

## Checkliste für ehrenamtliche Helfer beim Umgang mit Lebensmitteln

### Vorwort:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können!

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese Checkliste für Vereine eine Hilfestellung in der Planung und Organisation von Festen und ähnlichen Veranstaltungen ist! Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit!

		Bemerkung
<b>bauliche Voraussetzung</b>		
<input type="checkbox"/>	Vorbereitungs- und Verkaufsstände haben ein festes Dach.	
<input type="checkbox"/>	Der Untergrund ist fest und sauber.	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsflächen sind sauber und abwaschbar.	
<input type="checkbox"/>	Offene Lebensmittel werden vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz geschützt.	
<b>Wareneinkauf/-kontrolle</b>		
<input type="checkbox"/>	Nur einwandfreie Lebensmittel einkaufen!	
<input type="checkbox"/>	Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum beachten!	
<input type="checkbox"/>	Kühlkette beim Einkauf wird nicht unterbrochen.	
<b>Lagerung</b>		
<input type="checkbox"/>	Kühlpflichtige Lebensmittel gekühlt lagern (max. 7 °C).	
<input type="checkbox"/>	Rohware und fertige Speisen getrennt lagern.	
<input type="checkbox"/>	Offene Lebensmittel abdecken, einpacken. Beispiele: „Tupperdosen“, Kuchenhaube, Folie, usw.	
<input type="checkbox"/>	Thermometer zur Temperaturkontrolle ist vorhanden.	
<input type="checkbox"/>	Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.	
<b>Trinkwasser</b>		
<input type="checkbox"/>	Fließendes Warm- und Kaltwasser vorhanden!	
<input type="checkbox"/>	Wasserschläuche und –armaturen erfüllen die Norm.	
<input type="checkbox"/>	Handwaschbecken vorhanden, wo offene Lebensmittel be- oder verarbeitet bzw. verkauft werden - mit Handseife und Möglichkeit zum Händetrocknen.	
<input type="checkbox"/>	Eiswürfel werden mit Trinkwasser hergestellt.	
<input type="checkbox"/>	Das Reinigen von Geschirr und Geräten ist möglich.	

<b>Reinigung</b>		
<input type="checkbox"/>	Für eine sachgerechte Reinigung von Ausrüstungsgegenständen mit der Hand ist ein Doppelspülbecken vorhanden.	
<input type="checkbox"/>	Es wird heißes Wasser und Spülmittel verwendet.	
<input type="checkbox"/>	Das Nachspülen erfolgt mit klarem Wasser.	
<input type="checkbox"/>	Trockentücher und Wasser werden regelmäßig gewechselt.	
<input type="checkbox"/>	Das Reinigungsergebnis wird kontrolliert und dokumentiert.	
<b>Abfall</b>		
<input type="checkbox"/>	Die Abfälle werden so schnell wie möglich entfernen.	
<input type="checkbox"/>	Alle Abfallbehälter werden mit einem Deckel verschlossen.	
<input type="checkbox"/>	Die Abfalllagerung ist frei von Schädlingen!	
<b>Schädlinge/Tiere</b>		
<input type="checkbox"/>	Keine Haustiere in der Betriebsstätte!	
<input type="checkbox"/>	Keine Lebensmittel offen über Nacht stehen lassen!	
<input type="checkbox"/>	Die Waren werden regelmäßig kontrolliert.	
<b>Personalhygiene/Personalschulung</b>		
<input type="checkbox"/>	Es wird saubere Arbeitskleidung getragen.	
<input type="checkbox"/>	Helfer, die krank sind haben keinen Kontakt zu Lebensmitteln, helfen auch nicht im Spülbereich!	
<input type="checkbox"/>	Der „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ dient als Grundlage für Hygieneschulung.	
<b>Kennzeichnung:</b>		
Hinweis: Die einzelnen Punkte müssen nur dann verwendet werden, wenn die Zutat oder der Zusatzstoff im Lebensmittel ist.		
	Allergenkennzeichnung: separate Liste und Hinweis vorhanden	
	Zusatzstoffkennzeichnung: Aushang vorhanden bzw. Kennzeichnung in der Speisekarte	
	„mit kakaohaltiger Fettglasur“ bei Backwaren	
	„Lachsersatz“	