

1 Hygiene

a Was bedeutet Hygiene für Sie?

Nennen Sie 3 Beispiele für persönliche Hygiene.

- 1 „Ich möchte Essen mit sauberen Händen anfassen.“
- 2 „Ich möchte saubere Kleidung tragen.“
- 3 „Ich möchte aus sauberen Gläsern trinken.“

b Lesen Sie den folgenden Text. Formulieren Sie die Kernaussagen und benennen Sie die Schlüsselwörter.

Die Kontrolle eines Bäckereibetriebs

Die Hygiene in Lebensmittelbetrieben wird amtlich überwacht. Die Überwachung wird von fachlich ausgebildeten Personen (den Lebensmittelkontrolleuren) durchgeführt.

Die Lebensmittelkontrolleure der zuständigen Überwachungsbehörde dürfen die Betriebsräume jederzeit und ohne Ankündigung während der üblichen Arbeits- und Geschäftszeiten betreten.

Das Personal ist berechtigt, die Kontrollen durchzuführen und in die Geschäftsunterlagen einzusehen.

Der Kontrolleur überprüft in der Bäckerei:

- Einrichtungen und Geräte müssen hygienisch einwandfrei und sauber sein.
- Es darf keine Schimmelecken in den Räumen oder auf Gärgutträgern geben.
- Alle Abfälle müssen entsorgt sein.
- Verderbliche Rohstoffe und Halbfertigwaren müssen gekühlt aufbewahrt werden.

Kernaussage

Lebensmittelkontrolleure überwachen die Hygiene in der Bäckerei.

Die Überwachung findet ohne Ankündigung statt.

Die Geschäftsunterlagen dürfen eingesehen werden.

Der Kontrolleur überprüft die Backstube und den Verkaufsraum.

Es darf keinen Schimmel in der Backstube

Schlüsselwörter

Hygiene
Lebensmittelkontrolleure
Überwachung

Überwachungsbehörde
Ankündigung
Geschäftszeiten

Geschäftsunterlagen

Einrichtungen
Geräte
Einwandfrei

Schimmelecken
Gärgutträger

Rohstoffe
Halbfertigwaren

Die Kontrolle eines Bäckereibetriebs

- Es darf keine Anzeichen von Fraßschäden oder Kot von tierischen Schädlingen geben.
- Die Bäckerei muss nachweisen, durch Reinigung und Desinfektion dem Eindringen von Schädlingen vorzubeugen.
- Die Dokumentation über regelmäßige Reinigung und Desinfektion des Bäckereibetriebs wird überprüft.

Der Kontrolleur darf Fragen über Zutaten von Backwaren oder Angaben zur Herstellung von Gebäcken stellen. Wenn der Kontrolleur Fragen stellt, dann müssen diese beantwortet werden.

Kernaussage

und den Rührgeräten geben.

Verderbliche Nahrungsmittel müssen gekühlt werden.

Nahrungsmittel dürfen nicht von Tieren angenagt sein.

Die Bäckerei muss regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Reinigung muss dokumentiert werden.

Der Kontrolleur stellt Fragen, wie die Backwaren hergestellt worden sind.

Schlüsselwörter

Fraßschäden
Schädlinge

Reinigung
Desinfektion

Dokumentation

Herstellung

c Was passt zusammen. Fügen Sie die passenden Sätze zusammen.

Die Bäckerei wird	darf nicht unterbrochen werden.
Die Kühlung verderblicher Rohstoffe	einwandfrei und sauber sein.
Die Kontrolleure kommen	von Lebensmittelkontrolleuren überprüft.
Alle Abfälle müssen	regelmäßig und vorbeugend sein.
Die Backstube muss hygienisch	ohne vorherige Ankündigung.
Die Reinigung muss	beseitigt sein.

d Erklären Sie das Wort „kontrollieren“.

Kontrollieren bedeutet, etwas zu überprüfen, ob die Bestimmungen eingehalten worden sind.

e Formulieren Sie zwei Sätze mit dem Verb „kontrollieren“.

*Die Bäckerin/der Bäcker kontrolliert den Lieferschein.
Die Bäckerin/der Bäcker kontrolliert die Teigfestigkeit.*

f Fassen Sie mithilfe des Textes in der Aufgabe 1a zusammen.

1 Was wird in der Bäckerei kontrolliert?

*Es wird kontrolliert, ob Maschinen gereinigt wurden.
Es wird kontrolliert, ob leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt wurden.
Es wird kontrolliert, ob Reinigungspläne unterschrieben wurden.*

2 Wer darf Ihren Betrieb kontrollieren?

Der Lebensmittelkontrolleur darf meinen Ausbildungsbetrieb kontrollieren.

3 Wann darf Ihr Betrieb kontrolliert werden?

*Mein Ausbildungsbetrieb darf jederzeit kontrolliert werden.
Die Kontrolleure dürfen ohne Anmeldung kommen.*