

## CHECKLISTE FÜR DIE ABGABE VON LEBENSMITTELN AUF FESTEN UND MÄRKTEN - Hygieneanforderungen -

-----  
**Veranstaltung** **Datum** **Ort**  
 -----

Angeboten werden:

Nicht kühlpflichtige = nicht empfindliche Lebensmittel, z. B. durchgebackene Kuchen (Platenkuchen), Schmalzschnittchen, H-Sahne, H-Sprühsahne, Gemüsepfanne, Kleingebäck

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

Grundsätzlich gelten für kühlpflichtige Lebensmittel erhöhte Anforderungen, die jeweils am Ende der Liste aufgeführt sind!

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	<b>OK</b> <input checked="" type="checkbox"/>
--	------------------------------	---------------------	--



### STANDAUFBAU

▶ Fester Untergrund, leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
▶ Stand allseitig umschlossen			<input type="checkbox"/>
▶ Witterungsschutz vorhanden			<input type="checkbox"/>
▶ Verwendetes Wasser hat Trinkwasserqualität			<input type="checkbox"/>
▶ Handwaschgelegenheit vorhanden			<input type="checkbox"/>
▶ Alle Oberflächen sind leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
▶ Arbeitsablauf getrennt nach: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reine - Unreine Bereiche (z. B. Kuchenausgabe - Rückgabe benutztes Geschirr)</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reine - Unreine Arbeiten (z. B. Schnittchen schmieren - spülen)</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
▶ Alle Arbeitsgeräte z. B. Kochgeschirr, Arbeitsmittel z. B. Schöpfkellen, Pfannenheber sind in einwandfreiem Zustand			<input type="checkbox"/>
▶ Ausreichend Platz für Rückgabe von Geschirr und Behälter für Besteck ist vorhanden			<input type="checkbox"/>
▶ Mülltrennung möglich			<input type="checkbox"/>
▶ Ausreichend Müllbehälter vorhanden			<input type="checkbox"/>

### EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL

⚠ Kühleinrichtung 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 WARENEINGANG

▶ Einkauf von nicht empfindlichen LM, z. B. Zucker, Kaffeesahne, Kaffee usw.	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>
▶ Einkauf von empfindlichen LM, z. B. Schlagsahne, Aufschnitt, Käse, Bratwurst	Einkaufsliste anfertigen		<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"/>
▶ Reinigungsmittel			<input type="checkbox"/>
▶ Putztücher und – eimer; getrennte Farben für reine/unreine Bereiche			<input type="checkbox"/>
▶ Genügend kochfeste Trockentücher			<input type="checkbox"/>

### EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL

⚠ Gekühlter Transport sichergestellt (bei 7°C bis höchstens 10°C)			<input type="checkbox"/>
⚠ Mindesthaltbarkeitsdatum wird kontrolliert			<input type="checkbox"/>

<b>Eigene Anmerkungen:</b> (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

▶ Geschützter Transport in entsprechenden Behältnissen (lebensmittelgeeignet, verschlossen) ist sichergestellt			<input type="checkbox"/>
▶ Kuchen und Torten werden ungeschnitten angeliefert			<input 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"/>
▶ Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln und Speisen ist durch folgende Maßnahmen sichergestellt : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es werden nur solche Mengen aus der Kühlung entnommen, die kurzfristig verbraucht werden</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lebensmittel werden nicht in Bodennähe und/oder in Obstkartonagen gelagert</li> </ul>			<input type="checkbox"/>

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
△ Die Temperaturen der Kühleinrichtungen werden kontrolliert			<input type="checkbox"/>
△ Kühlpflichtige Lebensmittel werden so kurz wie möglich außerhalb der Kühlung aufbewahrt			<input type="checkbox"/>
△ Die Kerntemperaturen bei erhitzten Speisen werden kontrolliert			<input type="checkbox"/>
△ Für die Verarbeitung von empfindlichen LM gilt:			<input type="checkbox"/>
▪ Nicht im Spülbereich			<input type="checkbox"/>
▪ Es liegt kein Spültuch oder nasses Trockentuch in unmittelbarer Nähe			<input type="checkbox"/>
▪ Es befinden sich keine Speiseabfälle in der Nähe			<input type="checkbox"/>
▪ Die Arbeitsbereiche werden durch Zwischenreinigungen sauber gehalten			<input type="checkbox"/>
▪ Tortenmesser werden mit Küchenpapier gereinigt			<input type="checkbox"/>
▪ Das Wasser im Tortenmesserbehälter wird regelmäßig gewechselt			<input type="checkbox"/>
▪ Flecken von Teller - oder Plattenrändern werden mit Küchenpapier entfernt			<input type="checkbox"/>

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
--	------------------------------	---------------------	---



### Personalhygiene

▶ Es sind einheitliche Absprachen getroffen und es gilt:			<input type="checkbox"/>
▶ Die Arbeits-/Standkleidung ist weiß (mindestens hell) und kochfest (mindestens bei 60°C waschbar)			<input type="checkbox"/>
▶ Für die Händehygiene gilt folgendes: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kurze, unlackierte Fingernägel</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kein Schmuck</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verletzungen werden sofort versorgt und anschließend wird ein Einmalhandschuh getragen</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
▶ Lange Haare werden zusammengebunden			<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"/>
▶ Für Geschmacksproben werden Probierteller und Probierröhrchen benutzt			<input type="checkbox"/>
▶ Ein Personalwechsel zwischen reinen und unreinen Bereichen wird vermieden			<input type="checkbox"/>
▶ Es erfolgt eine Händereinigung mit Desinfektion: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vor Arbeitsbeginn</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beim Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nach jedem Toilettenbesuch</li> </ul>			<input type="checkbox"/>

	▶ Handlungsbedarf? ▶ Wer?	▶ Zu erledigen bis?	OK <input checked="" 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"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
⚠ Eine Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz hat stattgefunden; die entsprechenden Erklärungen liegen vor			<input type="checkbox"/>

**Sie haben Fragen oder wünschen eine Schulung zum Thema?**

**Die Hygiene-Expertinnen der Landwirtschaftskammer NRW unterstützen Sie:**

**Petra Schulze Wettendorf:** 02574 927-729  
Petra.Schulze-Wettendorf@lwk.nrw.de

**Margret Peine:** 02761 833-081  
Margret.Peine@lwk.nrw.de

**Marlene Backer-Struß:** 0251 2376-380  
Marlene.Backer-Struss@lwk.nrw.de