Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 89 (1998)

Heft: 1

Artikel: Hygieneschulung in der Bäckerei-Konditorei- und Confiseriebranche der Schweiz = Hygiene education in the bakery and confectionery branch in Switzerland

Autor: Jakob, Daniel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-983130

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **89**, 30–37 (1998)

Hygieneschulung in der Bäckerei-Konditorei- und Confiseriebranche der Schweiz*

Hygiene Education in the Bakery and Confectionery Branch in Switzerland

Key words: Hygiene education, Bakery, Confectionery

Daniel Jakob
Bäckereifachschule Richemont, Luzern

Einleitung

Markt heute: Eine zeitgemässe Bäckerei-Konditorei und Confiserie zeichnet sich durch ein breites Produktesortiment mit einem reichhaltigen Angebot von Zwischen- und zunehmend auch Fertigmahlzeiten aus. Das veränderte Angebot mit heikleren Produkten führt jedoch eindeutig zu steigenden Anforderungen an die Betriebe und deren Mitarbeiter, welche an der Herstellung und dem Verkauf dieser Lebensmittel beteiligt sind.

Die gesetzlich geforderte Pflicht zur Hygiene und Selbstkontrolle in den Betrieben wirkte sich in den letzten Monaten durch ein deutlich grösseres Interesse auf den Wissensgebieten Hygiene und Qualitätssicherung aus. Die gesamtschweizerisch durchgeführten Informationsseminare über das neue Lebensmittelrecht zeigten auf, dass man grundsätzlich Neuerungen gegenüber positiv eingestellt ist und der Wille zur Umsetzung besteht.

Eine ernstzunehmende Herausforderung an die Branche sind zunehmend spürbare, unterschiedliche, multikulturelle, heterogene Personalstrukturen mit bescheidenem Motivationsgrad der Mitarbeiter. Ohne werten zu wollen, werden neben gelernten Berufsleuten heute vermehrt Hilfskräfte in der Branche beschäftigt, die aufgrund einer mangelnden oder sogar fehlenden Ausbildung ein Wissensdefizit im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu verzeichnen haben. Diese Wissenslücken gilt es mit intensiver, praxisorientierter Hygieneschulung zu schliessen. Interessant ist aber, dass die Mitarbeiter aus anderen Kulturkreisen eine hohe Bereitschaft zur Weiterbildung zeigen. Wird diesem Wille in der Praxis mit einer

* Vortrag gehalten an der 30. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 20. November 1997

seriösen Jobeinführung Rechnung getragen, so kann der Unternehmer mit grosser Sicherheit auf eine gute GHP (Gute Herstellungspraxis) und GUP (Gute Umgangspraxis) seiner Mitarbeiter mit den Lebensmitteln zählen.

Hygiene in der Lehrlingsausbildung

Betrieb als Vorbild

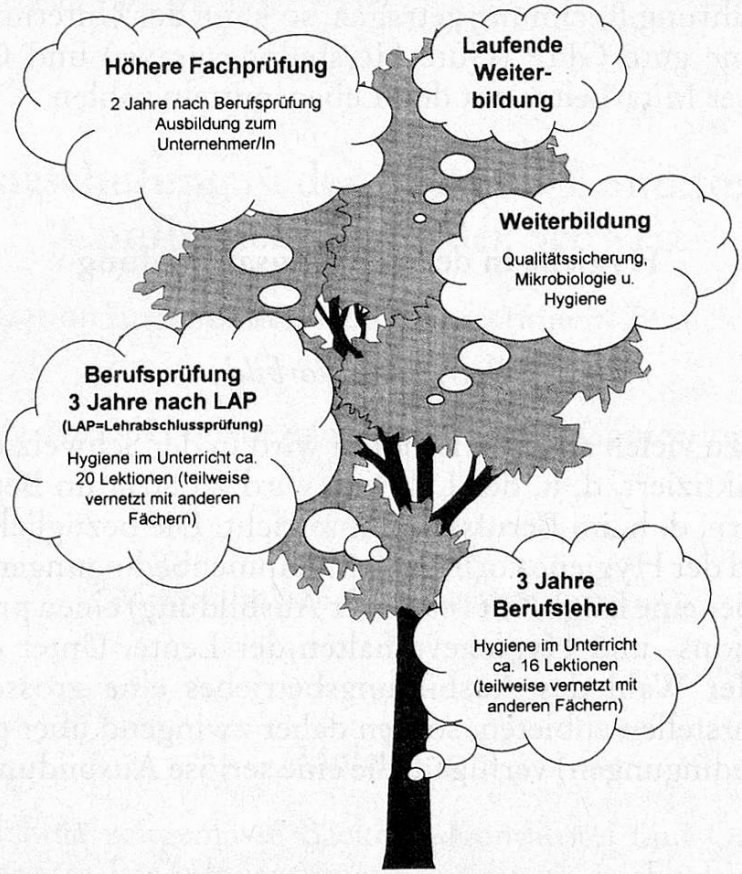
Im Vergleich zu vielen anderen Ländern wird in der Schweiz das duale Ausbildungssystem praktiziert, d. h. der Lehrling wird zu 80% im Betrieb ausgebildet, 20% erfolgt extern, d. h. im Berufsschulunterricht. Die bezüglich der Herstellung (Rezepturen) und der Hygiene vorliegenden Rahmenbedingungen in den Betrieben haben sehr oft über eine lange Zeit (nach der Ausbildung) einen prägenden Einfluss auf das Produktions- und Hygieneverhalten der Leute. Unter diesem Gesichtspunkt kommt der Wahl des Ausbildungsbetriebes eine grosse Bedeutung zu. Betriebe, die Lehrstellen anbieten, sollten daher zwingend über geeignete Grundlagen (Rahmenbedingungen) verfügen, die eine seriöse Ausbildung ermöglichen, ja garantieren.

Schulung / Reglement

Während der dreijährigen Ausbildung zum Bäcker-Konditor absolviert der Lehrling zwei Einführungskurse, die je eine Woche dauern. Der Lehrling erhält hier das notwendige Grundwissen bezüglich der Hygiene. Der Besuch der Gewerbeschule erfolgt über die gesamte Ausbildungszeit während wöchentlich einem Tag (Abb. 1). Als Unterrichtsbasis für das Fachgebiet *Lebensmittelgesetz und Hygiene* in der Lehrlingsausbildung dient das Lehrlingsreglement.

Die Ausbildung an den gewerblichen Berufsschulen der Kantone stützt sich im Fachgebiet Hygiene auf neu erstellte Schulungsunterlagen. Die im Lehrlingsreglement unter dem Kapitel *Lebensmittelgesetz und Hygiene* festgehaltenen Informationsziele sind:

- Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung
- Hygienemassnahmen und Massnahmen zur Lebensmittelsicherheit (kritische Kontroll- und Lenkungspunkte CCPs
- Kriterien der Selbstkontrolle
- Bedeutung und Auswirkungen der Mikroorganismen in Lebensmitteln
- Verderbnismöglichkeiten von Lebensmitteln
- Korrekte und artgerechte Lagerung der Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte
- Konservierungsmöglichkeiten von Lebensmitteln
- Berufskrankheiten



Volksschule

Abb. 1. Hygiene in der Berufsbildung (Produktion)

Stoffvermittlung

Der Unterrichtsstoff wird über verschiedene Methoden vermittelt: z. B. Workshops, Gruppenarbeiten und Projektwochen usw. Mit konkreten Fallbeispielen, Anschauungsmaterial und dem Besuch eines Labors werden das theoretische Wissen der Personal-, Arbeits- und Gerätehygiene optimal mit der täglichen Praxis verknüpft und gefestigt. Die Hygiene ist durch die gesamte Ausbildung hindurch ein fester Bestandteil im Unterricht, so wird bei der Warenkunde (z. B. Thema: Milch und Milchprodukte) auf einen hygienisch richtigen Umgang und mögliche Risiken und deren Vorkehrungen hingewiesen.

Hygiene in der Weiterbildung

Die Aus- und Weiterbildung für gelernte Fachkräfte wird in bekannter Modultechnik gehalten, welche laufend den unterschiedlichen personellen und betrieblichen Bedürfnissen angepasst werden kann. Als wichtige Schulungsgrundlage werden die Informationsziele mit dem Betriebsleiter vorgängig erarbeitet und festge-

legt. In konventioneller Unterrichtsform mit Fallstudien und Gruppenarbeiten wird die Schulung der Mitarbeiter vor Ort oder in einem externen Seminarraum mit fachlich bestens ausgebildeten Fachleuten durchgeführt.

Stufengerechte Schulung durch Modultechnik

Damit eine stufengerechte Hygieneschulung aller in der Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebranche tätigen Mitarbeiter erfolgen kann, wurde auf Modulbasis ein Weiterbildungskonzept erstellt, welches den individuellen Bedürfnissen der Klein-, Mittel- und Grossbetriebe angepasst werden kann.

Mögliche Ausbildungsmodule sind:

- Grundlagen der Lebensmittelgesetzgebung (EU/CH)
- Lebensmittelverordnung (LMV), Hygieneverordnung (HyV)
- Hygiene als Instrument zur Qualitätssicherung (GHP und HACCP)
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Grundlagen der Personalhygiene
- Grundlagen der Betriebshygiene
- Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
- Grundlagen der Schädlingsbekämfung
- Lebensmitteluntersuchung und Interpretation der Ergebnisse
- Risikobeurteilung bei der Warenan- und -auslieferung
- Warenlagerbewirtschaftung
- Planung und Organisation der Reinigung
- Umweltgerechte Reinigung
- Gerätewartung und Dokumentation
- Anwendungstechnik (Reinigungsmaschinen und Geräte)
- Abfallbewirtschaftung
- Warendeklaration
- Personalschulung
- Unfallverhütung und erste Hilfe

Die Grundlagen der Betriebs- und Personalhygiene sind in verschiedenen Sprachen abgefasst und dienen dazu, dass auch Personen anderer Kulturkreise im Bereich der Hygiene geschult werden können.

Betriebsbegehung, Schulung, Auszeichnung

Der Prophet im eigenen Lande gilt nicht viel!

Die Betriebsbegehungen, Schulungen und Fachberatungen vor Ort sind die beliebtesten Kommunikations- und Beratungsformen. Jeder Betrieb stellt aufgrund

seiner Grösse, seinem Sortiment sowie der Mitarbeiterstruktur eine Besonderheit dar, was eine angepasste Lösung erfordert.

Da sehr oft Kommunikationsprobleme zwischen dem Produktionspersonal und dem Verkaufspersonal auftreten, wird der Verkauf vollumfänglich in die Betriebsberatung miteinbezogen.

Eine Beratung beinhaltet folgende Schwerpunkte:

- Hilfestellung beim Umsetzen der Selbstkontrolle im Betrieb
- Überprüfung der Rezeptur (GHP/CCP)
- Ermittlung von Gefahrenherden im Betrieb mit Fotoprotokoll (siehe unten)
- In-use-test bei Geräten, Arbeitsprozessen sowie Probenerhebung von kritischen Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten.
- Luftkeimmessung bei grösseren Betrieben, in Räumen, wo heikle Produkte hergestellt oder gelagert werden.
- Überprüfung der Auszeichnung und der Warendeklaration
- Personalschulung

Fotoprotokoll

1. Während der Betriebsbegehung werden Schwachstellen mittels Fotos festgehalten und in einem Fotoprotokoll mit ergänzenden Hinweisen betreffend Risiken und Massnahmen zusammengestellt. Diese Unterlagen werden zur internen Weiterbildung verwendet.
2. Um die Kosten möglichst tief zu halten, besteht die Möglichkeit, dass der Unternehmer selbst von Schwachstellen im Betrieb Aufnahmen erstellt und der Fachschule zur Aufarbeitung zukommen lässt.

Berichterstattung

Aufgrund festgestellter Mängel im Betrieb werden umgehend Massnahmen eingeleitet oder bei ungünstigen Laborwerten *(Toleranz- oder Grenzwertüberschreitungen)* umgehend der Betrieb telefonisch und schriftlich benachrichtigt und die notwendigen Massnahmen und Empfehlungen abgegeben.

Ziel der Schnellinfo

Ursache herausfinden, Handlungen auslösen, Lenkungspunkte festlegen und fixieren.

Schulung, Unterlagen, Problemlösungen

Die Schulung aller Mitarbeiter (Produktion und Verkauf) erfolgt nach den individuellen Bedürfnissen. Die Schulungsunterlagen werden aufgrund der erfassten Schwachstellen im Betrieb zusammengestellt. Fotos, Fotoprotokoll oder vorliegende Laborresultate werden als wertvolle Ergänzung in den Unterricht einge-

plant. Die Kursteilnehmer erarbeiten im Team den Stoff, Schwachstellen und Lösungsvorschläge werden gemeinsam erarbeitet. Nach Möglichkeit wird eine gemeinsame Betriebsbegehung mit allen Mitarbeitern durchgeführt. Negative und positive Aspekte werden aufgelistet. Mit dem Betriebsverantwortlichen werden Termine und Massnahmen nach Dringlichkeit erstellt *(Zielkontrolle)*.

Ziel der Schulung

Das Ziel der Schulung ist, die Motivation und das Selbstwertgefühl der Mitarbeiter zu steigern, damit sie sich noch vermehrt mit ihrer Tätigkeit im Betrieb identifizieren können. Schulung bedeutet aber auch, dass die Mitarbeitenden dem Betrieb etwas wert sind und vom Unternehmer geschätzt werden.

Facts: Ich werde gebildet, ich bin ein wertvolles Mitglied des Betriebes.

Kontrolle

Die Kontrolle erfolgt primär durch den Betriebsverantwortlichen, im Grundsatz jedoch durch alle Mitarbeitenden für den ihnen zugeordneten Kontrollbereich im Betrieb. Nach Bedarf wird mit dem Unternehmer eine unangemeldete Nachkontrolle vereinbart.

Qualitätssicherungs- und Hygieneurkunde

Die durch den schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverband geplante Schaffung einer *Hygieneurkunde soll* als Auszeichnung der Betriebe gegenüber den Kunden und Konsumenten dienen.

Mit jährlich erfolgenden Kontrollen wird der Ist-Zustand des Betriebes ganzheitlich erfasst. Wird der Soll-Wert nicht erreicht, wird mit klaren Terminvorgaben die Beseitigung der Schwachstellen im Betrieb erwirkt.

Erfüllt der Betrieb die Hygienerichtlinen, erfolgt die Auszeichnung mit dem *QS- und Hygienesiegel des schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes.*

Diese Urkunde dient dem Kunden gegenüber als Vertrauensbeweis für qualitativ einwandfreie Lebensmittel. (Es erfolgt mindestens einmal jährlich eine Nachkontrolle durch einen Branchenspezialisten.)

Schlussfolgerung

Es war schon immer das Ziel der Branche, Lebensmittel von einwandfreier mikrobieller Beschaffenheit und Qualität zu produzieren. Mit diesem Grundsatz möchte ich abschliessend all jenen Berufsleuten danken, die bisher und in Zukunft

mit viel Engagement zum guten Image unseres Berufsstandes beitragen oder beigetragen haben.

Mein Dank gilt aber auch den Lebensmittelinspektoren, die ihre Aufgabe bis anhin mit gesundem Menschenverstand und in kooperativer, konstruktiver, aufbauender Art und Weise erfüllten.

Miteinander statt gegeneinander!

Der Bäckermeisterverband und die Ausbildungsverantwortlichen der Branche haben es schon lange auf die Fahne geschrieben: «Wer aufhört, besser zu werden, hört auf, gut zu sein», oder noch tragender, was gestern an Hygienemassnahmen in der Praxis getroffen wurde, ist heute eine wichtige Voraussetzung, um in Zukunft überhaupt noch am Markt bestehen zu können.

Zusammenfassung

Die neuen gesetzlichen Richtlinien, das veränderte Produkteangebot sowie die heterogene Personalsituation führten in der Bäckerei, Konditorei und Confiserie zu einer Neuorientierung in der Aus- und Weiterbildung.

Der unterschiedliche Ausbildungsstand beim Personal stellt aber auch stetig zunehmende Anforderungen an die Lehrmeister, Fachleute, Betriebsleiter und Lehrkräfte an den Gewerbeschulen. Angesichts dieser Problematik wurden die Lehrmittel- und Ausbildungsunterlagen angepasst. Mit den neu erarbeiteten Lehrmitteln und der Erstellung eines brancheneigenen Hygiene- und Qualitätssicherungshandbuches konnten bedeutende Grundlagen zur Sicherstellung einer zeitgemässen Ausbildung geschaffen werden. Mit dem auf Modulbasis aufgebauten Ausbildungskonzept kann jeder Betrieb seine eigenen Schwerpunkte setzen. Eine zukünftig stärkere Gewichtung der Fachthemen «Lebensmittelrecht und Hygiene» im Unterricht, gepaart mit der Erteilung von Kompetenz und Verantwortung an alle Mitarbeiter/-innen in der Praxis, wird der Hygienestatus der Betriebe sowie das tägliche Produktionsumfeld verbessert. Die Schaffung einer Qualitätssicherungs- und Hygieneurkunde runden die Dienstleistungen für unsere Branche ab.

Résumé

De nouvelles dispositions légales, les changements dans la gamme des produits et une disparité dans la situation du personnel ont conduit la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie à une réorientation de la formation et du perfectionnement.

Les écarts dans le domaine de la formation du personnel sont des défis toujours plus importants aux maîtres d'apprentissage, aux professionnels, aux chefs d'entreprises et aux enseignants des écoles professionnelles. Les manuels et le matériel scolaire ont été adaptés pour répondre aux besoins de cette problématique. La révision des ouvrages didactiques et l'élaboration d'un manuel d'assurance qualité et d'hygiène propre à la branche ont permis de jeter des bases importantes pour assurer une formation adaptée à notre temps. Chaque entreprise est en mesure de fixer ses propres temps forts grâce à un concept de formation modulaire. Dorénavant, des sujets tels que la législation des denrées alimentaires et l'hygiène auront davantage de poid: En outre, dans la pratique, les collaborateurs se verront dotés

davantage de responsabilité et de compétence. Cette démarche devrait améliorer l'hygiène des entreprises et le déroulement quotidien de la production. En outre, la mise sur pied d'un label de qualité et d'hygiène pour les boulangeries-pâtisseries mettra les points sur les i des prestations de notre branche.

Summary

The new legal rules, the altered product market and the multiple staff situation lead the baking and confectionery producers to a new orientation in the instruction and continuing progress studies. The different education levels of students and workers demand a great deal of the vocational teachers and instructors of the trade school; this made adjustments of the books and school curriculum necessary.

With the new books and technics and the set up of a trade-own hygienic and quality handbook we made big progress toward a modern and secure vocational school system. The advantage of the new multiple educational system is that each business can set his own standard. A future stronger weight will be put on special themes like «food regulation and hygiene» in trade schools. With this practice and the co-operation of the workers, the level of hygiene and the working conditions in the daily progress will improve greatly. With the completion of the quality assessment and a hygiene certificate we set a high standard and improvement for our trade and business.

Daniel Jakob
QS- und Hygieneberater
Bäckereifachschule Richemont
Rigistrasse 28
CH-6006 Luzern