**Hygieneanforderungen für Lebensmittelverarbeitende Betriebe**

**bei Schule als Staat**

Folgende Hinweise sind für alle entsprechenden Betriebe zu beachten:

Niemand darf krank mit Lebensmittel arbeiten (d.h. bei Erkältung, Durchfall etc. krankmelden!)

Lebensmittel kühlen falls nötig (siehe Hinweise auf Packungsbeilage)

Kühlkette nicht unterbrechen (vom Einkauf bis Verkauf)

Keine Lebensmittel auf dem Boden lagern, auch nicht in Kisten oder Behältern

Lebensmittel nur in dazu geeigneten Behältern lagern (z.B. Schüsseln, Tupperdosen, Frischhaltefolie)

Regelmäßiges Händewaschen (mit warmem Wasser und Flüssigseife)

Keinen Schmuck an Händen und Armen tragen (d.h. keine Ringe, Armreife, Armbänder oder Uhren)

Lange Haare zu Zopf binden

Offene Wunden an Händen und Armen wasserdicht verschließen

Lebensmittel nur wenn nötig mit Händen anfassen, ansonsten Besteck, Grillzangen usw. verwenden

Saubere Arbeitsflächen und Gegenstände verwenden

Verdorbene Lebensmittel wegwerfen

Sinnvoller Aufbau von Ständen:

* Räumliche Trennung von Lebensmitteln und Müll bzw. sauberem und schmutzigem Geschirr
* Keine Lebensmittel unter freiem Himmel lagern oder verarbeiten, gegebenenfalls Dach darüber bauen (z.B. Pavillon)
* Flacher und sauberer Untergrund (Boden und Arbeitsflächen)
* Nähe zu Spülmöglichkeiten
* Keine Lebensmittel in direktem Bereich zu Kundenkontakt lagern und verarbeiten

Kennzeichnung von Lebensmitteln bzgl. problematischer Inhaltsstoffe für Kunden gut sichtbar am Stand (Zusatzstoffe, Allergene)