

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