



Hygieneinformation EU-Schulprogramm im Saarland

Diese Hygieneinformation wurde zur Umsetzung des EU-Schulprogramms an saarländischen Schulen und Kindertagesstätten erstellt. Sie richten sich an alle Personen, die das Obst und Gemüse in den Einrichtungen vor- und/oder zubereiten. Im Umgang mit Lebensmitteln muss eine gute Hygiene beachtet werden, um gesundheitliche Risiken zu minimieren.

Persönliche Hygiene:

- Bevor das Obst und Gemüse vor- und/oder zubereitet wird, Hände gründlich unter fließendem Wasser und mit Seife waschen und die Hände sorgfältig abtrocknen (am besten Flüssigseife und Einmal-Handtücher verwenden).
- Nach jedem Toilettengang Hände gründlich unter fließendem Wasser und mit Seife waschen und die Hände sorgfältig abtrocknen (am besten Flüssigseife und Einmal-Handtücher verwenden).
- Saubere Arbeitskleidung (Oberteil oder Schürze) anlegen.
- Lange Haare zusammenbinden.
- Handschmuck und Armbanduhr ablegen.
- Keine Zubereitung durch erkrankte Personen (Erkältung, sonstige ansteckende Krankheiten).
- Direktes Anhusten oder Niesen vermeiden:

Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dieses nur einmal und entsorgen Sie es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel. Waschen Sie sich anschließend gründlich die Hände. Ist kein Taschentuch griffbereit, halten Sie sich beim Husten und Niesen keinesfalls die Hand, sondern die Armbeuge vor Mund und Nase und wenden sich dabei von anderen Personen ab!

- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material abgedeckt sein (Pflaster, Einmalhandschuh, Verband).



Lagerung von Obst und Gemüse:

- Sauber lagern, getrennt von Lebensmitteln tierischer Herkunft oder von zubereiteten Speisen.
- Möglichst kühl lagern (zum Beispiel in einem unbeheizten Raum).
- Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.
- Raum vor Schädlingsbefall schützen.

Reinigung von Obst und Gemüse:

- Obst und Gemüse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gründlich unter fließendem Wasser säubern; ohne Verwendung von Reinigungsmitteln.

Vor-/Zubereitung:

- Obst und Gemüse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen vor- und/oder zubereiten.
- Arbeitsplatz und Geräte (Schneidebrettchen, Schneidwerkzeuge) sauber und instand halten.

Abfallentsorgung

- Abfälle sind schnellstmöglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen und ordnungsgemäß zu entsorgen.

Ansprechpartner für Hygienefragen in der Schul- und Kitaverpflegung:

Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
Telefon: 06 81 / 99 78-0
Telefax: 06 81 / 99 78-4499
E-Mail: poststelle@lav.saarland.de
Internet: www.lav.saarland.de