



Vesperkirche

in Augsburg

Lebensmittelhygiene

Belehrung und Information für ehrenamtliche Helfer und Helferinnen

Laut Gesetzgeber müssen Helfer, die mit Lebensmittel umgehen, besonders geschult werden.



Inhaltsübersicht

- ▶ Lebensmittel mit besonderen Hygieneanforderungen
- ▶ Voraussetzungen an das Umfeld
- ▶ Gesundheitliche Anforderungen
- ▶ Personalhygiene
- ▶ Allgemeine Informationen zur Speisenausgabe



„Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil und strafrechtlich, dass dies einwandfrei erfolgt.“



Pixabay.com



Lebensmittel mit besonderen Hygieneanforderungen

- ▶ Fleisch und Wurstprodukte
- ▶ Milch und Milchprodukte
- ▶ Eier und Eierspeisen (insbesondere rohe Eier)
- ▶ Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten)
- ▶ Fisch etc.
- ▶ Speiseeis und Halbgefrorenes
- ▶ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate mit Mayonnaisen und Saucen



Organisatorische und technische Anforderungen

- ▶ Schutz der LM vor äußeren Einflüssen (Sonne, Insekten, ...)
- ▶ Leicht zu reinigende, abwaschbare Oberflächen
- ▶ Regelmäßige Reinigung der Oberflächen - auch zwischendurch
- ▶ Regelmäßige Reinigung der Sanitäranlagen - NICHT durch Personen, die mit LM in Berührung kommen
- ▶ Ausreichend Einmalhandtücher, Seife etc. in den Personaltoiletten



Gesundheitliche Anforderungen

Der Gesetzgeber verbietet den Umgang mit Lebensmittel bei bestimmten Krankheiten und regelt dies im Infektionsschutzgesetz (InfSchG).

Vereinfacht besteht ein Tätigkeitsverbot bei

- ▶ jeglicher Art von Durchfall oder Erbrechen
- ▶ hohem Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gliederschmerzen
- ▶ bestimmten Krankheiten (Typhus, Salmonellose, Hepatitis, EHEC, Cholera ...)
- ▶ infizierten Wunden oder Hautkrankheiten (die nicht ausreichend abgedeckt werden können)



Personalhygiene

► Hände waschen

- Nach jedem Arbeitswechsel
- Nach dem Toilettengang
- Nach der Raucherpause
- Nach Niesen, Nase putzen etc.

Gründlich, d.h. mind. 30 Sekunden, auch unter den Fingernägeln und bis über die Handknöchel

► Kein Schmuck, Ringe, Armbänder, Armbanduhren

- Darunter können sich Keime „verstecken“



Personalhygiene

- ▶ Husten und Niesen in die Armbeuge, nicht auf LM oder in die Hand
- ▶ Keine offenen Wunden
- ▶ Saubere Kleidung
 - ▶ Schürze der Vesperkirche vor Toilettengang und Raucherpause ablegen!
- ▶ Zusammengebundene Haare
- ▶ Angemessene Körperhygiene
- ▶ Bei Bedarf: Einmalhandschuhe
 - ▶ Achtung: Verschmutzung wird nicht wahrgenommen!



Allgemeine Informationen zur Speisenausgabe



- ▶ LM abschirmen
- ▶ Präsentation in Theke mit Spuckschutz
- ▶ Ausreichend Abstand zwischen Speisen und Gästen, keine Selbstbedienung
- ▶ Keine Speisenrücknahme
- ▶ Kühlketten einhalten
- ▶ Sauberes Geschirr, Besteck darf nicht auf Boden gestellt werden; abdecken

