

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

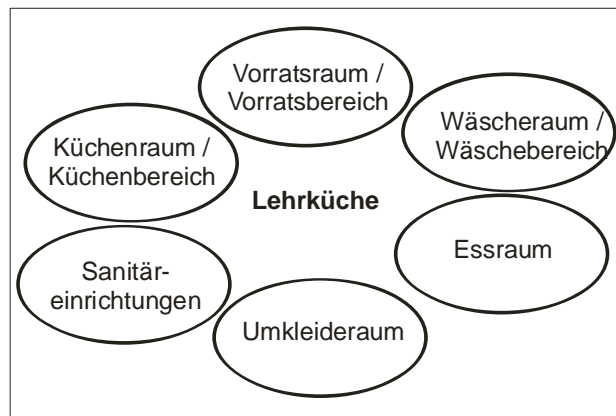
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Vorratsraum

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 Vorratsraum /Vorratsbereich.

Prüfer: _____ Datum: _____

Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: den Vorratsraum / den Vorratsbereich



	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 - Schränke / Regale - Abstellflächen / Oberflächen - Tische / Stühle				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Geeignete Temperaturbedingung für eine hygienisch einwandfreie Lagerung von Lebensmitteln				
7 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
8 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)

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lagerung

Die Lagerung ist das Aufbewahren von Lebensmitteln. Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln verändern sich die äußere Beschaffenheit, die Größe und das Gewicht sowie die Wertgebenden Inhaltsbestandteile. Das Ausmaß der Veränderung ist dabei u. a. abhängig von den Lagerbedingungen ó Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Licht -, der Verpackung und der Lagerdauer. Allgemein gilt die Regel, dass mit sinkender Temperatur und steigender Luftfeuchtigkeit der Gewichtsverlust geringer wird (Zacharias & Hübner 1975, S. 48).



**Tipps zur Lagerung von Trockenvorräten
 (z. B. Mehl, Salz, Zucker, Teigwaren, Reis) und Konserven**

- Trockenvorräte trocken, kühl und möglichst dunkel lagern.
- Vorrats- und Lagerpläne verhelfen zu einem Überblick über die Vorräte.
- Lebensmittel in dicht schließende Behälter umfüllen: Inhalt und Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Etikett notieren.
- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Neue Ware immer nach hinten einräumen und bei Bedarf Ware von vorne entnehmen > ältere Ware wird so zuerst verbraucht!
- Verdorbene Lebensmittel und beschädigte Konserven o. Verpackungen sofort entsorgen.

Hier ein Vorschlag für eine Vorratsliste:



Vorratsliste



Lebensmittel	Bedarf	Vorhanden	Haltbarkeitsdatum	Einkauf

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt dazu folgendes:

- Welche Lagermöglichkeiten hat der Vorratsraum?
- Welche Lebensmittel lagern dort? Sind diese Lebensmittel für die Lagermöglichkeit geeignet?
- Formuliert bei Bedarf Verbesserungsvorschläge.



Lagermöglichkeit	gelagerte Lebensmittel	geeignete Lagerung	nicht geeignet Lagerung	Verbesserungsvorschlag
<u>Beispiele:</u> Vorratsbereich: Regal für Trockenvorräte Vorratsbereich: Fußboden	Mehl Eier im Karton	X	X	Eier im Kühlschrank lagern. Aus Hygienegründen keine Lebensmittel auf dem Fußboden lagern.