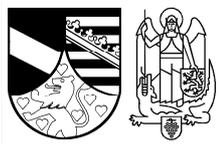
 ZVL Jena- Saale- Holzland	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2020-06-23
	<b>GHP bei der Abgabe in Büfett-Form und als Partyservice</b>	Lebensmittelüberwachung

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen.

Nachfolgende Grundsätze geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.

1. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel – zu denen z.B. Grillartikel, Fleisch-, Fischerzeugnisse und Feinkostsalate gehören – behandeln oder abgeben, müssen im Besitz einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) einschließlich eines Nachweises über die dazugehörige Wiederholungsbelehrung nach IfSG (mind. alle 2 Jahre) sein. Das Personal, welches das Büfett bestückt bzw. ausgibt, trägt saubere Hygienekleidung.
2. Lebensmittelabgabebereiche müssen so ausgestattet sein, dass Spuck- und Hustenschutz (Schutz der Lebensmittel vor dem Beatmen, Behusten und Anfassen) gewährleistet wird.
3. Luftströme von „unreinen“ Bereichen in den „reinen Bereich des Büfetts/Theken sind zu verhindern. Büfetts/Theken dürfen nicht in der Nähe von Garderoben oder in Bereichen vor Toiletten aufgestellt werden.
4. Die Schüsseln sind so anzuordnen (im allgemeinen in einer Reihe), dass die Möglichkeit zu versehentlichen, nachteiligen Beeinflussungen durch den Gast, z. B. durch Berührung von Lebensmitteln während ihrer Entnahme vermieden wird.
5. Das jeweilige Entnahmebesteck muss so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann; die Handgriffe müssen die Schüsselränder deutlich überragen.
6. Gerätschaften aus Holz (Bestecke, Teller) sind im Allgemeinen ungeeignet, da sie sich schon nach kurzer Gebrauchsdauer nicht mehr einwandfrei reinigen lassen.
7. Bei der Abgabe von warmen Speisen muss mindestens eine Temperatur von + 65 °C eingehalten werden. Die Warmhaltezeit der Speisen sollte möglichst 2 Stunden nicht überschreiten.
8. Kühlpflichtige Lebensmittel (z.B. Salate jeglicher Art, Dip`s, Käse, Wurst, Fisch) sind bei Beachtung der Kühltemperaturen bei max. +7°C zu lagern bzw. bereit zu halten (Kühlkette nicht unterbrechen!).  
Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperatureinhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
9. Diverse Bedarfsgegenstände wie Servietten/ Besteck/ Geschirr (Verpackungsmaterial für Speisen) sind in einer sauberen Umgebung aufzubewahren.
10. Die Angebotsmengen sollten dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Es wird empfohlen, nur den Bedarf für einige Stunden auf dem Büfett auszulegen. Reste von ausgelegten, mikrobiologisch empfindlichen Lebensmitteln, die bei Betriebsschluss noch vorhanden sind, dürfen nicht noch einmal angeboten werden.

 ZVL Jena- Saale- Holzland	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2020-06-23
	<b>GHP bei der Abgabe in Büfett-Form und als Partyservice</b>	Lebensmittelüberwachung

## **Die Küchen zur Vor-/Zubereitung der Speisen sollen folgende Mindestanforderungen erfüllen:**

- Küchenmöbel, Küchengeräte, Wände und Fußböden müssen leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein. Die Arbeitsflächen und Geräte sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen.
- Beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln müssen am Herstellungsort leicht erreichbare Handwaschbecken mit fließend warmem und kaltem Wasser, Seifenspender, Papierhandtücher und ein Behältnis für die Aufnahme benutzter Papierhandtücher zur Verfügung stehen (→ Voraussetzung für eine ordnungsgemäße Händehygiene!).
- Rohe und gegarte Lebensmittel sind getrennt zu lagern. Ein gleichzeitiger Umgang ist möglichst zu vermeiden (→ zeitversetzt, Zwischenreinigung von Arbeitsmitteln und Händen!).
- Im Rahmen einer ordnungsgemäßen Warenpflege der Lebensmittel ist auf die Mindesthaltbarkeitsfristen und Verbrauchsfristen zu achten (First in, first out!).
- Fleisch- und Fischspeisen sollten immer völlig durchgegart sein!
- Kontaminationen von Schneidbrettern, Gerätschaften und sonstigen Bedarfsgegenständen mit Auftauflüssigkeiten von Fleisch und Fisch sind auszuschließen.