereichen auftreten, wie Beispiele zeigen (Siehe **P-07-01**).

Zu den einzelnen Hygienebereichen lassen sich viele Beispiele für Hygieneregeln finden, die auch im privaten Haushalt angewendet werden sollen (Siehe **A-07-02** und **L-07-02**). Zu Reinigungsmaßnahmen siehe auch Modul 10: „Wohnungsreinigung“.

## Händewaschen

Hände kommen häufig mit Keimen in Kontakt und können diese auf alles übertragen, was anschließend angefasst wird (Siehe **I-07-01**). Vor allem Mikroorganismen, also potenzielle mikrobiologische Gefahren, werden durch den persönlichen Kontakt von Menschen übertragen. Beim Händeschütteln oder über gemeinsam benutzte Gegenstände können Krankheitserreger leicht von Hand zu Hand gelangen. Dies muss nicht direkt durch Händeschütteln geschehen, oft reicht es auch, wenn jemand Mikroorganismen an seiner Hand hatte und sich im Bus festgehalten hat und ein anderer Fahrgast danach an die gleiche Stelle greift. Händewaschen, gleich wenn man nach Hause kommt, unterbricht diesen Übertragungsweg. Steht unterwegs keine Waschmöglichkeit zur Verfügung, sollte man zumindest vermeiden, mit den Händen Mund, Augen oder Nase zu berühren oder Speisen mit der Hand zu essen: Berührt man mit den Händen dann das Gesicht, können die Erreger über die Schleimhäute von Mund, Nase oder Augen in den Körper eindringen und eine Infektion auslösen. Deshalb ist Händewaschen so wichtig.

Siehe <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/filme/filme-zum-richtigen-haendewaschen/#c7715>

Anlässlich des „Welthändewaschtages“ jährlich am 15. Oktober befragt die BZGA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung) immer wieder Personen nach ihren Gewohnheiten: Nur 20 % der Befragten waschen sich danach regelmäßig die Hände mit Seife. Die BzGA benennt sieben Situationen, in denen Händewaschen besonders wichtig ist:

- nach dem Nachhause Kommen,
- vor und während der Zubereitung von Speisen, vor allem wenn mit rohem Fleisch oder Fisch oder rohen Eiern gearbeitet wird,
- vor den Mahlzeiten,
- nach dem Besuch der Toilette,
- nach dem Naseputzen und Husten oder Niesen in die Hand,
- vor und nach dem Kontakt mit Erkrankten,
- nach dem Kontakt mit Tieren.

Es kommt aber nicht nur darauf an, dass Hände gewaschen werden, sondern wie dies geschieht (Siehe **I-07-01**).

## **Lebensmittelhygiene**

Im Rahmen einer Vertiefungseinheit sollen Kompetenzen besonders im Bereich Lebensmittelhygiene erworben werden.

Lebensmittelhygiene bezeichnet alle Maßnahmen, die der Verderbnis von Lebensmittelerzeugnissen vorbeugen, die Übertragung von Infektionskrankheiten vermeiden helfen oder die Belastung der Verbraucherinnen und Verbraucher mit Rückständen und Schadstoffen eindämmen. Für Lebensmittel gelten besonders hohe hygienische Anforderungen. Die Lebensmittelhygiene liegt in erster Linie in der Verantwortung der Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten, herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Lichtschranken dienen bei Lebensmittelherstellern beispielsweise der Erkennung physikalischer Gefahren (Fremdstoffe), Produktkontrollen in Laboren vermeiden chemische Gefahren. Reinigung, Desinfektion und Sterilisation dienen beispielsweise der Reduktion der Kontamination mit Mikroorganismen.

Aber auch die Verbraucher\*innen selbst sind in der Pflicht für ihre Gesundheit zu sorgen und Lebensmittel vor dem Verzehr zu prüfen. Dies geschieht zunächst durch Prüfung von Verpackung und Haltbarkeitsangaben, aber auch durch sensorische Prüfung des Lebensmittels (Geruch, Optik, Konsistenz, evtl. kleine Geschmacksprobe). Bei Dosen mit gewölbtem Deckel besteht die Gefahr, dass das Botulinum-Toxin die Ursache dafür ist (Siehe **A-07-03, L-07-03**).

Viele Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen wie Bakterien, Viren und Parasiten. Vor allem Salmonellen, Listerien, Campylobacter und andere Bakterien sowie Viren in Lebensmitteln können zur Gesundheitsgefahr für Menschen werden. Mikroorganismen sind – abgesehen von Fehlernährung – die mit Abstand häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Krankheitserreger können in Lebensmitteln, die vom Tier stammen, aber auch in pflanzlichen Lebensmitteln vorkommen (Siehe **I-07-01**).

## **Lebensmittelüberwachung**

Der Staat hat verschiedene Gesetze und Regelungen im Lebensmittelbereich geschaffen, um die Gesundheit von Menschen und Tieren zu schützen. Dies gilt für die Europäische Ebene z. B. mit dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und der Verpflichtung für ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) zur Prävention und Überwachung von Prozessen und Produkten im Lebensmittelbereich.

In weltweit zusammenwachsenden Märkten lässt sich ein angemessener Verbraucherschutz aber nur sicherstellen, wenn Wirtschaft, Verbraucherberatung und Überwachungsbehörden ihren Beitrag leisten. Von besonderer Bedeutung ist, dass die Verbraucher wissen, was sie selbst tun können und an welche Einrichtungen sie sich im Bedarfsfall wenden können (z. B. Verbraucherzentrale mit den Beratungsstellen in Niedersachsen).

Für die Überwachung, dass entsprechende Vorschriften eingehalten werden, gibt es in allen Bundesländern spezielle Behörden, die meist den jeweiligen Fach-Ministerien nachgelagert sind. In Niedersachsen ist dies das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Der Schutz der Verbraucher\*innen vor gesundheitlichen Risiken und Täuschung durch die im Verkehr befindlichen Lebensmittel und Gegenstände des täglichen Bedarfs ist ein wichtiges Anliegen der Niedersächsischen Landesregierung (Siehe **A-07-03, L-07-03**).

Das niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) mit der Zentrale in Oldenburg verfügt über ca. 900 Mitarbeitende. Das LAVES wurde gegründet, um eine stärkere Bündelung von Untersuchungs- und Beratungsleistungen zu erreichen. Aufgaben sind unter anderem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung und Fleischhygiene. Dem LAVES gehören sechs Untersuchungsinstitute (Lebensmittelinstitute, Veterinärinstitute, Institut für Fische und Fischereierzeugnisse, Institut für Bedarfsgegenstände, Futtermittelinstitut, Institut für Bienenkunde) in ganz Niedersachsen an. Standorte sind Braunschweig, Celle, Cuxhaven, Hannover, Lüneburg, Oldenburg (dort ist auch die Zentrale). Darüber hinaus sind die Fachdezernate landesweit mit Aufgaben der operativen und fachlichen Beratung für die kommunalen Behörden betraut, unter anderem mit Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz, Rückstandskontrolldienst.

### **Lebensmittel, Speisen und Getränke auf Festen**

Es ist üblich, dass wenn Feste gefeiert werden, Gäste gebeten werden, Speisen und Getränke mitzubringen. Das ist vor allem bei jungen Menschen mit wenig Geld oft der Fall. Es ist ja auch positiv, wenn verschiedene Lebensmittel und Speisen ausprobiert werden können. Während bei verschlossen gekauften und transportierten Getränken üblicherweise keine Hygienegefahr zu befürchten ist, können Lebensmittel und Speisen bei Festen eine Gesundheitsgefahr sein (Siehe **M-07-01**). Für öffentliche Veranstaltungen ist es notwendig Hygienevorschriften zu beachten. Auch wenn eine Feier im privaten Rahmen ohne Öffentlichkeit stattfindet, wird aber empfohlen, grundlegende Hygieneregeln zu beachten. Empfehlenswert hierfür ist die „Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) unter Link: [DGHEV: dgh übernimmt Herausgeberschaft für „Leitlinie Feste sicher feiern“](#)

## MATERIALÜBERSICHT

Die Arbeits-, Lösungs- und Merkblätter sind entsprechend der Ablaufplanung für die Basis- und Vertiefungsmodule jedes Moduls konzipiert. Sie sind dennoch zielgruppenspezifisch flexibel einsetzbar. Dies gilt ebenso für die ausgearbeiteten Präsentationen, die Ideen und Praxisbeispiele. Wegen der Heterogenität der Zielgruppen und Rahmenbedingungen können keine Zeiten für die Materialbearbeitung angegeben werden.

### Arbeitsblätter und Lösungsblätter

**Arbeitsblatt**  
**Hygienebereiche und Hygienegefahren**

Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Julian und Julia haben eine erste gemeinsame Wohnung. Sie wissen: Hygiene ist notwendig. Sie wollen es dort von Anfang an möglichst sauber haben und richtig machen. Sie überlegen sich einen Hygieneplan und malen dafür ein Dreieck auf.  
Schreiben Sie drei Begriffe für Hygienebereiche im Haushalt auf, auf die Sie achten müssen.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_


Julian und Julia überlegen, welche Gefahren in ihrem Haushalt entstehen können, wenn sie sich nicht um die Hygiene kümmern. Um besser zu verstehen, wie man diese Gefahren vermeiden und bekämpfen kann, teilen sie die Gefahren nach ihren Eigenschaften oder Kennzeichen in drei Gruppen ein:  
Welche drei Gruppen von Hygiene-Gefahren unterscheidet man?

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

A-07-01



Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt

A-07-01: Hygienebereiche und Hygienegefahren

**Lösungsblatt**  
**Hygienebereiche und Hygienegefahren**

Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Julian und Julia haben eine erste gemeinsame Wohnung. Sie wissen: Hygiene ist notwendig. Sie wollen es dort von Anfang an möglichst sauber haben und richtig machen. Sie überlegen sich einen Hygieneplan und malen dafür ein Dreieck auf.  
Schreiben Sie drei Begriffe für Hygienebereiche im Haushalt auf, auf die Sie achten müssen.

Persönliche Hygiene \_\_\_\_\_

Raum- oder Wohnungshygiene \_\_\_\_\_

Prozess- oder Arbeitshygiene \_\_\_\_\_


Julian und Julia überlegen, welche Gefahren in ihrem Haushalt entstehen können, wenn sie sich nicht um die Hygiene kümmern. Um besser zu verstehen, wie man diese Gefahren vermeiden und bekämpfen kann, teilen sie die Gefahren nach ihren Eigenschaften oder Kennzeichen in drei Gruppen ein:  
Welche drei Gruppen von Hygiene-Gefahren unterscheidet man?

1. Physikalische Gefahren, z. B. Fremdstoffe (Haare, Nägel, ...)

2. Chemische Gefahren z. B. Reinigungsmittel (Desinfektionsmittel auf Salatschneidebrett)

3. Mikrobiologische Gefahren, z. B. Bakterien (Schimmel auf Brot)

L-07-01




Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt

L-07-01: Hygienebereiche und Hygienegefahren

**Arbeitsblätter und Lösungsblätter**

**Arbeitsblatt  
Hygieneregeln**



Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Auch zuhause achten Julian und Julia auf die Einhaltung von Hygieneregeln. Nennen Sie jeweils drei Beispiele, wie die Beiden das in der Praxis umsetzen können:

**Im Bereich Persönliche Hygiene**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

**Im Bereich Raum- oder Wohnungshygiene**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

**Im Bereich Prozess- oder Arbeitshygiene**

1. \_\_\_\_\_


2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt **A-07-02**

A-07-02: Hygieneregeln

**Lösungsblatt  
Hygieneregeln**



Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Auch zuhause achten Julian und Julia auf die Einhaltung von Hygieneregeln. Nennen Sie jeweils drei Beispiele, wie die Beiden das in der Praxis umsetzen können:

**Im Bereich Persönliche Hygiene (Beispielhafte Antworten, vor allem bei der Nahrungszubereitung)**

- Die Fingernägel kurz halten und keinen Nagellack tragen.
- Schmuck, inkl. Ohringen, und Uhren abnehmen.
- Auf die allgemeine Körperhygiene achten, z. B. nach dem Naseputzen, nach dem Toilettengang Händewaschen.
- Haare zusammenbinden.
- Hände zu Beginn und nach Beendigung der Tätigkeit waschen, bei Bedarf desinfizieren.
- Wunden immer abdecken.

**Im Bereich Raum- oder Wohnungshygiene (Beispielhafte Antworten)**

- Staub möglichst sofort fegen oder wog saugen.
- Desinfektion von Flächen ist nur nötig, wenn eine Person im Haushalt eine möglicherweise gefährliche ansteckende Infektionskrankung hat.
- Küche und Vorratsräume/Vorratschränke sauber halten bzw. regelmäßig reinigen.
- Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen regelmäßig nach Nutzung reinigen.
- Spülbecken, Kochstellen und Backöfen, Kühlschrank regelmäßig reinigen.
- Abfall regelmäßig leeren, dabei die Mülltrennung beachten.

**Im Bereich Prozess- oder Arbeitshygiene (Beispielhafte Antworten bei der Nahrungszubereitung)**


- Reine von unreinen Arbeiten trennen.
- Arbeitsplatz zwischen den Arbeitsschritten reinigen, insbesondere bei der Verarbeitung von Geflügel und Fisch.
- Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen und regelmäßig auf Schädlingsbefall überprüfen.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Lagern der Lebensmittel nach dem Prinzip „first in – first out“.
- Speisereste abdecken und langes Warmhalten von Speisen vermeiden
- Speisen und Geschirrinnenflächen nicht mit der Hand anfassen.
- **Richtig Abschmecken: Nicht den selben Löffel zum Probieren und Entnehmen verwenden.**

Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt **L-07-02**

L-07-02: Hygieneregeln

**Arbeitsblätter und Lösungsblätter**

**Arbeitsblatt  
Lebensmittelüberwachung**



Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Julia und Julian haben in ihrem Vorratsschrank eine Dose mit Tomaten entdeckt, deren Deckel sich nach außen wölbt. Das Datum vom Mindest-Haltbarkeitsdatum ist schon lange vorbei.

**Was sollen Julia und Julian mit der Dose machen? (Nur eine Lösung ist richtig)**

☐ Die Dose öffnen und den Inhalt roh essen

☐ Die Dose öffnen und den Inhalt erhitzen und dann essen

☐ Die Dose öffnen, am Doseninhalt riechen und wenn es gut riecht, roh essen

☐ Die Dose öffnen, am Doseninhalt riechen, wenn es gut riecht, erhitzen und essen

☐ Die Dose ungeöffnet in den Abfall geben (Gefahr von Clostridium Botulinum)

**Julia und Julian sind unsicher, wen sie fragen können, was sie mit ihrer Dose tun sollen. An wen könnten sie sich wenden?**

☐ Geschäft, in dem die Dose gekauft wurde

☐ Internet: Welchen Suchbegriff geben Sie dafür ein?

☐ Lehrer\*innen für Hauswirtschaft

☐ Nachbar\*innen

☐ Verbraucherberatungsstelle der Verbraucherzentrale

☐ niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

**Welche Aufgaben hat die staatliche Lebensmittelüberwachung?**

☐ Schutz der Verbraucher\*innen vor gesundheitlichen Gefahren

☐ Schutz der Verbraucher\*innen vor Täuschung


☐ Überwachung, dass Vorschriften für Lebensmittel eingehalten werden

☐ Information der Öffentlichkeit, wenn Produkte nicht ordnungsgemäß sind

Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt **A-07-03**

A-07-03: Lebensmittelüberwachung

**Lösungsblatt  
Lebensmittelüberwachung**



Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Julia und Julian haben in ihrem Vorratsschrank eine Dose mit Tomaten entdeckt, deren Deckel sich nach außen wölbt. Das Datum vom Mindest-Haltbarkeitsdatum ist schon lange vorbei.

**Was sollen Julia und Julian mit der Dose machen? (Nur eine Lösung ist richtig)**

☐ Die Dose öffnen und den Inhalt roh essen

☐ Die Dose öffnen und den Inhalt erhitzen und dann essen

☐ Die Dose öffnen, am Doseninhalt riechen und wenn es gut riecht, roh essen

☐ Die Dose öffnen, am Doseninhalt riechen, wenn es gut riecht, erhitzen und essen

☒ Die Dose ungeöffnet in den Abfall geben (Gefahr von Clostridium Botulinum)

**Julia und Julian sind unsicher, wen sie fragen können, was sie mit ihrer Dose tun sollen. An wen könnten sie sich wenden?**

☐ Geschäft, in dem die Dose gekauft wurde (wenn möglich)

☐ Internet: Welchen Suchbegriff geben Sie dafür ein? z. B. **Dosenbombage**

☐ Lehrer\*innen für Hauswirtschaft (wenn vorhanden)

☐ Nachbar\*innen (kann sein, dass das sinnvoll ist!)

☒ Verbraucherberatungsstelle der Verbraucherzentrale

☒ niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

**Welche Aufgaben hat die staatliche Lebensmittelüberwachung? (alle)**

☒ Schutz der Verbraucher\*innen vor gesundheitlichen Gefahren

☒ Schutz der Verbraucher\*innen vor Täuschung


☒ Überwachung, dass Vorschriften für Lebensmittel eingehalten werden

☒ Information der Öffentlichkeit, wenn Produkte nicht ordnungsgemäß sind

Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt **L-07-03**

L-07-03: Lebensmittelüberwachung

## Ideenblätter



**Ideenblatt**

---

**Hygiene zuhause**

Es gibt zwei vorbereitete große Zettel, die im Rahmen eines „Meinungswegs“ auf den Boden gelegt oder an eine Wand geheftet werden:

Zettel 1: „Ja“ „Sehr“

Zettel 2: „Nein“ „gar nicht“

Die Schüler\*innen stellen sich entsprechend der für sie zutreffenden Antwort zu jeder Frage in einer Reihe (z.B. Klassenzimmer, Flur) auf und ordnen sich damit entweder einem der Zettel oder im Zwischenbereich zu.

Die Zielgruppe erhält vorbereitete Fragen, z. B.:

- „Wie wichtig ist Ihnen Hygiene im Haushalt?“
- „Sind Sie für die Hygiene in Ihrem Zimmer zuständig?“
- „Sind Sie für die Hygiene in Ihrem Badezimmer zuständig?“
- „Sind Sie für die Hygiene in der Küche zuständig?“

Es entwickelt sich ein Schüler\*innen-Lehrkraft-Gespräch durch Nachfragen „Warum“ oder durch Erzählungen der Schüler\*innen.

**Händewaschen**

Die Schüler\*innen werden befragt:

- Wo waren Ihre Hände heute? (z. B. an Geldscheinen, am Toilettenpapier, an der Haltestange im Bus, am Handy, am Fahrrad...)
- Wie oft schätzen Sie, waschen Sie sich durchschnittlich am Tag die Hände?

Danach kann der Film der Bundeszentral für gesundheitliche Aufklärung gezeigt werden, der in 140 Minuten den Ablauf hygienisch korrekten Händewaschens zeigt und mit Bezug zum Privathaushalt erklärt

[www.infektionsschutz.de/medien/filme/filme-zum-richtigen-haendewaschen/#c7715](http://www.infektionsschutz.de/medien/filme/filme-zum-richtigen-haendewaschen/#c7715)


**Bakteriensuche**

Salmonellen, Listerien, Campylobacter, Chlostridium Botulinum sind wesentliche Ursachen für Lebensmittelvergiftungen und damit potenzielle Gesundheitsgefahren. Lassen Sie Schüler\*innen im Internet zu den Begriffen recherchieren und ihre Ergebnisse systematisch zusammenfassen z. B. Vorkommen, Verbreitung, dadurch bedingte Gefährdung, etc.

Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt **I-07-01**

I-07-01: Ideenblatt

## Merkblätter



**Merkblatt**  
**Lebensmittelhygiene bei Festen**

Name \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Julia und Julian sind bei Freunden zu einer Geburtstagsfeier eingeladen. Sie überlegen, was sie zum Essen mitbringen sollen. Sie wissen, es gibt dabei Einiges bezogen auf die Lebensmittelhygiene zu beachten, auch wenn nur ein begrenzter Kreis von bekannten Personen bei der Feier anwesend sein wird. Sie planen den Zeitpunkt der Zubereitung möglichst kurz bevor sie weggehen, damit ihre Speisen möglichst frisch verzehrt werden kann. Julian und Julia beschreiben einen Kuchen mitzubringen. Sie planen einen Obstkuchen, der ganz durchgebacken wird und damit hygienisch unproblematisch ist. Sie wählen ihr Obst entsprechend der Saison, weil es dann weniger kostet.

Julia bereitet einen Kuchen vor. Wie immer reinigt sie vorher ihren Arbeitsplatz. Sie bindet ihre Haare zusammen, legt ihren Fingerring ab und wäscht sich sorgfältig die Hände. Sie stellt alle benötigten Arbeitsmittel (Schüssel, Messer, Löffel, etc.) und Lebensmittel bereit. Sie prüft, ob die benötigten Lebensmittel in Ordnung sind (Haltbarkeitsdatum, ggf. Geruch, Aussehen). Sie hält damit die Regeln der persönlichen Hygiene und der Arbeitsplatzhygiene ein.

Julia arbeitet ohne Unterbrechung bis der Kuchenteig mit Obst-Belag im Backofen ist. Anschließend räumt sie die benutzten Arbeitsmittel zum Spülen und nicht benötigte Lebensmittel zurück in den Schrank. Sie reinigt Arbeitsflächen und Arbeitsmittel und hält damit auch die Hygieneregeln der Arbeits- bzw. Prozesshygiene ein.


Nach der im Rezept vorgegebenen Zeit prüft Julia, ob der Kuchenteig durchgebacken ist mit einem Holzstäbchen. Der Kuchen ist fertig, es ist kein Teig am Holzstäbchen. Julian richtet ein geeignetes sauberes Transportgefäß (Kunststoffbehälter) her. Julia lässt den Kuchen auskühlen und gibt ihn dann in das Transportgefäß.

Beim Geburtstagsfest werden Julia und Julian freundlich begrüßt, alle freuen sich auf den leckeren Kuchen. Julian nimmt am Ende der Feier das Transportgefäß wieder mit nach Hause und spült es dort gründlich.

Hauswirtschaftsführerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt **M-07-01**

M-01-01: Lebensmittelhygiene bei Festen

**Praxisbeispiele**



**Praxisbeispiel**  
**Lebensmittelhygiene bei Festen**

Mit Pinnwandkarten (evtl. vorbereitet) oder einem Tafelbild lassen sich verschiedene Beispiele (evtl. auch zur Unterstützung von Arbeitsblatt A-07-01) für die drei Hygienebereiche und die drei Gefahrengruppen visualisieren.

**Evtl. helfen zum Verständnis der Gefahrengruppen auch Symbole oder mitgebrachte Gegenstände wie:**


- Mikroskop (für mikrobiologische Gefahren)
- Sprühflasche (für chemische Gefahren),
- Nagel oder Haare oder Fingernägel (für physikalische Gefahren).

Hygienebereich	Gefahrenkategorie	Beispiel
Raumhygiene	physikalisch	Glassplitter am Boden
	chemisch	Verwendung von Reinigungsmittel (Raumspray ohne richtig zu Lüften)
	mikrobiologisch	Keime vom Matsch von draußen am Boden
Personalhygiene	physikalisch	unsaubere Fingernägel
	chemisch	Arbeiten mit Lebensmitteln mit desinfizierten Hände ohne Einwirkzeit – Übertragung des Desinfektionsmittels auf das Lebensmittel
	mikrobiologisch	ungewaschene Hände nach Toilettengang
Prozesshygiene	physikalisch	Messerschneide nach oben liegend – Verletzungsgefahr
	chemisch	Verschiedene Reinigungsmittel gleichzeitig für WC-Reinigung – Gefahr einer Verpuffung/Explosion
	mikrobiologisch	Verwendung von verdorbenen Lebensmitteln

HauswirtschaftsFührerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt

P-07-01

P-07-01\_Hygienebereiche und Hygienegefahren



**Praxisbeispiel**  
**Milchmix-Zubereitung**

Ziel ist es hygienisch einwandfreies Arbeiten zu üben.

Benötigte Arbeitsmittel:

- Rührbecher für 1,5 Liter Inhalt
- Schnellmixstab und Steckdose
- 1 Teelöffel
- Evtl. 1 Zitronenpresse

Benötigte Lebensmittel für jeweils 4 Personen

- 2 große Bananen oder (je nach Saison: 500 g Erdbeeren oder Himbeeren)
- 1 Liter Milch (1,5 % Fett)
- 1 Teelöffel Zitronensaft frisch gepresst (erhält die Farbe)
- Evtl. 1 Teelöffel Zucker oder Honig

Zubereitung:

- Hände waschen
- Banane waschen und schälen. Schale in Kompost oder Müll geben. Mit einem Messer die Banane in kleine Stücke schneiden. Diese in einem Rührbecher geben. Zitrone waschen und auspressen. Banane mit 1 Teelöffel Zitronensaft beträufeln
- Hände waschen
- Milch zugeben und mit einem Schnellmixstab mischen
- In Gläser/Tassen füllen
- Benutzte Geräte und Geschirr spülen

HauswirtschaftsFührerschein | Modul 07 Hygiene im Haushalt

P-07-03

P-07-02: Milchmix-Zubereitung

## QUELLEN UND EMPFEHLUNGEN FÜR MEDIEN

### Verwendete Quellen

AID INFODIENST ERNÄHRUNG; LANDWIRTSCHAFT, VERBRAUCHER-SCHUTZ [Hrsg.] (2013): Lebensmittelhygiene Praxishandbuch zur Lebensmittellagerung im Haushalt, Bonn.

AID INFODIENST ERNÄHRUNG; LANDWIRTSCHAFT, VERBRAUCHER-SCHUTZ [Hrsg.] (2016): Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. 2. Aufl., Bonn.

BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE) [Hrsg.] (2019): Feste sicher feiern, Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter, Bonn.

BUNDESinSTITUT FÜR RISIKOBewERTUNG [Hrsg.] (2016): Hygieneregeln in Großküchen und Gastronomie: Für einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln - BfR.  
Link: Hygieneregeln in Großküchen und Gastronomien: Für einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln

BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG (BZfE) [Hrsg.] (2019):  
<https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2019/maerz/hygieneregeln-fuer-grosskuechen/>

BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE) [Hrsg.] (2017): Wie lange sind Lebensmittel haltbar? Das Mindesthaltbarkeitsdatum, Bonn.

BUNDESinSTITUT FÜR RISIKOBewERTUNG (BfR) [Hrsg.] (2020): Fragen und Antworten zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, Berlin.  
[https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt\\_\\_\\_quellen\\_erkennen\\_\\_risiken\\_vermeiden-193687.html](https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt___quellen_erkennen__risiken_vermeiden-193687.html)

BUNDESinSTITUT FÜR RISIKOBewERTUNG (BfR) [Hrsg.] (2020): Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privaten Haushalt, Merkblatt; Berlin.  
[https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps\\_schutz\\_vor\\_lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)

BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFLÄRUNG, [Hrsg.] (o.J.): Händewaschen.  
[www.infektionsschutz.de/haendewaschen/#c6357](http://www.infektionsschutz.de/haendewaschen/#c6357)



BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG, [Hrsg.] (o.J.):  
Küchen- und Lebensmittelhygiene. Richtiger Umgang schützt vor Lebens-  
mittelinfektionen, Köln.

BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG [Hrsg.] (2017):  
Infektionsschutz durch Hygiene Einstellungen, Wissen und Verhalten der  
Allgemeinbevölkerung – Ergebnisse der Repräsentativbefragung, Köln.

BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG [Hrsg.] (2020): Lebensmittel  
hygienisch zubereiten: Einfache Regeln auch für zu Hause, Bonn.  
<https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittel-hygienisch-zubereiten-27464.html>

HEINIS, M., SIMPFENDÖRFER, D., BAUR-ENDERS, R. (2018):  
Hauswirtschaft - Ernährung - Pflege. Hamburg.3. aktualisierte Aufl.

KAMBER, A.-K. & TRUNZ, W. [Hrsg.] (2020): Der Haushaltsführerschein,  
verschiedene Versionen,3. Aufl., Buxtehude.

SCHLIEPER, C. (2018): Lernfeld Hauswirtschaft, Hamburg.10. überarb. Aufl.

SIMPFENDÖRFER, D. [Hrsg.] 2019): Hauswirtschaft nach Lernfeldern, Ernäh-  
ren und Verpflegen, Hamburg.8. aktualisierte Aufl.

### **Weiterführende Quellen**

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) [Hrsg.](2018): Küchenhy-  
giene im Kontext von TV-Kochsendungen  
<https://www.bfr.bund.de/cm/343/kuechenhygiene-im-kontext-von-tv-kochsendungen.pdf>  
Umfangreich, spannende Präsentation über Küchenhygiene bei TV-Koch-  
shows. Sehr interessante Details, teilweise anspruchsvolle und sehr detaillier-  
te, wissenschaftsbasierte statistische Darstellungen.

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) [Hrsg.]:  
Lebensmittelsicherheit.  
<https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelsicherheit-3982.html>

## Videos

» **Hinweis:** Auf YouTube veröffentlichte Filme dürfen aus urheberrechtlichen Gründen nicht heruntergeladen werden. Es ist aber erlaubt, sie im Unterricht zu zeigen, allerdings nur je bis zu 5 Minuten. Da Werbung an Schulen nicht gestattet ist, sind zu Beginn eines YouTube Films eingespielte Anzeigen auf jeden Fall bei einer Nutzung im Unterricht zu überspringen! Sollten die YouTube-Videos Werbung im Film enthalten, ist im Kommentar darauf hingewiesen, bis zu welcher Minute der Film abgespielt werden kann.

### **BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG [Hrsg.]: Filme zum richtigen Händewaschen**

Dauer: 2:26 Minuten. Am 31.07.2017 veröffentlicht.

Informativer Kurzfilm, der den Ablauf hygienisch korrekten Händewaschens zeigt und mit Bezug zum Privathaushalt erklärt.

<https://www.infektionsschutz.de/mediathek/filme/filme-zum-richtigen-haendewaschen/#c7715>

### **Staatsinstitut für die Ausbildung von Fachlehrern (StiF) [Hrsg.]: Wichtige Hygienemaßnahmen für die Arbeit in der Lehrküche.**

Dauer: 2:26 Minuten. Am 31.07.2017 veröffentlicht.

Offensichtlich von Studierenden/Schüler\*innen erstelltes Video mit einprägsamen Beispielen für Fehler und deren Vermeidung bei der Teigzubereitung.

<https://www.youtube.com/watch?v=MGR3T0E36-0>



