

EU-Programm für Schulen und Kindertagesstätten (Schulobst und -gemüse und/oder Schulmilch) des Landes Sachsen-Anhalt



SACHSEN-ANHALT

Ministerium für
Wirtschaft, Tourismus,
Landwirtschaft und Forsten

#moderndenken

Merkblatt zu allgemeinen Hygieneregeln

Es gelten die einschlägigen Vermarktungsnormen und Hygieneanforderungen. (Insbesondere wird auf den Rahmenhygieneplan der Schulen gemäß §36 Infektionsschutzgesetz hingewiesen). Die Verantwortung für die Warenannahme, Lagerung und Ausgabe ist im Vorfeld festzulegen. Folgende allgemeine Hygieneregeln sind zu berücksichtigen:

Was ist bei der Warenannahme zu beachten?

- Die gelieferte Ware wird auf folgende Kriterien hin kontrolliert:
 - Sauberkeit
 - Unversehrtheit der Verpackung
 - Zustand der Waren bezüglich Druckstellen und Verfärbungen
 - Einhaltung der Kühlkette
- Die Annahme wird dokumentiert (abgezeichneter Lieferschein). Bitte bewahren Sie die abgezeichneten Lieferscheine in der Schule auf! Eine Kopie der Lieferscheine ist in der Schule/Kita sechs Jahre aufzubewahren.

Was ist bei der allgemeinen Hygiene zu beachten?

- Die Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel sollte so erfolgen, dass diese nicht durch Verunreinigungen z.B. durch Anfassen, Anniesen, tierische Schädlinge und Mikroorganismen nachteilig beeinflusst werden.
- Vor Beginn Hände gründlich waschen und mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten (Durchfall, Erbrechen, offene Wunden) keine Speisen für andere zubereiten.
- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh) abgedeckt werden.
- Der Arbeitsplatz ist vor Beginn zu reinigen (z.B. Tisch abwischen).
- Es sind ausschließlich saubere und für Lebensmittel geeignete Behältnisse, sauberes Geschirr so wie hygienisch einwandfreie Spül- und Trockentücher zu verwenden.

Was ist beim Reinigen von Obst und Gemüse zu beachten?

- Um Schmutz von Obst und Gemüse zu entfernen, muss es vor dem Verzehr gründlich gewaschen werden.
- Verwendete Materialien (Brettchen, Messer, Schüssel) nach der Benutzung gründlich reinigen.
- Verdorbene Lebensmittel dürfen nicht zum Verzehr abgegeben werden.

Was ist bei der Lagerung von Obst, Gemüse und Milch zu beachten?

- Täglich frisch gelieferte Ware erfordert keine Lagerung, sondern höchstens eine geeignete Stelle, von der aus die Produkte auf die Klassen verteilt werden.
- Das frisch gelieferte Obst, Gemüse ist zügig zu verbrauchen oder in einem kühlen Raum (am Besten im Kühlschrank) zu lagern.
- Bei Milch ist das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten.
- Bzgl. des Lagerraums ist auf folgendes zu achten:
 - leicht zu reinigen, (durch Fegen oder Nassreinigung, kein Teppichboden)
 - Schutz vor Schädlingsbefall (z.B. Fliegengitter, Schädlingskontrolle)
 - Obst-/Gemüseboxen nicht auf dem Boden lagern

Was ist bei der Abfallentsorgung zu beachten?

- Alle Abfälle sind vor Ort zu entsorgen (Keine Reste mit nach Hause geben!).

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLÜA).