

Hygienecheckliste für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Veranstaltung

Veranstalter und Ansprechpartner

Datum

Ort

weniger empfindliche Lebensmittel

empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel

Angeboten werden:

- Nicht kühlpflichtige** = z. B. durchgebackene Kuchen (Topf- und Blechkuchen), Schmalzschnittchen, H-Sahne, H-Sprühsahne, Gemüsepfanne, Kleingebäck

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

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"/>
ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN/STANDAUFBAU			
Fester Untergrund, leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
Stand dreiseitig umschlossen			<input type="checkbox"/>
Husten-/Spuckschutz für unverpackte Lebensmittel vorhanden			<input type="checkbox"/>
Witterungsschutz vorhanden			<input type="checkbox"/>
Verwendetes Wasser hat Trinkwasserqualität und Wasserleitungen sind geeignet			<input type="checkbox"/>
Abwasser wird ordnungsgemäß abgeleitet/aufgefangen			<input type="checkbox"/>
Handwaschgelegenheit/en voll ausgestattet vorhanden			<input type="checkbox"/>
Alle Oberflächen sind einwandfrei und leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
Arbeitsablauf getrennt nach: <ul style="list-style-type: none"> • Reine - Unreine Bereiche (z. B. Kuchenausgabe - Rückgabe benutztes Geschirr) 			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Reine - Unreine Arbeiten (z. B. Schnittchen schmieren - spülen) 			<input type="checkbox"/>
Alle Arbeitsgeräte sind in einwandfreiem Zustand			<input type="checkbox"/>
Ausreichend Platz für Rückgabe von Geschirr und Behälter für Besteck ist vorhanden			<input type="checkbox"/>
Saubere und leicht erreichbare Toiletten vorhanden			<input type="checkbox"/>
Verschleißbare Müllbehälter in ausreichender Zahl vorhanden			<input type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Genügend Kühleinrichtungen vorhanden			<input type="checkbox"/>
△ Heißhaltung bis mind. 65°C kann eingehalten werden			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
EINKAUF UND TRANSPORT DER LEBENSMITTEL			
Einkauf von weniger empfindlichen LM, z. B. Zucker, Kaffeesahne, Kaffee usw.	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>
Einkauf von empfindlichen (kühlpflichtigen) LM, z. B. Schlagsahne, Aufschnitt, Käse, Bratwurst	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>
Eigene Herstellung der Lebensmittel nur in sauberen Küchen (bei öffentlichen Veranstaltungen in abgenommenen Küchen)			<input 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"/>
Geeignetes Reinigungsmittel			<input type="checkbox"/>
Putztücher und -eimer; getrennte Farben für reine/unreine			<input type="checkbox"/>
Genügend kochfeste Trockentücher			<input type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
⚠ Gekühlter Transport jederzeit sichergestellt (bei höchstens 7°C)			<input type="checkbox"/>
⚠ Mindesthaltbarkeitsdatum wird kontrolliert			<input type="checkbox"/>
⚠ Risikolebensmittel werden nicht abgegeben (Hackfleisch, rohmilch- oder roheihaltige Lebensmittel)			<input type="checkbox"/>
SONSTIGES			
Eigene Anmerkungen: (z. B. Wechselgeld/Kasse)			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
ANLIEFERUNG DER FERTIGEN LEBENSMITTEL UND SPEISEN			
Genügend saubere Transportfahrzeuge für Lebensmittel und Gerätschaften sind vorhanden			<input type="checkbox"/>
Geschützter Transport in Behältnissen (Lebensmittelgeeignet, verschlossen) ist sichergestellt			<input type="checkbox"/>
Kuchen und Torten werden ungeschnitten angeliefert			<input type="checkbox"/>
Getränkeschankanlage ist bei Übernahme betriebssicher und nachweislich gereinigt			<input type="checkbox"/>

Hygienecheckliste für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" 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"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
UMGANG MIT LEBENSMITTELN			
Es werden nur einwandfreie Lebensmittel und Speisen angeboten			<input type="checkbox"/>
Lebensmittel werden so frisch wie möglich hergestellt			<input type="checkbox"/>
Es werden nur solche Mengen aus der Kühlung/dem Vorrat entnommen, die kurzfristig verbraucht werden			<input type="checkbox"/>
Lebensmittel und Geschirr/Gläser werden nicht in Bodennähe gelagert			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Die Temperaturen der Kühleinrichtungen werden kontrolliert und aufgeschrieben			<input type="checkbox"/>
△ Kühlpflichtige Lebensmittel werden so kurz wie möglich außerhalb der Kühlung aufbewahrt			<input type="checkbox"/>
△ Die Kerntemperaturen bei erhitzten Speisen werden kontrolliert und aufgeschrieben			<input type="checkbox"/>
△ Für die Verarbeitung von empfindlichen LM gilt:			<input type="checkbox"/>
• Nicht im Spülbereich			<input type="checkbox"/>
• Es befinden sich keine Speiseabfälle in der Nähe			<input type="checkbox"/>
• Die Arbeitsbereiche werden durch Zwischenreinigungen sauber gehalten			<input type="checkbox"/>
• Entnahmebesteck (z. B. Tortenmesser, Eisportionierer) wird regelmäßig gereinigt			<input type="checkbox"/>
• Wasser im Aufbewahrungsbad wird regelmäßig gewechselt			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
KENNZEICHNUNG			
Unverpackte Lebensmittel haben eine korrekte Bezeichnung und eine Preisauszeichnung			<input type="checkbox"/>
Zusatzstoffe			<input type="checkbox"/>
Allergene werden deklariert			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
PERSONALHYGIENE			
Es sind einheitliche Absprachen getroffen, alle sind eingewiesen und es gilt:			
Die Arbeits-/Standkleidung ist sauber und bedeckt die private Kleidung ausreichend			<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"/>
Am Stand wird nicht gegessen, getrunken bzw. 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"/>
Bei der Ausgabe werden LM nicht mit bloßen Händen berührt; Hilfsmittel wie Heber, Zangen, Gabeln usw. werden eingesetzt			<input type="checkbox"/>
Ein Personalwechsel zwischen reinen (z. B. Ausgabe) und unreinen (z. B. Geschirrrückgabe) Bereichen wird vermieden			<input type="checkbox"/>
Es erfolgt eine Händereinigung mit Desinfektion:			<input type="checkbox"/>
• Vor Arbeitsbeginn			<input type="checkbox"/>
• Beim Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich /Arbeiten			<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 LM in Berührung kommen, dürfen nicht am Stand mitarbeiten			<input type="checkbox"/>
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL			
△ Eine Erstbelehrung/ Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz hat stattgefunden; die entsprechenden Erklärungen liegen vor			<input type="checkbox"/>

Sie haben Fragen oder benötigen eine Beratung?

Ihre Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen unterstützt Sie gerne.

Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen

Carlo-Schmid-Straße 4 | 52146 Würselen

Telefon: +49 241 5198 - 3920 und -3940

vetamt@staedteregion-aachen.de

www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt