

Umgang mit unverpackten Lebensmitteln tierischer Herkunft (leicht verderbliche Waren) im Rahmen des Warenangebotes in Schulen

Da in jeder Schule außerordentlich unterschiedliche Voraussetzungen für die Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft vorliegen, kann **die konkrete Regelung des Einzelfalles nur nach Kenntnis der spezifischen Vor-Ort-Situation erfolgen**. Grundsätzlich sollten jedoch folgende Voraussetzungen erfüllt oder erfüllbar sein.

1. **Herstellung + Abgabe:** Schmieren von Brötchen oder Broten, erhitzen von Würstchen, Frikadellen u. ä.
 - 1.1 in sich geschlossene Räumlichkeit, die von der sonstigen Zweckbestimmung keine nachteilige Beeinflussung befürchten lässt (z.B. nicht im Schülerraucherzimmer, Eingangsbereich)
 - 1.2 glatte abwaschbare Wand- und Arbeitsbereiche
 - 1.3 Decken müssen dichtschießend sein
 - 1.4 glatte porenfreie Flächen der Einrichtungsgegenstände
 - 1.5 hygienisch einwandfreie Arbeitsgeräte (Schneidbretter (kein Holz), Messer, Gabeln, Tablett, Mikrowelle usw.)
 - 1.6 einen Geschirrspüler oder ein Doppelspülbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser
 - 1.7 in unmittelbarer Nähe eine separate **Handwaschgelegenheit** mit fließend Warm- und Kaltwasser, Spender für Flüssigseife mit desinfizierender Komponente und Einmalhandtücher, handbedienungsfreie Armatur empfehlenswert
 - 1.8 Kühleinrichtungen zur Lagerung der kühlpflichtigen Lebensmittel sowie geeignete Vorrichtungen zur Temperaturüberwachung (z. B. Thermometer)
2. **Personalhygiene:**
 - 2.1 für die Zubereitungstätigkeiten ist ein verantwortlicher Personenkreis zu bestimmen (ggf. eine verantwortliche Lehrkraft, die auch die Lebensmittelhygieneschulung übernimmt)
 - 2.2 vor Durchführung der genannten Tätigkeiten sind die Hände gründlich mit o. a. Flüssigseife zu waschen
 - 2.3 vor Aufnahme der Tätigkeit sind die Personen, die Lebensmittel behandeln, im Sinne von § 43 Infektionsschutzgesetz zu belehren (Folgebelehrung über z. B. verantwortliche Lehrkraft)
 - 2.4 auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten

Anmerkung:

Wenn während der Lebensmittelbehandlungstätigkeit ein Toilettengang erforderlich wird, ist anschließend eine Händedesinfektion mit einem geeigneten Desinfektionsmittel vorzunehmen.

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.