

Hygieneanforderungen in Kindergartenküchen und Schulen

- Abwaschbare Wandflächen im Bereich der Arbeitsflächen
- Schrank- und Regalflächen mit allseitig abwaschbaren Beschichtungen
- Dunstabzugshaube über den Erhitzungsmöglichkeiten
- Geschirrspüler oder Spülbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss
- Separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, handbedienungsfreie Armatur empfehlenswert
- Decken müssen dicht schließend sein
- Spender für Flüssigseife mit desinfizierender Komponente und Einmalhandtücher
- Fliegenbekämpfung/Fliegenschutz (z. B. Fliegengitter, UV-Fliegenfallen, Fliegenfänger)
- Ausreichende Kühlmöglichkeiten zur Lagerung der kühlpflichtigen Lebensmittel sowie geeignete Vorrichtungen zur Temperaturüberwachung (z. B. Thermometer)

Personaltoilette:

- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, handbedienungsfreie Armatur empfehlenswert
- Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher sowie Händedesinfektionsmittel

Personalhygiene:

- Vor Aufnahme der Tätigkeit sind die Personen, die Lebensmittel behandeln, im Sinne von § 43 Infektionsschutzgesetz zu belehren
- Arbeits- bzw. Schutzkleidung ist zu tragen

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.