

**CHECKLISTE FÜR DIE ABGABE VON LEBENSMITTELN
AUF FESTEN UND MÄRKTEN
- Hygieneanforderungen -**

Veranstaltung **Datum** **Ort**

Angeboten werden:

Nicht kühlpflichtige = nicht empfindliche Lebensmittel, z. B. durchgebackene Kuchen (Platenkuchen), Schmalzschnittchen, H-Sahne, H-Sprühsahne, Gemüsepfanne, Kleingebäck


Kühlpflichtige = empfindliche Lebensmittel, z. B. nicht durchgebackene Torten und Kuchen, frische Schlagsahne (auch angebrochene H-Sahne, H-Sprühsahne), Bratwurst, Eintöpfe und Suppen, Gulasch, Waffeln, Kartoffelpuffer

Grundsätzlich gelten für kühlpflichtige Lebensmittel erhöhte Anforderungen, die jeweils am Ende der Liste aufgeführt sind!

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
STANDAUFBAU			
▶ Fester Untergrund, leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
▶ Stand allseitig umschlossen			<input type="checkbox"/>
▶ Witterungsschutz vorhanden			<input type="checkbox"/>
▶ Verwendetes Wasser hat Trinkwasserqualität			<input type="checkbox"/>
▶ Handwaschgelegenheit vorhanden			<input type="checkbox"/>
▶ Oberflächen sind leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
▶ Arbeitsablauf getrennt nach: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reine - Unreine Bereiche (z. B. Kuchenausgabe - Rückgabe Geschirr) ▪ Reine - Unreine Arbeiten (z. B. Schnittchen schmieren - spülen) 			<input type="checkbox"/>
▶ Arbeitsgeräte z. B. Kochgeschirr, Arbeitsmittel wie Schöpfkellen und Pfannenheber sind in einwandfreiem Zustand			<input type="checkbox"/>
▶ Ausreichend Platz für Rückgabe von Geschirr und Behälter für Besteck ist vorhanden			<input type="checkbox"/>
▶ Mülltrennung möglich			<input type="checkbox"/>
▶ Ausreichend Müllbehälter vorhanden			<input type="checkbox"/>
EMPFFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Kühleinrichtung vorhanden			<input type="checkbox"/>
△ Heißhaltung bis mind. 65°C kann eingehalten werden			<input type="checkbox"/>

EINKAUF UND WARENEINGANG			
▶ Einkauf von nicht empfindlichen Lebensmitteln, z. B. Zucker, Kaffeesahne, Kaffee usw.	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>
▶ Einkauf von empfindlichen Lebensmitteln, z. B. Schlagsahne, Aufschnitt, Käse, Bratwurst	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>

LANDSERVICE-BERATUNG

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
▶ Servietten, Einweghandtücher, Küchenpapier in ausreichender Menge			<input type="checkbox"/>
▶ Flüssigseife im Spender			<input type="checkbox"/>
▶ Mittel zur Händedesinfektion			<input type="checkbox"/>
▶ Pflaster und Einweghandschuhe zur Wundversorgung			<input type="checkbox"/>
▶ Müllbeutel bzw. -säcke			<input type="checkbox"/>
▶ Reinigungsmittel			<input type="checkbox"/>
▶ Putztücher und -eimer; getrennte Farben für reine/unreine Bereiche			<input type="checkbox"/>
▶ Genügend kochfeste Trockentücher			<input type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Gekühlter Transport sichergestellt (bei 7°C bis höchstens 10°C)			<input type="checkbox"/>
△ Mindesthaltbarkeitsdatum wird kontrolliert			<input type="checkbox"/>
Eigene Anmerkungen: (z. B. Wechselgeld / Kasse)			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
 ANLIEFERUNG DER FERTIGEN LEBENSMITTEL UND SPEISEN			
▶ Geschützter Transport in entsprechenden Behältnissen (lebensmittelgeeignet, verschlossen) ist sichergestellt			<input type="checkbox"/>
▶ Kuchen und Torten werden ungeschnitten angeliefert			<input type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Gekühlter Transport bei 7°C ist sichergestellt			<input type="checkbox"/>
△ Bei heiß angelieferten Speisen kann die Temperaturanforderung von 65°C eingehalten werden			<input type="checkbox"/>



Umgang mit Lebensmitteln

▶ Es werden nur einwandfreie Lebensmittel und Speisen angeboten			<input type="checkbox"/>
▶ Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln und Speisen ist durch folgende Maßnahmen sichergestellt :			<input type="checkbox"/>
	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
▪ Es werden nur solche Mengen aus der Kühlung entnommen, die kurzfristig verbraucht werden			<input type="checkbox"/>
▪ Lebensmittel werden nicht in Bodennähe und/oder in Obstkartonagen gelagert			<input type="checkbox"/>

EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL

△ Temperaturen der Kühleinrichtungen werden kontrolliert			<input type="checkbox"/>
△ Kühlpflichtige Lebensmittel werden so kurz wie möglich außerhalb der Kühlung aufbewahrt			<input type="checkbox"/>
△ Die Kerntemperaturen bei erhitzten Speisen werden kontrolliert			<input type="checkbox"/>
△ Für die Verarbeitung von empfindlichen LM gilt:			<input type="checkbox"/>
▪ Nicht im Spülbereich			<input type="checkbox"/>
▪ Es liegt kein Spültuch oder nasses Trockentuch in unmittelbarer Nähe			<input type="checkbox"/>
▪ Es befinden sich keine Speiseabfälle in der Nähe			<input type="checkbox"/>
▪ Die Arbeitsbereiche werden durch Zwischenreinigungen sauber gehalten			<input type="checkbox"/>
▪ Tortenmesser werden mit Küchenpapier gereinigt			<input type="checkbox"/>
▪ Das Wasser im Tortenmesserbehälter wird regelmäßig gewechselt			<input type="checkbox"/>
▪ Flecken von Teller - oder Plattenrändern werden mit Küchenpapier entfernt			<input type="checkbox"/>



Personalhygiene

▶ Es sind einheitliche Absprachen getroffen und es gilt:			<input type="checkbox"/>
▶ Die Arbeits-/Standkleidung ist weiß (mindestens hell) und kochfest (mindestens bei 60°C waschbar)			<input type="checkbox"/>
▶ Für die Händehygiene gilt folgendes:			<input type="checkbox"/>
▪ Kurze, unlackierte Fingernägel			<input type="checkbox"/>
▪ Kein Schmuck			<input type="checkbox"/>
▪ Verletzungen werden sofort versorgt und anschließend wird ein Einmalhandschuh getragen			<input type="checkbox"/>
▶ Lange Haare werden zusammengebunden			<input type="checkbox"/>
▶ Am Stand wird nicht gegessen, getrunken, geraucht			<input type="checkbox"/>
▶ Beim Husten oder Niesen wendet man sich ab; es werden Papiertaschentücher benutzt; diese werden nach Verwendung sofort entsorgt			<input type="checkbox"/>

LANDSERVICE-BERATUNG

▶ Bei der Ausgabe werden Lebensmittel nicht mit bloßen Händen berührt; Hilfsmittel wie Heber, Zangen, Gabeln usw. werden eingesetzt			<input type="checkbox"/>
▶ Für Geschmacksproben werden Probierteller und Probierlöffel benutzt			<input type="checkbox"/>
▶ Ein Personalwechsel zwischen reinen und unreinen Bereichen wird vermieden			<input type="checkbox"/>

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
▶ Es erfolgt eine Händereinigung mit Desinfektion:			<input type="checkbox"/>
▪ Vor Arbeitsbeginn			<input type="checkbox"/>
▪ Beim Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich			<input type="checkbox"/>
▪ Nach jedem Toilettenbesuch			<input type="checkbox"/>
▶ Personen, die Magen-Darmprobleme haben, melden sich umgehend bei der Standleitung			<input type="checkbox"/>
▶ Personen, die an Hautproblemen mit geröteten, geschwollenen und nässenden Stellen leiden und wo die Gefahr besteht, dass diese mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht am Stand mitarbeiten.			<input type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Eine Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz hat stattgefunden; die entsprechenden Erklärungen liegen vor			<input type="checkbox"/>

Sie haben Fragen oder wünschen eine Schulung zum Thema?

Die Hygiene-Expertinnen der Landwirtschaftskammer NRW unterstützen Sie:

Charlotte van Gember

Telefon: 0251 2376-896

Charlotte.vanGember@lwk.nrw.de

Anja Nathues

Telefon: 0251 2376-313

Mobil: 0176 84341039

Anja.Nathues@lwk.nrw.de

Margitta Uhlich

Telefon: 05272 3701-228

Mobil: 0171 1968913

Margitta.Uhlich@lwk.nrw.de

Download:

www.netzwerk-agrarbuero.de → Formularcenter → Qualitätssicherung → Checkliste für die Abgabe von Lebensmitteln auf Festen und Märkten