

Aktivität Checkliste Nr.13

Umgang mit Lebensmitteln

- Jeder, der Lebensmittel herstellt oder anbietet, muss die gesetzlichen Lebensmittel- und Hygienevorschriften einhalten.
- Keine Rohmilch für Kinder!
- Keine rohen Eier für Kinder!
- Geflügel nur gut durchgegart anbieten.
- Allergene müssen deklariert werden.

Gute Herstellungspraxis ist Bedingung, z.B.

- Trennung von rohen und gegarten Produkten.
- Personalhygiene (saubere Kleidung und Schürzen, Händewaschen, kein Schmuck, keine Verletzungen).
- Küchenhygiene (Reinigung, saubere Bretter / Messer, Trennung von rein und unrein....)
- angemessene Lagerung, Kühlung der Lebensmittel.
- Keine Tiere an Orten, an denen Nahrung zubereitet wird!
-