

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

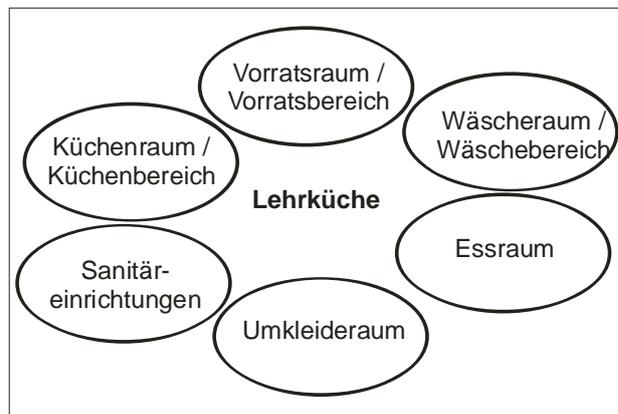
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Sanitäreinrichtungen

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 die Sanitäreinrichtungen.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Sanitäreinrichtungen

	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 - Wandflächen - Fenster / Türen				
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)				
7 Toiletten				
7.1 Toiletten: deutlich abgetrennt zu Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet werden				
7.2 Sauberkeit				
7.3 Toiletten mit einwandfreiem Ablauf des Wassers				
8 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
9 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)