

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

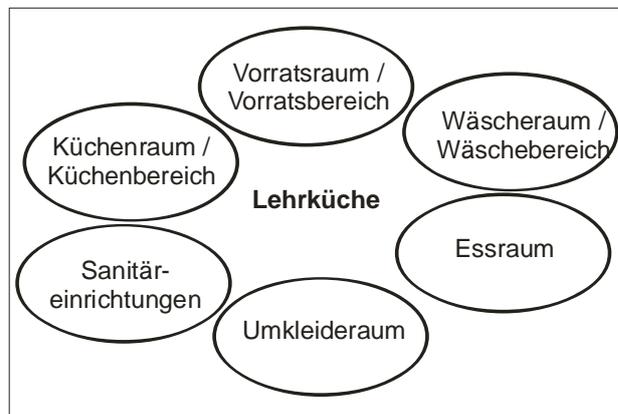
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Essraum

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 nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit den Essraum.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: den Essraum

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Fenster / Türen - Schränke / Regale - Abstellflächen / Ausgabetheken - Tische / Stühle				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
7 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)

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN



1. Lebensmittel und Nebenerzeugnisse sowie andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittel(i) sind in verschließbaren Behältern zu lagern.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln (i) zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VI. Lebensmittelabfälle).

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfallbehältern beachtet werden:

Überall wo Abfälle entstehen, müssen Abfallbehälter vorhanden sein!

Folgende Abfallbehälter sind empfehlenswert:

- korrosionsbeständig und flüssigkeitsdicht
- mit dicht schließendem Deckel
- möglichst über einen Fußhebel zu öffnen
- auswaschbar und zum Desinfizieren geeignet, z. B. aus Kunststoff o. rostfreiem Metall

Geeignete Mülltüten/-beutel dienen zur Erleichterung der Reinigung und Hygiene!



Merke:

Abfälle sind so zu behandeln, dass von ihnen keine hygienischen Gefahren ausgehen und Lebensmittel dadurch keine nachteilige Beeinflussung erleiden!

Werden Abfälle nicht sachgerecht aufbewahrt, locken sie Schädlinge (Ratten, Mäuse, Fliegen) an und belästigen durch ihre Gerüche.

Abfallbehälter sind bevorzugte Brutstätten von Fliegen.

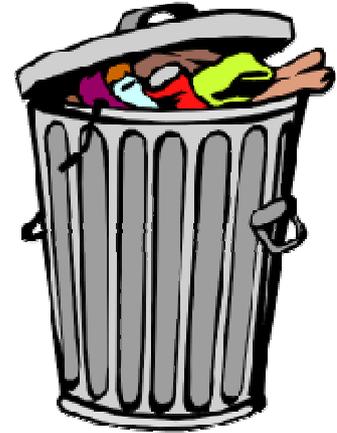
ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Abfallbehälter aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Abfallbehälter

Beschreibung des Gegenstandes

Material außen	
Material innen	
Zusatzgeräte	
- Einsätze	
- Deckel	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfällen beachtet werden:

Getrennt zu erfassen und zu entsorgen sind

- Bioabfall (z. B. Speisereste, Papierwischtücher, Kaffee- und Teesatz, Kaffee- und Teefilter, Eier- und Nussschalen, Küchenfette)
- Restabfall (z. B. Kehrriech, Keramik, Porzellan, Kerzenreste, Glühbirnen)
- šGelber Sackö (Grüner Punkt) (Metall-, Kunststoff-, Verbundstoffverpackungen, Verpackungen aus Naturmaterialien)
- Papier
- Glas

Folgendes sollte im Zusammenhang mit der Abfallentsorgung beachtet werden:

- Sämtliche Abfälle müssen am Ende eines jeden Unterrichts aus der Küche in die Abfallentsorgung gebracht werden.
- Wird der Abfall im Innenbereich zwischengelagert, muss dies getrennt von Lebensmitteln erfolgen, d. h. weder in der Küche noch in den Vorratsräumen ist eine Zwischenlagerung gestattet.
- Nach der Leerung sind die Abfallbehälter sofort gründlich mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel) zu reinigen (innen und außen!) und ggf. zu desinfizieren.

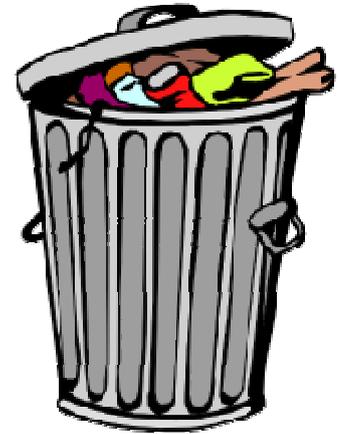
LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Abfallbehälter aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Abfallbehälter

Beschreibung des Gegenstandes

Material außen	
Material innen	
Zusatzgeräte	
- Einsätze	
- Deckel	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Abfallbehälter besteht aus einem nicht gut zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Material.
Der Abfalleimer hat viele Ecken, die nur schwer zu reinigen sind.
Es sind keine Müllbeutel vorhanden, so dass die Abfallbehälter ständig verschmutzt sind.
Es gibt nur einen Abfallbehälter und daher keine Trennmöglichkeiten.
Abfallbehälter stehen an einer schwer zugänglichen Stelle > es fallen Abfälle daneben.
Abfallbehälter stehen zu weit von den Arbeitsbereichen entfernt > Abfälle werden nicht an geeigneter Stelle entsorgt
í

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfällen beachtet werden:

Getrennt zu erfassen und zu entsorgen sind

- Bioabfall (z. B. Speisereste, Papierwischtücher, Kaffee- und Teesatz, Kaffee- und Teefilter, Eier- und Nusschalen, Küchenfette)
- Restabfall (z. B. Kehrlicht, Keramik, Porzellan, Kerzenreste, Glühbirnen)
- Gelber Sack (Grüner Punkt) (Metall-, Kunststoff-, Verbundstoffverpackungen, Verpackungen aus Naturmaterialien)
- Papier
- Glas

Folgendes sollte im Zusammenhang mit der Abfallentsorgung beachtet werden:

- Sämtliche Abfälle müssen am Ende eines jeden Unterrichts aus der Küche in die Abfallentsorgung gebracht werden.
- Wird der Abfall im Innenbereich zwischengelagert, muss dies getrennt von Lebensmitteln erfolgen, d. h. weder in der Küche noch in den Vorratsräumen ist eine Zwischenlagerung gestattet.
- Nach der Leerung sind die Abfallbehälter sofort gründlich mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel) zu reinigen (innen und außen!) und ggf. zu desinfizieren.