



Checkliste Hygienemaßnahmen

Küche

- Decken, Wände, Fußböden, Türen und Fenster müssen hygienisch einwandfrei sein, d.h. frei von Schmutz, Schimmel und sonstigen Verunreinigungen.
- Toilettenräume dürfen nicht direkt an die Küche grenzen.
- Alle Fensteröffnungen, die ins Freie führen, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Über der Erhitzungseinrichtung befindet sich eine Abzugshaube, die in regelmäßigen Abständen gereinigt wird.
- Alle Materialien der Inneneinrichtung und die Gebrauchsmaterialien müssen leicht und hygienisch einwandfrei zu reinigen sein.
- Es sollte möglichst eine extra Handwaschgelegenheit und separat ein Geschirrwashbecken vorhanden sein, soweit dies nicht möglich ist, sollte zumindest ein Doppelbecken vorhanden sein.
- Blumen und Gestecke dürfen nicht in der Küche stehen.
- Tiere - auch z.B. Kanarienvogel, - dürfen keinen Zugang zur Küche haben und auf keinen Fall dort gehalten werden.
- Es müssen ausreichende und geeignete Lagermöglichkeiten vorhanden sein (leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nicht über 7° C gelagert werden).
- Familienmitglieder und andere Personen dürfen während der Produktionszeiten die Küchen nicht betreten, wenn sie Arbeits- bzw. Straßenkleidung tragen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Personen aus den Stallungen kommen.
- Küche, Vorratsräume und Vorräte werden regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert.

Transport

- Der Transportwagen muss frei von Schmutz und sonstigen Verunreinigungen sein. Es dürfen sich keine Tiere wie z.B. Hunde im Wagen befinden.
- Die Produkte müssen hygienisch einwandfrei verpackt sein.
- Die Kerntemperatur darf bei leichtverderblichen Produkten nicht über 7° C ansteigen. Soweit die Kühlung mit Kühlflaschen und -akkus nicht ausreicht, dürfen diese Lebensmittel nicht transportiert und angeboten werden.

Verkaufsstand

- Der Verkaufsstand muss leicht zu reinigen und hygienisch einwandfrei sein.
- Der Verkaufsbereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (zum Beispiel im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe verkleidet sind).
- Gegen Witterungseinflüsse, z.B. Sonneneinstrahlung muss der Stand nach oben hin abzuschirmen sein.
- Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, gepflastert, usw.). Falls kein fester Boden vorhanden ist, muss ein geeigneter, leicht zu reinigender Belag (z.B. Holzdielen) geschaffen werden.



- Es muss eine Handwaschgelegenheit in ausreichender Nähe (z.B. Campingausrüstung) vorhanden sein, mit fließend warm und kalt Wasser, Einweghandtüchern und Seifenspender.
- Unverpackte Lebensmittel, außer ganzen rohem Obst, Gemüse und Kartoffeln, müssen so vom Verbraucher abgeschirmt sein, dass diese Lebensmittel weder von vorn noch von oben zu berühren sind oder in anderer Weise - durch Anhusten oder Anhauchen - nachteilig beeinflusst werden können. Ist eine Abschirmung durch einen Thekenaufsatz nicht möglich, müssen die Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes aufbewahrt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen bei wärmeren Temperaturen nur verkauft werden, wenn eine durchgehende Kühlung möglich ist. Ist dies nicht machbar, so müssen zum Beispiel statt Sahnetorten, Kuchen mit durchbackener Füllung mit Sahnehaube aus dem Sahnenspender angeboten werden.
- Für die Zwischenlagerung müssen die Lebensmittel in fest verschlossenen Behältern aufbewahrt werden und, falls nötig, kühl gelagert werden (z.B. beim Festwirt).

Herstellung

- Die eingesetzten Rohstoffe sind hygienisch einwandfrei, das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht abgelaufen und die vorgeschriebenen Temperaturen werden durchgehend eingehalten.
- Rohe Lebensmittel werden in den verschiedenen Phasen der Vor- und Zubereitung immer getrennt von gekochten Lebensmitteln aufbewahrt.
- Speisen werden nicht unterhalb von 60°C warmgehalten. In der Praxis hat sich ein Sicherheitsaufschlag von +5°C auf 65°C bewährt. Vorübergehend gekühlte Lebensmittel müssen vor der Heißabgabe auf mindestens 70°C erhitzt werden.
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen, z.B. Kartoffelsalat, müssen die gegarten Komponenten vor der Weiterverarbeitung zwischengekühlt werden.
- Lebensmittel, die gekühlt werden, müssen in kleine Portionen aufgeteilt werden, dadurch ist eine schnellere Abkühlung möglich.
- Speisen mit Eiern werden immer ausreichend erhitzt. Die Kerntemperatur von mindestens 72°C sollte für wenigstens 2 Minuten erreicht und über eine Messung der Kerntemperatur kontrolliert werden. Torten, Cremes, etc. mit rohem Ei werden grundsätzlich nicht produziert.
- Keine Herstellung und Abgabe von Hackfleischprodukten, Rohmilch und rohe Vorzugsmilch sowie daraus zubereiteten Produkten.
- Wisch-, Spül- und Geschirrtücher werden täglich oder häufiger gewechselt und sind bei mind. 60°C waschbar.

Personen

- Keine Verarbeitung von Lebensmitteln bei Erkrankungen. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wie Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Eiprodukten, Feinkostsalaten, Fleisch, Fisch und Milch sowie deren Produkten ist eine Bescheinigung nach Infektionsschutzgesetz erforderlich.



- Die Arbeitskleidung ist sauber, wird häufig gewechselt und ist bei Temperaturen von mind. 60°C waschbar.
- Während der Arbeit werden kein Schmuck - auch Ehering - und keine Armbanduhr getragen.
- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und zwischen einzelnen Arbeitsvorgängen werden die Hände gründlich gewaschen.
- Im Küchenbereich wird nicht geraucht.
- Wunden werden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerring oder Einmalhandschuh abgedeckt.
- Während der Küchenarbeit wird ein Kopftuch getragen.
- Auf Lebensmittel wird nicht gehustet und geniest.
- Fingernägel müssen kurz und sauber sein und dürfen keinen Nagellack tragen; auf Kunstnägel ist zu verzichten.

Zusammengestellt von der



Geschäftsbereich Landwirtschaft, FB 3.2
Sabine Hoppe / Gudrun Göppert
Tel: 0441 801-379 oder -378
(Stand: 04/2023)