



EU-Programm für Schulen und Kindertagesstätten (Schulobst und -gemüse und/oder Schulmilch) des Landes Sachsen-Anhalt

Merkblatt zu allgemeinen Hygieneregeln

Es gelten die einschlägigen Vermarktungsnormen und Hygieneanforderungen. (Insbesondere wird auf den Rahmenhygieneplan der Schulen gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz hingewiesen). Die Verantwortung für die Warenannahme, Lagerung und Ausgabe ist im Vorfeld festzulegen. Folgende allgemeine Hygieneregeln sind zu berücksichtigen:

Was ist bei der Warenannahme zu beachten?

- Die gelieferte Ware wird auf folgende Kriterien hin kontrolliert:
 - Sauberkeit
 - Unversehrtheit der Verpackung
 - Zustand der Waren bezüglich Druckstellen und Verfärbungen
 - Einhaltung der Kühlkette
- Die Annahme wird dokumentiert (abgezeichneter Lieferschein). Bitte bewahren Sie die abgezeichneten Lieferscheine in der Schule auf! Eine Kopie der Lieferscheine ist in der Schule/Kita sechs Jahre aufzubewahren.

Was ist bei der allgemeinen Hygiene zu beachten?

- Die Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel sollte so erfolgen, dass diese nicht durch Verunreinigungen z.B. durch Anfassen, Anpöhlen, tierische Schädlinge und Mikroorganismen nachteilig beeinflusst werden.
- Vor Beginn Hände gründlich waschen und mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten (Durchfall, Erbrechen, offene Wunden) keine Speisen für andere zubereiten.
- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh) abgedeckt werden.
- Der Arbeitsplatz ist vor Beginn zu reinigen (z.B. Tisch abwischen).
- Es sind ausschließlich saubere und für Lebensmittel geeignete Behältnisse, sauberes Geschirr so wie hygienisch einwandfreie Spül- und Trockentücher zu verwenden.

Was ist beim Reinigen von Obst und Gemüse zu beachten?

- Um Schmutz von Obst und Gemüse zu entfernen, muss es vor dem Verzehr gründlich gewaschen werden.
- Verwendete Materialien (Brettchen, Messer, Schüssel) nach der Benutzung gründlich reinigen.
- Verdorbene Lebensmittel dürfen nicht zum Verzehr abgegeben werden.

Was ist bei der Lagerung von Obst, Gemüse und Milch zu beachten?

- Täglich frisch gelieferte Ware erfordert keine Lagerung, sondern höchstens eine geeignete Stelle, von der aus die Produkte auf die Klassen verteilt werden.
- Das frisch gelieferte Obst, Gemüse ist zügig zu verbrauchen oder in einem kühlen Raum (am Besten im Kühlschrank) zu lagern.
- Bei Milch ist das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten.
- Bzgl. des Lagerraums ist auf folgendes zu achten:
 - leicht zu reinigen, (durch Fegen oder Nassreinigung, kein Teppichboden)
 - Schutz vor Schädlingsbefall (z.B. Fliegengitter, Schädlingskontrolle)
 - Obst-/Gemüseboxen nicht auf dem Boden lagern

Was ist bei der Abfallentsorgung zu beachten?

- Alle Abfälle sind vor Ort zu entsorgen (Keine Reste mit nach Hause geben!).