



07. 02. 2018 HYGIENESCHULUNG - 1B

... WICHTIGE VORAUSSETZUNG BEIM UMGANG MIT LEBENSMITTELNHYGIENE



Heute bzw. letzte Woche wurde die 1B in „Hygiene und Lebensmittelsicherheit“ geschult. Die verpflichtende Schulung wurde von einem geprüften Fachreferenten der Firma Johnson & Diversey durchgeführt. Hygieneschulungen dienen zum Nachweis der Qualifikation von Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Diese wird vor allem bei Krisenfällen, - wenn beispielsweise Lebensmittelvergiftungen auftreten - von der Behörde überprüft.



Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen ebenso wie hygienisches Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen.





Nach einer theoretischen Einführung ging es mit adäquater Kleidung (weiße Gummistiefel und weiße Mäntel) an das praktische Lernen im Milchverarbeitungsraum der HBLFA Tirol. Am Programm stand die Durchführung einer fachgerechten Reinigung und Desinfektion.



Diese begann mit der vorschriftsmäßigen Händereinigung, dann verwendeten wir Schaumreinigung und -desinfektion. Schließlich lernten und praktizierten wir die Regeln einer sorgfältigen Abfallwirtschaft. Durch die sehr lebendige Art der Darbietung konnten wir uns alles gut merken.

Für die 1B war es ein sehr lehrreicher und abwechslungsreicher Tag. Das Erlernte wird in den nächsten fünf Jahren in vielen Unterrichtsfächern (Küchenführung und Service, Technik der Lebensmittelverarbeitung, Obstverarbeitung und Direktvermarktung, ... und nicht zuletzt bei den Praktika) angewendet und umgesetzt. Hygiene ist ein wichtiger Teil bei der Verarbeitung der Lebensmittel - auch an unserer Schule. Unsere Schülerinnen und Schüler lernen die Umsetzung des HACCP-Konzeptes in der täglichen Praxis.



Simon Margreiter, 1B