

## **INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN**

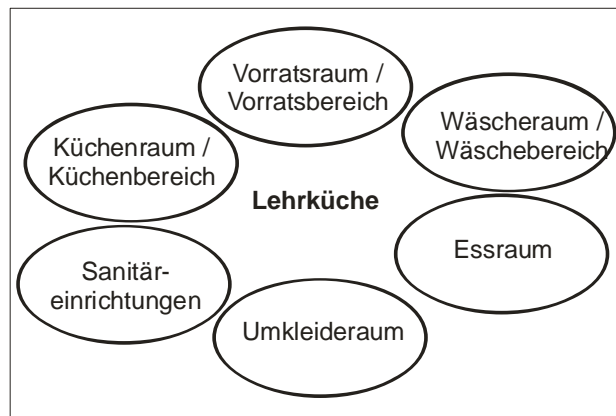
### **Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche /Küchenraum**

Betriebsstätten sind:

- a) Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Lehrküchen)
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden  
(NN: §2 LMHV 950. 1997/geändert 2001, S. 1/2).



Zur Betriebsstätte Lehrküche zählen:



**Der hygienische Zustand sollte regelmäßig überprüft werden.**

**Befindet sich die Betriebsstätte Räume nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.**

**ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN**

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_



**Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Betriebsstätte Lehrküche**  
**> Küchenraum**

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Möglichkeiten zur Eindringung von Fremtteilchen in Lebensmittel (z. B. Fenster) - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung auf Oberflächen				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen (mind. 2 m hoch) - Fenster / Türen - Oberflächen				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
6.1 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Händewaschen (z. B. Handwaschbürste, indirekt zu bedienender Seifenspender, Desinfektionsmittel)				
6.2 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Trocknen der Hände (Einmal-Handtücher, Stoffhandtücher von der Rolle, Trockengebläse)				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

**ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN**

Seht euch die Checkliste an und überprüft die damit die Lehrküche.

Prüfer: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_



**Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Betriebsstätten Lehrküche ó Fortsetzung**  
**> Küchenraum**

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
7 Geeignete Temperaturbedingung für eine hygienisch einwandfreie Zubereitung von Lebensmitteln				
8 Vorhandensein von Waschmöglichkeiten ausschließlich für Lebensmitteln mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
9 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
10 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

**ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN**

Hygiene und speziell die Lebensmittelhygiene ist abhängig von jedem Einzelnen und liegt auch in der Verantwortung jedes Einzelnen. Doch nicht jeder kann alle Räume oder Bereiche und Objekte der Hygiene zu jedem Zeitpunkt voll verantwortlich übernehmen.

**Wer ist verpflichtet, wer hilft freiwillig mit, die Hygiene in der Lehrküche zu gewährleisten?**

a)	
b)	
c)	
d)	
e)	

- 1 Überlegt, was es im Bereich Küchenraum zu reinigen gibt.
- 2 Wer ist für diese Reinigung zuständig?
- 3 Wie oft sollte dies geschehen, um ein hygienisches Arbeiten zu ermöglichen?

**Beispiel**

Objekt	Zuständige/r	Zeit
Fußboden	Reinigungspersonal	täglich

**Raum / Bereich: SANITÄR**

Objekt	Zuständige/r	Zeit