Adressen:

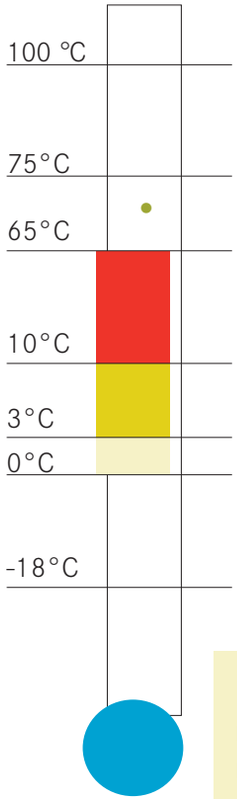
Gesundheitsamt Biberach
Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Rollinstraße 17 | 88400 Biberach
Telefon 0 7351 51 6151 | Fax 0 7351 51 5151
E-Mail:kreisgesundheitsamt@biberach.de
Internet: www.biberach.de

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung
Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Postfach 10 34 44 | 70029 Stuttgart

Warmhalte Temperaturen:
Warme Speisen sollten nicht unter 65°C ausgegeben werden. Kühlpflichtige Speisen nach Angabe des Herstellers vorhalten!



Hohe Temperatur
Abtöten von Bakterien, Schimmel

Heißhalten
verringertes Wachstum

Gefahr
schnelles Wachstum von Bakterien

Kühlschranktemperatur
langsames Wachstum

Tiefgefrieren
Bakterien können sich nicht vermehren

Fragen zum Umgang mit Lebensmitteln beantwortet die Lebensmittelüberwachung des Kreisveterinäramtes Biberach

Kreisveterinäramt

Lebensmittelüberwachung
Landratsamt Biberach
Rollinstraße 17 | 88400 Biberach
Telefon 07351 52-6180 | Fax 07351 52-6186
E-Mail: vetamt@biberach.de

Landkreis Biberach

Merkblatt

für Essensausgabestellen

Hygiene in Essensausgabestellen

| Oktober 2021

Achten Sie beim Umgang mit Lebensmitteln auf die Hygiene! Eine Lebensmittelinfektion kann sich leicht entwickeln. Gerade in einer Gemeinschaftsverpflegung können viele Menschen betroffen sein. Es gelten die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung.

Hier ein Auszug der wichtigsten Punkte:

Schulung von Mitarbeitern

1 | Belehrung nach Infektionsschutzgesetz erstmalig beim Gesundheitsamt, danach die Folgebelehrungen regelmäßig im Betrieb.

2 | Hygieneschulung

In der Regel wird jährlich eine Hygieneschulung durchgeführt, die entweder von eigenem Personal oder von externen Beratern abgehalten wird.

Jeder Mitarbeiter ist regelmäßig zu schulen.
Die Schulungen sind zu dokumentieren und am Betriebsort bereit zu halten.

Personalhygiene:

- Saubere Kleidung und eine gute Körperhygiene sollten selbstverständlich sein.
- Ein hygienisches Reinigen der Hände vor dem Kontakt mit Speisen ist Pflicht.

Lebensmittelhygiene:

- Im Ausgabebereich der Lebensmittel ist ein Schutz vor Berühren und Anhusten notwendig.
- Kühlpflichtige und leicht verderbliche Lebensmittel werden entsprechend den Vorgaben gekühlt.
- Während der Warmhaltephase sollten Lebensmittel bei einer Temperatur von mindestens 65°C aufbewahrt werden.

Einrichtung:

- Räume, Einrichtungen und Gerätschaften müssen leicht zu reinigen und in einem einwandfreien Zustand gehalten werden.
- Ein Handwaschbecken mit Warmwasseranschluss, Seifenspender und Einmalhandtüchern.
- Ausreichende Möglichkeiten zum einwandfreien Reinigen von Geschirr und Arbeitsflächen.
- Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen lebensmittelecht sein.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt werden.
- Systeme zur hygienischen Abfallentsorgung.
- Ein gesondertes Personal-WC mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtüchern.
- Außerdem sind Händedesinfektionsmittel anzuraten.

Eigenkontrollen:

- Beim Wareneingang ist auf Qualität, Frische und Temperatur zu achten, es darf nur einwandfreie Ware angenommen werden.
- Bei einem Schädlingsbefall sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren.
- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan sollte erstellt werden (für Räume, Geräte).
- Die Ausgabetemperaturen der Lebensmittel sollten überwacht werden.

Empfohlene Dokumentationen:

- Temperaturen, Fehllieferung, Mängel