



Lebensmittel- und Hygienerichtlinien für Freizeitküchen

(Stand: 06/ 2020)

Bitte beachten:

Diese Arbeitshilfe soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Für detaillierte Informationen oder bei akuten Problemen wendet euch an das Gesundheitsamt. Die Küchenleitung muss eine Belehrung durch das Gesundheitsamt vorweisen können.

Die Hygieneregeln sollten mit dem gesamten Küchenteam besprochen werden. Am besten fertigt ihr hierüber ein Protokoll an und bewahrt es bei den Freizeitpapieren auf.

Helfen Kinder und Jugendliche bei der Essensausgabe mit oder bei „Schnippel- Diensten“ in der Küche, müssen sie vorab über grundlegende Hygieneregeln informiert werden.

Aufbewahrung Lebensmittel:

- 💡 Rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander aufbewahren
 - Bakterien können von den rohen Lebensmitteln auf die bereits gegarten oder verzehrfertigen Speisen übertragen werden
- 💡 Keine Lebensmittel auf den Fußboden stellen
 - Auch nicht in Kartons, Bakterien vom Fußboden gelangen so leicht auf die Arbeitsflächen
- 💡 Für die Lagerung nicht gekühlter Lebensmittel Paletten oder Regale verwenden.
- 💡 Kühlkette einhalten
 - beim Einkauf Kühlbehälter mitnehmen, in den Kühlschränken auf die Temperatur achten (+2 °C bis +6 °C Grad)
 - Lebensmittel, die bei der Essensausgabe längere Zeit draußen standen, entsorgen
- 💡 Für unverpackte Lebensmittel verschließbare Behälter benutzen

Besondere Sorgfalt – immer gekühlt transportieren und lagern

- 💡 Hackfleisch
 - Vorsicht, leicht verderblich, sofort verarbeiten!
 - gut durchgaren!
- 💡 Geflügel
 - Es darf auf jeden Fall nur völlig durchgegart verzehrt werden!!!
 - Es muss sofort nach dem Einkauf verarbeitet werden.



Eier

- Eierschale und Eierkartons sofort entsorgen.
- Nur völlig durchgegart verzehren!!!

Ausgabe von Lebensmittel



Gute Planung und Ordnung in der Küche sind der beste Arbeitsschutz, Hektik und Gerenne erhöhen das Unfallrisiko: Lieber 10 Minuten später das Essen ausgeben als Hand verbrannt und Finger ab!



Nur durchgegart Speisen ausgeben



die Temperatur des Essens darf bei Ausgabe nicht unter 65 Grad liegen



Bleibt das Essen auch nur kurze Zeit unbeaufsichtigt, muss es abgedeckt werden, damit es nicht verunreinigt



Nicht längere Zeit ungekühlt stehen lassen



Nur in saubere Teller der Teilnehmer*innen geben



Rohkost gründlich waschen

Trinkwasser



Trinkwasser, welches längere Zeit in Kanister steht, keimt. Hier muss evtl. mit Entkeimer gearbeitet werden. Information gibt es beim Gesundheitsamt.



Trinkwasser nicht in der Sonne stehen lassen (für Schatten sorgen, regelmäßig erneuern)



Keine Matschstellen unter der Entnahmestelle (Paletten haben sich bewährt)

Abwasser



Das Abwasser aus der Küche muss in der Toilettengrube entsorgt werden, nicht im Boden versickern lassen.

Abwaschstraße



Regelmäßig das Wasser wechseln (die Abwaschstraße ist der ideale Nährboden zur Übertragung von Krankheitskeimen)



Zumindest die Hauptwäsche mit heißem Wasser und ausreichend Spülmittel







Unterbinden, dass das Geschirr an anderen Stellen gesäubert wird.













Darauf achten, dass es ordentlich gesäubert wird (besonders Plastikgeschirr)







Abfallbeseitigung

-  Verpackungsmaterial, Kartonage und ähnliches sofort aus der Küche bringen und entsorgen
-  Müll trennen (Platzanweisung befolgen)
-  Müll in verschlossenen Behältern entsorgen und regelmäßig leeren
-  Keine Lebensmittelreste liegen lassen






Persönliche Hygiene

-  Regelmäßiges und gründliches Händewaschen
 - zu Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettengang, jedem Niesen und Husten, jedes Mal, wenn andere Lebensmittel bearbeitet werden, wenn die Arbeitsflächen abgewischt wurden
-  Kurze Fingernägel
-  Frei von ansteckenden Krankheiten sein, insbesondere von Fieber und Durchfall
-  Handwaschbecken in der Küche, ausgestattet mit Seifenspender mit antibakterieller Seife und Papierhandtüchern
-  Sauber Kleidung, gerne auch Schürzen
-  Längere Haare zusammenbinden
-  Keinen Schmuck tragen
-  Wunden abdecken, Handschuhe tragen
-  Festes Schuhwerk aus Sicherheitsgründen tragen. (am besten in der Küche andere Schuhe tragen, als auf dem Gelände)
-  Zur Toilette gehen "im Dienst" und in Arbeitskleidung nur in den Küchen-WCs. In dienstfreier Zeit und Kleidung kann dies auch in allgemeinen Sanitäreinrichtungen stattfinden. (Keime können durch bzw. über die Kleidung von den allgemeinen Sanitäreinrichtungen in die Küche gelangen.)

Reinigung in der Küche

-  Kein dreckiges Geschirr stehen lassen
-  Messer nach Gebrauch und beim Wechsel von Lebensmitteln am besten sofort unter fließend heißem Wasser gut abspülen.
-  Lappen und Geschirrtücher häufig wechseln (mindestens täglich)
-  Spülbürsten mit kochendem Wasser übergießen



-  Schwämme nach dem Gebrauch entsorgen (nicht waschen)
-  Keine leeren Kartons stehen lassen
-  Fußboden täglich reinigen. (Bei Naturboden darauf achten, dass es keine nassen Stellen im Zelt gibt)
-  Tische und Ablagen regelmäßig reinigen, Holztische mit Folie bedecken (Holz ist mit seinen Rissen ein Nährboden für Bakterien)
-  Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche lagern

Rückstellproben

Von Lebensmitteln, die rohe Hühnereizutaten enthalten, anschließend nicht erhitzt werden und eine Menge von mehr als 30 Portionen übersteigen, muss nach div. Rechtsvorschriften eine Referenzprobe aufbewahrt werden.

Rückstellproben dienen somit der Hygiene-Sicherheit und sind keine Schikane. In diesem Verständnis kann man auch beschließen, von *jeder* Mahlzeit eine Probe zu konservieren. Falls viele Teilnehmer im Zeltlager gleichzeitig an Durchfall oder Übelkeit erkranken, kann anhand der Rückstellprobe nachgewiesen werden, ob diese Erkrankung ihren Ursprung in der Küche hat. Die Proben müssen 8 Tage in der Tiefkühlung aufbewahrt werden. Danach kann der Inhalt entsorgt werden.

Für Rückstellproben können einfache, dicht schließende Plastikdosen verwendet werden. Darin werden dann von jeder warmen Mahlzeit und von jedem Essensbestandteil ein "guter" Esslöffel eingefüllt.

Beispiel: Ein Stück Bratwurst, je ein Löffel vom Kartoffelpüree, den Erbsen & Möhren und der Quarkspeise. Alles kann in eine Dose, bitte nicht umrühren. Entweder die Dose selbst mit einem wasserfesten Stift beschriften oder einen kälteresistenten Aufkleber verwenden, der mit Kugelschreiber oder Edding beschriftet wird: Bitte Datum und Art der Mahlzeit notieren.

Zu Rückstellproben gibt es in jedem Bundesland, teils sogar in Kreisen, unterschiedliche Regelungen. Für genaue Richtlinien zu Aufbewahrung und Hygienestandards ggf. das Gesundheitsamt vor Ort kontaktieren,

Rechtlicher Rahmen

Der Verkauf und der Umgang mit Lebensmitteln, der Zubereitung von Speisen und deren Vertrieb sind weltweit, in Europa und auch im nationalen Rahmen geregelt, um die Sicherheit von uns Konsument*innen zu gewährleisten. Dazu gibt es eine Vielzahl von Gesetzen, Verordnungen und Verwaltungsrichtlinien. Eine gute Übersicht und Aktuelles dazu findet sich auf den Seiten des **Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.BMEL.de)**.