

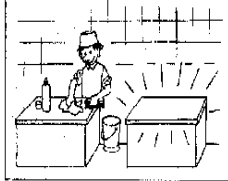




Hygiene-Maßnahmen für das Obst- und Gemüseangebot

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 sogenannte Klassenkisten mit Obst und Gemüse fertig, die dann durch die Kinder des „Obstdienstes“ in die Klassen gebracht werden. Die Lehrkraft unterstützt die Kinder bei der Zubereitung von Obst und Gemüse.

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. Die Lehrkräfte müssen im Rahmen der pädagogischen Arbeit für die Einhaltung der Maßnahmen Sorge tragen.

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 Wechsel der Kinder für den Obstdienst erfolgen. Generell dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere Personen zubereiten.</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

- **dobeq, HausmeisterInnen/AGH-Kräfte**

Die Wareneingangskontrolle mit der sorgfältigen Prüfung bei der Anlieferung und der täglichen Verteilung an die Klassen hat im Hinblick auf Verpackung, Haltbarkeit und der Qualität (Genusstauglichkeit) zu erfolgen. Genussuntaugliche Lebensmittel werden sofort entsorgt.

- **Schüler und Lehrkräfte**

Der „Obstdienst“ schneidet das Obst und Gemüse für den Verzehr in der Klasse in mundgerechte Stücke. Obst und Gemüse sollten bis zum Verzehr in Schalen oder auf Tellern aufbewahrt werden. Bei einer längeren Aufbewahrung (mehr als ½ Stunde) sind die Behälter zu verschließen. Obst und Gemüse werden gemeinsam im Klassenraum verzehrt.

Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen werden gereinigt. Bei einer ausschließlichen Zubereitung von Obst und Gemüse ist eine tägliche Reinigung mit Wasser ausreichend, wenn wöchentlich eine Reinigung mit einer Spülmaschine erfolgt. Abfälle von Obst und Gemüse werden an geeigneter Stelle gesammelt bzw. entsorgt. Der Entsorgungsweg ist in jeder Schule zu dokumentieren.

- **Einrichtung des Klassenraums**



- 1 Waschbecken
- Flüssigseife (im Spender; frei beweglich oder fest angebracht)
- Papierhandtücher (im Spender, fest angebracht)

- **Zubereitung durch Eltern, AGH-Kräfte u. a. in Klassenräumen oder Lehrküchen**

Es gelten die oben dargestellten Hygiene-Regeln. Alle Beteiligte sind in den Hygiene-Standards zu schulen. Dies ist zu dokumentieren.

- **Verwendung der OGS-Küche**

Die Zubereitung von Obst und Gemüse in der Profiküche der OGS unterliegt gesonderten Regeln.

Impressum

TU Dortmund, Fach HWW

Prof. Dr. G. Eissing / M. Hemker