

Hygieneanforderungen in Kindergartenküchen (Speisenzubereitung z. B. für Kindergeburtstage oder ähnliche Veranstaltungen)

- Abwaschbare Wandflächen im Bereich der Arbeitsflächen
- Schrank- und Regalflächen mit allseitig abwaschbaren Beschichtungen
- Dunstabzugshaube (ggf.)
- Geschirrspüler oder Spülbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss
- Separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, handbedienungsfreie Armatur empfehlenswert
- Spender für Flüssigseife mit desinfizierender Komponente und Einmalhandtücher
- Fliegenbekämpfung/Fliegenschutz (z. B. Fliegengitter, UV-Fliegenfallen, Fliegenfänger)
- Ausreichende Kühlmöglichkeiten

Personaltoilette:

- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, handbedienungsfreie Armatur empfehlenswert
- Spender für Flüssigseife, Einmalhandtücher sowie Händedesinfektionsmittel

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.