

# Lebensmittelsicherheit für Mitarbeiter an vorderster Front

Bakterien, die durch Lebensmittel übertragen werden, verstecken sich gerne in unhygienischen Lebensmitteln und schmutzigen Händen. Die Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit gelten für alle Mitarbeiter und Gäste, nicht nur für diejenigen, die eine Schulung in Ernährungsfragen erhalten haben.

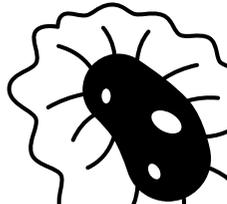


Praktiken zur Lebensmittelsicherheit konzentrieren sich auf die folgenden Bereiche:

- 
01  
 Richtige Handhygiene.
- 
02  
 Halten Sie Lebensmittel auf der richtigen Temperatur.
- 
03  
 Erkennen, wer gefährdet ist.
- 
04  
 Reinigung und Desinfektion der Bereiche, in denen Lebensmittel serviert werden.

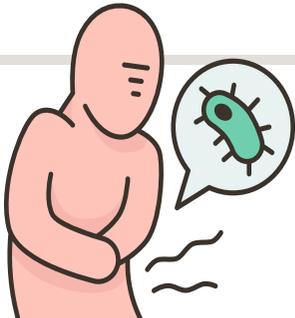
## Welche Bedeutung hat die Lebensmittelsicherheit?

Jedes Jahr erkrankt schätzungsweise 1 von 6 Amerikanern (oder 48 Millionen Menschen), 128.000 werden ins Krankenhaus eingeliefert und 3.000 sterben an lebensmittelbedingten Krankheiten (auch bekannt als **Lebensmittelvergiftungen**).



- 
 Richtige Kühlung
- 
 Richtige Handhygiene
- 
 Achten Sie auf das Verfallsdatum

## Schritte zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit

- 
 Achten Sie beim Transport von Lebensmitteln darauf, diese abzudecken
- 
 Einwegprodukte sollten nach Gebrauch weggeworfen werden

## Wer ist durch lebensmittelbedingte Krankheiten gefährdet?

- Menschen im Alter von 65 Jahren und älter
- Personen mit einem geschwächten Immunsystem
- Schwangere Frauen
- Kinder unter 5 Jahren