

Hinweise für ehrenamtliche Helfer zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Das Zubereiten von Lebensmitteln darf nur von gesunden Personen erfolgen, d.h. wer an Durchfall, Erbrechen und eitrigem Schnupfen erkrankt ist, darf im Lebensmittelbereich nicht tätig sein.

Einer der verantwortlichen Personen muss im Besitz einer amtsärztlichen Gesundheitsbescheinigung sein und alle Mithelfenden über die hygienischen Anforderungen bei der Abgabe von Speisen vor Beginn der Veranstaltung informieren

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

Körper und Kleidung sind sauber zu halten.

Vor Arbeitsbeginn sind Handschmuck und Uhren abzulegen.

Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch sowie nach Niesen und Naseputzen gründlich die Hände unter fließendem Warm- und Kaltwasser. Zur Handtrocknung benutzen Sie Papierhandtücher. Eine Möglichkeit der Händereinigung ist in unmittelbarer Nähe der Arbeitsvorgänge zu schaffen.

Beim Husten und Niesen wenden Sie sich vom Lebensmittel ab.

Wunden an Händen und Armen sind sorgfältig zu verbinden und mit einem wasserundurchlässigem Verband zu versehen.

Das Berühren der Lebensmittel mit bloßen Händen ist nicht gestattet, entsprechende Gerätschaften sind zu verwenden.

In unmittelbarer Nähe der Veranstaltung sollte die Möglichkeit des Spülens von Gerätschaften vorhanden sein, Warm- und Kaltwasser ist Voraussetzung. Ausreichend Kleinstgegenstände, wie Zangen, Messer, Löffel sind mitzuführen.

Für die im Lebensmittelbereich tätigen Personen ist eine Toilette mit vollständiger Ausstattung zur Verfügung zu stellen. KEINE DIXI Varianten

Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist nicht gestattet.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind gekühlt bei +6 Grad zu lagern. Alle Arbeiten sind zügig durchzuführen.

Sämtliche Lebensmittel müssen vor der Abgabe durchgegart sein. Das gilt insbesondere für Bratwürste, Fleischerzeugnisse, Backwaren (Quarkbällchen, Waffeln).

Eine Übertragung von Schmutz und anderen fremden Stoffen auf die Lebensmittel ist zu vermeiden. Bei Veranstaltungen im Freien ist zu gewährleisten, dass für die Lebensmittel ein Schutz von Oben (Dach) Seiten, Vorn (Hustenschutz) gegeben ist.

Lebensmittel sind vor dem Befall von Insekten und tierischen Schädlingen zu schützen.

Lebensmittelabfälle sind täglich zu entfernen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel (nur zugelassene Mittel) sind außerhalb des Lebensmittelbereiches zu verwahren. Ein Um- und Abfüllen in Lebensmittelgefäße ist Verboten.