



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System

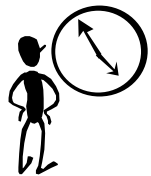
Fresh-Cut-Produkte und ihre Besonderheiten



Spezielle Produkte erfordern spezielle Maßnahmen



In dieser Lerneinheit werden Sie darüber informiert, warum im Umgang mit Fresh-Cut-Produkten besondere Hygienemaßnahmen erforderlich sind und wie diese aussehen.



Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 10 Minuten Zeit in Anspruch.



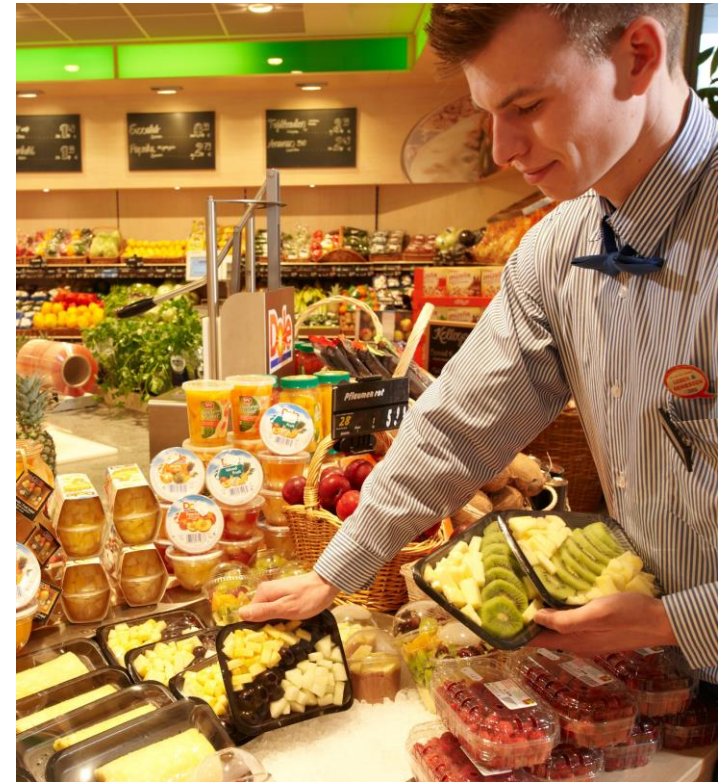
Spezielle Produkte erfordern spezielle Maßnahmen

- Die **Nachfrage** nach frisch geschnittenem Obst und Gemüse – sogenannten Fresh-Cut-Produkten – **wächst**.
- Durch das Zerkleinern der Fresh-Cut-Produkte wird die **Lebensmitteloberfläche** vergrößert.


➔ **Erhöhung der Keimanfälligkeit!**

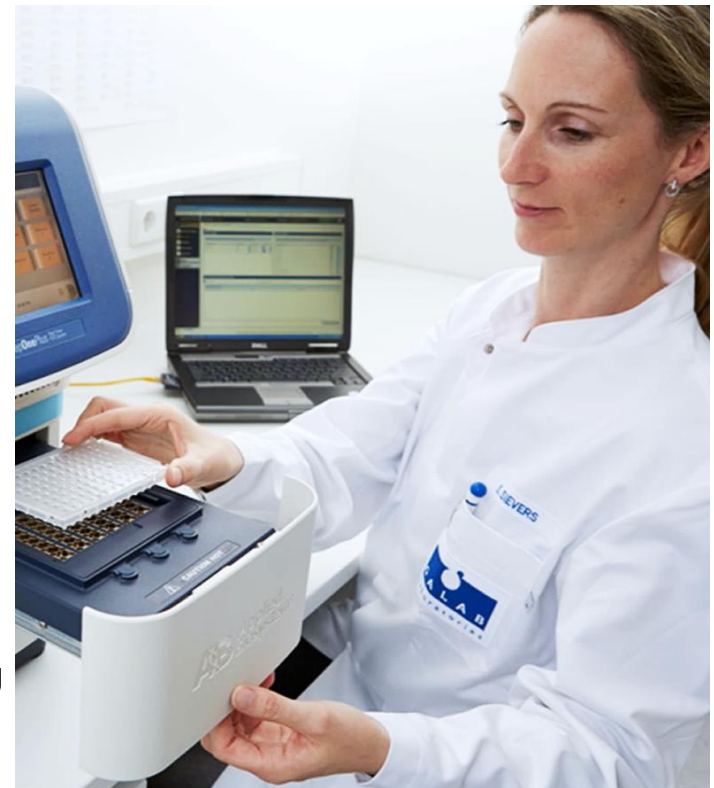
- In der Plastikverpackung der Produkte können **Mikroorganismen** besonders gut und schnell wachsen.
- Eine **Kühlagerung** kann nur in geringem Maße vor der Ausbreitung der krankmachenden Bakterien oder Viren schützen.

➔ **Fresh-Cut-Produkte sind sehr leicht verderbliche Lebensmittel!**

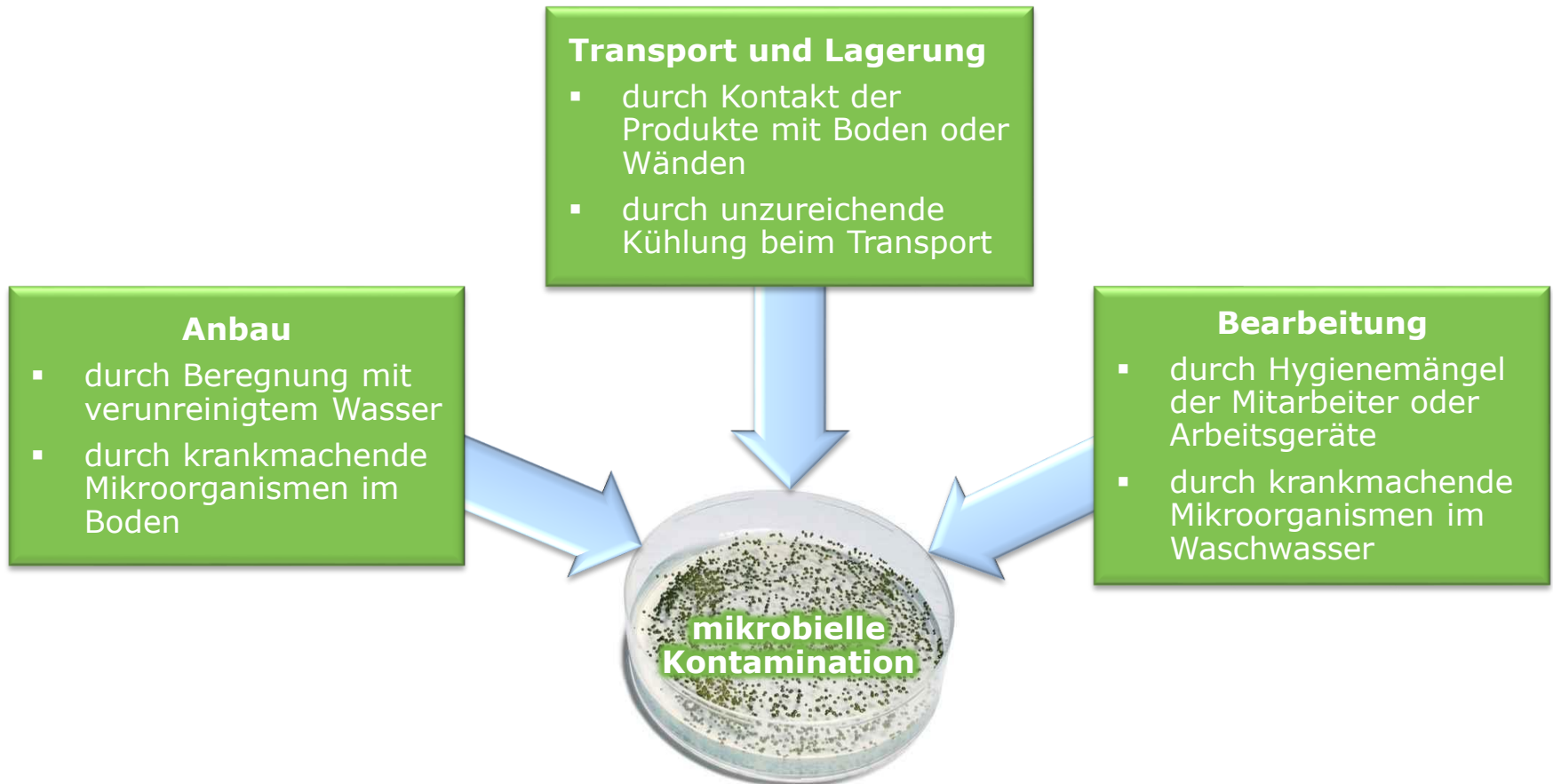


Gefahren durch den Eintrag von Mikroorganismen

- Es ist möglich, dass sich krankmachende **Mikroorganismen** auf Fresh-Cut-Produkten ansiedeln, die sich **schnell vermehren**.
 - Diese können sowohl **leichte Symptome**, wie Magenverstimmungen oder Übelkeit als auch **schwerwiegende Erkrankungen**, wie Nierenfunktionsstörungen hervorrufen.
 - Fresh-Cut-Produkte werden **roh verzehrt**, deshalb können Mikroorganismen nicht durch die Hitze abgetötet werden.
 - Folglich muss man in **allen Schritten** der Herstellung...
-  **...besonders viel Wert auf die Einhaltung der Hygienestandards legen!**



Wie kommen die Mikroorganismen in die Fresh-Cut-Produkte?



Darauf müssen Sie achten!



- Achten Sie auf eine **konsequente Kühlung** der Produkte während der Bearbeitung.
- Achten Sie darauf, dass **Reinigungsmaßnahmen** nicht im selben Raum bei gleichzeitiger Bearbeitung oder Verpackung durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur **Reinigung** der Produkte ausschließlich **sauberes Wasser**.
- Kontrollieren Sie die **Verpackung** auf **Sauberkeit und luftdichten Abschluss**

Darauf müssen Sie achten!



Personalhygiene



- Tragen Sie **keinen Schmuck**.
- **Reinigen** und **desinfizieren** Sie Ihre **Hände** gründlich und regelmäßig.
- **Kontrollieren** Sie die zu bearbeitende Ware auf möglichen **Schädlingsbefall**.
- **Arbeitsflächen und -geräte häufig zwischenreinigen**, um die Übertragung von Mikroorganismen und Allergenen zu minimieren.

Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Wir sind QS.

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

