

**Küchenhygiene und Arbeitssicherheit in der Lagerküche / Gruppenküche**

Diese Zusammenstellung soll Gruppenleitungen und Verantwortlichen auf Veranstaltungen helfen, Küchen und Essensausgaben nach rechtlichen Vorgaben zu betreiben.

**Rechtslage**

* Gemäß §43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) benötigt jede Person, die in einer Küche tätig wird, eine Unterweisung durch die Gesundheitsbehörde.
* Bei Erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein!
* Alle zwei Jahre muss eine Belehrung durch sachkundiges Personal erfolgen! Diese ist zu dokumentieren!
* Alle Bescheinigungen müssen jederzeit verfügbar sein und sind den Behörden auf Verlangen vorzulegen.

Die Aufsichtsbehörden (Veterinärämter) verlangen nach dem Gesetz im Küchenbereich einen wasserdichten, leicht abwischbaren Fußboden.

Eine Lagerküche auf Naturboden oder rohem Beton / Teer / etc. **ist nicht zulässig**!

* Eine einfache Möglichkeit ist hier eine wasserdichte Plane unter dem Küchenzelt als Wanne ausgebildet und ein geschlossen verwobener Zeltteppich als Auflage darauf.
* Ein Holzboden ist ebenfalls erlaubt.

**Sicherheit in der Küche**

Auf gute Ausleuchtung der Arbeitsbereiche ist zu achten.

Wird mit mobilen Kochstellen gearbeitet, sind diese in der Höhe so zu positionieren, dass ein aufrechtes Arbeiten an Topf oder Pfanne möglich ist

Werden Festzeltgarnituren, oder andere Tische / Bänke / Aufbauten als Basis für die Kochstellen genutzt, sind diese gegen Umfallen zu sichern!

Werden mobile Gasflaschen als Energieträger genutzt, sind diese gegen Umfallen zu sichern!

Druckminderer und Gasschläuche sollten aus Alterungsgründen zur Sicherheit nach 10 Jahren ausgetauscht werden. Alle Produkte verfügen inzwischen über Kennzeichnungen mit Produktionsdatum.

Ab Gasschlauchlängen von 150cm muss eine Schlauchbruchsicherung eingebaut werden, es empfiehlt sich aber, diese generell nach dem Druckminderer einzubauen.

Wasserfässer / Getränkefässer auf Tischen oder Bänken sind gegen Herabfallen zu sichern.

Werden Tische / Bänke zur Essensausgabe genutzt, sind diese gegen Umfallen zu sichern. Herabfallende Töpfe, Pfannen, etc. können zu Verletzungen führen.

Auf den notwendigen Brandschutz und das Erste-Hilfe-Material ist zu achten!

**Persönliche Hygiene**

Mindestens täglich ist eine frische Oberbekleidung zu tragen.

Kochschürzen sind zu empfehlen.

Bei ausgelegtem Boden im Küchenzelt können Küchenschuhe notwendig werden (v.a. bei Regen, Schlamm, etc.)

Längere Haare sind mindestens als Pferdeschwanz zu tragen, besser ist eine Haube.

Lange Fingernägel, Kunstnägel, Nagellack, etc. sind verboten.

Schmuck, Uhren, etc. sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.

Regelmäßiges Händewaschen mit Seife und Handdesinfektion sind Pflicht. V.a. nach dem Toilettengang, sowie nach dem Arbeiten mit rohen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier,…)

**Küchenhygiene**

Unreine und reine Arbeitsbereiche sind zu trennen!

Handdesinfektion im Spender ist vorzuhalten.

Händewaschmöglichkeit mit Flüssigseife ist in der Küche vorzuhalten (im Zelt z.B. Wasserfass mit untergestelltem Eimer).

Flächendesinfektion mit Küchen- und Lebensmittelzulassung ist vorzuhalten.

Einweghandschuhe in passender Größe sind vorzuhalten.

Ideal ist eine eigene Toilette für Küchenpersonal!

Genügend Handtücher, Geschirrhandtücher, Lappen, Bürsten sind vorzuhalten, um täglich (bzw. direkt nach Verschmutzung) wechseln zu können. Ansonsten kann auch ausgekocht und aufbereitet werden.

Ein Gemeinschaftshandtuch ist nicht zulässig! Ideal sind Einwegtücher.

Eine Küche im Lagerfeuerbereich ist kritisch zu betrachten, da ständig Ruß in der Luft und an den Lebensmitteln ist. Zusätzlich ist das Küchenpersonal dem Rauch ausgesetzt.

Alle Arbeits- und Anrichttische (außer Edelstahlmöbel) müssen mit einer abwaschbaren und desinfizierbaren Abdeckung versehen werden (idealerweise eine Foliendecke).

Bleiben Essensausgaben auch nur kurze Zeit unbeaufsichtigt, müssen die ausgebreiteten Speisen abgedeckt werden.

**Wasserhygiene**

Frischwasser für die Küchenarbeit oder Trinkwasser darf nur aus zugelassenen und geprüften Festverrohrungen entnommen werden.

Wasser aus Schläuchen darf nur als Brauchwasser genutzt werden, außer die Schläuche sind als Trinkwasserschläuche zertifiziert und zugelassen.

Vor Frischwasserentnahmestellen sollte entweder ein fester Untergrund sein, oder es sollte eine Holzpalette ausgelegt werden.

Es dürfen nur saubere Behältnisse verwendet werden.

Es sind für Getränke und Wasserlagerung nur solche Behältnisse geeignet, die über einen weiten Hals und einen abschraubbaren Auslass-Hahn verfügen.

Da auch Wasser einen Biofilm ausbildet, müssen die Behältnisse regelmäßig innen ausgeputzt und getrocknet werden. Die abschraubbaren Hähne müssen regelmäßig ausgekocht und getrocknet werden.

Je nach Witterung und Temperatur muss Frischwasser in Kanistern mindestens einmal am Tag gewechselt werden. Unter Umständen muss Desinfektionsmittel zur Entkeimung zugesetzt werden.

Den Wasservorrat nicht in der Sonne lagern!

**Küchenmaterial**

Das Küchenmaterial ist im Zelt in geschlossenen Boxen zu verwahren.

Es dürfen keine Holzrührlöffel, oder Holzschneidebretter verwendet werden!

Es müssen verschiedene Schneidebretter für Gemüse, Fleisch, Obst, etc. verwendet werden (z.B. farbliche Trennung).

Küchenwerkzeug muss mit heißem Wasser zwischengereinigt werden.

Küchenmesser sollten scharf sein, stumpfe Messer führen zu Verletzungen.

Es dürfen keine Spülschwämme verwendet werden, nur Bürsten und Lappen. Täglicher Wechsel, oder nach Berührung mit dem Boden, ist erforderlich.

Roh-Aluminiumtöpfe (klassische Hordentöpfe) dürfen nicht mehr zum Kochen verwendet werden, Achtung giftig! Spülwasser kann damit noch hergestellt werden

**Spülstraßen**

Spülstraßen können mit drei oder mit vier Wannen aufgestellt werden.

 Vorspülen – Hauptspülen – Nachspülen – Abtropfen

 Vorspülen – Hauptspülen – Abtropfen

Spülwannen sollten nicht auf dem Boden stehen, ein Arbeiten in aufrechter Haltung ist anzustreben.

Spülwasser muss eigentlich eine Temperatur von 70°C haben. Bei Handwäsche ist das nicht realisierbar. Somit muss das Spülwasser in den Wannen maximal erträglich erhitzt sein.

Je nach Lufttemperatur und Verschmutzungsgrad des Geschirrs ist nach maximal 20-30 Personen in der Spülstraße das Wasser zu wechseln.

Für das Küchengeschirr ist neues, sauberes Spülwasser zu verwenden!

Beim Abkippen des gebrauchten Spülwassers ist ein Sieb zu nutzen, damit Speisereste aufgefangen und entsorgt werden können.

Spülwannen sind nach Benutzung ebenfalls mit heißem Wasser und Spülmittel hygienisch aufzubereiten!

Auf ordentliches Arbeiten in der Spülstraße achten, damit sich keine Matschkulen bilden.

Schmutzwasser darf nie über einen reinen Bereich entsorgt werden!

**Lebensmittellagerung**

Lebensmittel dürfen draußen, oder im Zelt nur in geschlossenen, lebensmittelechten Behältern gelagert werden. Es sind keine Pappkisten, Gitterkörbe, Tüten, etc zulässig.

(Grifflöcher können mit Klebeband verschlossen werden, um Nagern und Ungeziefer den Zugang zu den Lebenmitteln zu erschweren)

Eine Lagerung muss mit genügend Abstand zum Boden erfolgen.

Rohware und verzehrfertige Speisen müssen getrennt gelagert werden.

Lagerungstemperatur und Witterungsverhältnisse sind zu beachten.

Kühlpflichtige Lebensmittel sind in Kühlboxen oder -schränken, bzw Kühlwagen zwischen 2°C und 7°C zu lagern.

Eine Kontrolle über einen MIN/MAX-Thermometer mit Alarmfunktion ist notwendig!

Eine tägliche Kontrolldokumentation ist sinnvoll und dient der eigenen Absicherung.

Tiefkühlpflichtige Lebensmittel sind bei mindestens -18° C zu lagern.

**Lebensmittelhygiene**

Auf Haltbarkeitsdaten und unbeschädigte Verpackungen achten!

Verbrauchsprinzip: First in – first out!

Angebrochene Verpackungen kennzeichnen und mit Öffnungs-Datum versehen!

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

* Fleisch und Wurstwaren
* Milch und Milchprodukte
* Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
* Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten)
* Fische, etc.
* Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
* Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht erhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.

Fleisch muss sofort verarbeitet werden.

Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.

Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (mind. 65° C)

Flüssigkeiten von rohen Lebensmitteln müssen getrennt entsorgt werden und Behältnisse / Gerätschaften, welche damit in Kontakt gekommen sind müssen mit sehr heißem Wasser (82° C) aufbereitet werden.

**Müllentsorgung**

Anfallender Müll muss nach den jeweils vor Ort geltenden Richtlinien getrennt und entsorgt werden. Die Lagerung von Müll / Wertstoffen / Biomüll / etc. muss in geschlossenen Behältnissen und tiergeschützt erfolgen.

Die Mülllagerung sollte an einem schattigen Platz erfolgen.

**Rückstellproben**

Rückstellproben der zubereiteten Speisen sind nicht vorgeschrieben! Könnten in bestimmten Fällen aber sinnvoll sein.