



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei Schule als Staat

Arbeitsplatz:

1. Der Arbeitsplatz, an dem Lebensmittel hergestellt oder verarbeitet werden, muss stets sauber und trocken gehalten werden.
2. Offene Lebensmittel sollten bestmöglich durch Abschirmung (z.B. vor Niesen oder Husten) geschützt werden.
3. Oberflächen, mit denen die Lebensmittel in Berührung kommen, müssen glatt sein und regelmäßig gereinigt werden.
4. Es muss ein Waschbecken mit einer Flüssigseife und Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen.
5. Bei Speisen zum Mitnehmen, müssen hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitgestellt werden (z.B. Papiertüten).

Umgang mit Lebensmitteln:

1. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.
2. Unverpackte Lebensmittel müssen in sauberen und abgedeckten Behältnissen transportiert werden.
3. Rohware sollte stets getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden.
4. Zu garende Speisen müssen komplett durcherhitzt werden und sollten bis zum Verkauf heiß gehalten werden. Allerdings sollten sie nicht länger als 3 Stunden warm gehalten werden.
5. Speisen sollten nicht mit der Hand sondern mit Einweghandschuhen oder entsprechendem Besteck angefasst werden.
6. Vorratsgefäße sollten vor dem Wiederauffüllen gereinigt werden.

Sonstiges:

1. Geschirr muss sorgfältig mit einem Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden.
2. Die Zubereitung von Geflügel, Hackfleisch oder Speisen, die rohes Ei enthalten, ist verboten!
3. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, sollte eine Schürze und eine Kopfbedeckung getragen werden.
4. Das Personal muss regelmäßig die Hände mit einer Seife waschen. (Besonders nach einem Toilettenbesuch oder dem Kontakt zu rohem Fleisch).