

Hygiene-Maßnahmen für das Obst- und Gemüseprojekt

Im Rahmen des Projektes „Dortmunder Kinder. Besser essen. Mehr bewegen.“ werden Grundschul Kinder mit Obst und Gemüse versorgt. Die dobeq ist hierbei für die Lagerung nach der Anlieferung durch die doego (Großhändler), Wägung, Verteilung, den Transport an die Grundschulen verantwortlich. Die Hausmeister an den Grundschulen stellen sogenannten Klassenkisten mit Obst und Gemüse fertig, die dann durch die Kinder des „Obstdienstes“ in die Klassen gebracht werden.

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann es durch verschiedenen Hygiene-Risikofaktoren (z. B. Mikroorganismen, Keime, Verunreinigungen) zum Verderb kommen. Zur Verhinderung dieser Risikofaktoren erfordert der Umgang mit offenen Lebensmitteln verschiedene Hygienemaßnahmen.

Persönliche Hygiene-Maßnahmen

	<p>Händewaschen hat vor dem Kontakt mit Lebensmitteln, ebenso nach jedem Toilettenbesuch, nach Pausen und Schmutzarbeiten zu erfolgen.</p>
	<p>Schutzkleidung schützt die Kleidung vor Verschmutzung und vermeidet eine negative Beeinflussung der Speisen durch die Privatkleidung.</p>
	<p>Die Säuberung des Arbeitsplatzes vor und nach der Wägung und Verteilung von Lebensmitteln ermöglicht hygienisches Arbeiten.</p>
	<p>Das Niesen und Husten auf Lebensmittel ist zu verhindern. U.U. muss ein Personalwechsel erfolgen. Generell dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere Personen zubereiten.</p>
	<p>Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist verboten!</p>
	<p>Verletzungen an Händen und Armen sachgerecht versorgen und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmal-Handschuh, Fingerling) abdecken.</p>

Weitere Hygiene-Maßnahmen für das Obst- und Gemüseprojekt

- **Wareneingangskontrolle:**

- Lebensmittel im Hinblick auf Verpackung, Haltbarkeit und Qualität (Genusstauglichkeit) sorgfältig in Augenschein nehmen.
- Genussuntaugliche Lebensmittel sofort entsorgen und verschmutzte Behälter ggf. reinigen.



- **Wägung und Verteilung:**

- Lebensmittel nie direkt auf den Boden stellen, sondern nur auf Paletten.
- Reinigung der Lebensmittel in ausschließlich dazu bestimmten Waschbecken durchführen; Händereinigung in separaten Waschbecken durchführen.
- Arbeitsbereich, Flächen und benutzte Gegenstände (Waage) nach jedem Arbeitsgang reinigen.
- Lebensmittel bei Reinigungstätigkeiten zur Seite stellen, damit diese nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung kommen.
- Abfälle jeden Tag sortiert in die Abfallentsorgung bringen. Bei Zwischenlagerung von Abfällen im Innenbereich muss dies getrennt von den Lebensmitteln erfolgen. Abfallbehälter nach der Leerung sofort gründlich mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel (Spülmittel) reinigen (innen und außen!).

- **Zwischenlagerung:**

- Lebensmittel kühl und abgedeckt lagern.
- Lebensmittel hygienisch, staub- und schmutzfrei aufbewahren.

Die Hygiene-Maßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln, hier: Obst und Gemüse, habe ich zur Kenntnis genommen, verinnerlicht und setze sie in die Tat um.

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Impressum

TU Dortmund, Fach HWW
Prof. Dr. G. Eissing / M. Hemker