

Merkblatt für die Küchenhygiene in Zeltlagern

Personen, die wiederkehrend im Küchenbereich tätig sind, müssen gem. § 43 Infektionsschutzgesetz vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit in der Küche an einer Belehrung des für den jeweiligen Wohnsitz zuständigen Gesundheitsamtes teilnehmen.

Inhalt der Belehrung ist, dass Personen mit ansteckenden Magen-Darm- oder Hauterkrankungen nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) nicht im Küchenbereich tätig sein dürfen. Besteht der Verdacht auf eine solche Erkrankung, ist das Arbeiten im Küchenbereich ebenfalls nicht erlaubt.

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Deshalb muss beim Arbeiten im Küchenbereich, dem Zubereiten von Speisen und Getränken, der Lagerung und dem Transport von Lebensmitteln folgendes beachtet werden:

- Bei Zeltlagern sollte sich der Boden des Koch- und Spülbereiches in einem trockenen und gut begehbaren Zustand befinden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte) sind beim Einkauf in Kühlboxen oder Kühltaschen zu transportieren und in einem Kühlschrank zu lagern. Ist kein Kühlschrank vorhanden, sind kühlbedürftige Lebensmittel täglich frisch zu kaufen und zu verbrauchen.
- Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden.
- Zur Lagerung von Trocken-Lebensmitteln sind geschlossene, ab- und auswaschbare Behältnisse zu verwenden.
Alle Lebensmittel/Verpackungen sind vor Ihrer Verarbeitung zu kontrollieren auf:
 - evtl. Beschädigung,
 - Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Aussehen, Geruch und Geschmack

Arbeitsvorbereitung:

- Vor jedem Umgang mit Lebensmitteln sind die Hände gründlich mit Wasser und Flüssigseife zu waschen und mit Einmalhandtüchern zu trocknen. Es sollte kein gemeinsames Küchenhandtuch verwendet werden.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln verschiedener Herkunft (Gemüse, Fleisch, Eier, Milchprodukte) sind ebenfalls zwischendurch die Hände gründlich zu waschen.
- Die in der Küche tätigen Personen haben saubere Schutzkleidung (Kittel, Schürze) zu tragen.
- Oberflächen, auf denen Lebensmittel zubereitet werden, müssen abwaschbar sein (z.B. Wachstischtuch) und vor jedem Arbeitsbeginn gründlich mit Seifenlauge abgewischt werden.

Lebensmittelhygiene:

- Zum Rohverzehr bestimmte Lebensmittel (z.B. Obst und Gemüse) sind vor der Zubereitung mit Trinkwasser gründlich abzuwaschen.
- Beim Umgang und der Verarbeitung mit leicht verderblichen Nahrungsmitteln ist eine ganz besondere Sorgfalt vonnöten, da diese Lebensmittel im Rohzustand krankmachende Keime enthalten können und dadurch zu einer möglichen Infektionsquelle werden können.
 - Lebensmittel wie Fleischerzeugnisse, Geflügel, Fisch und Eier dürfen grundsätzlich nur völlig durchgegart gegessen werden.
 - Fleisch, insbesondere Hackfleisch oder Geschnetzeltes, Geflügel und Fisch müssen direkt nach dem Einkauf verarbeitet werden.
 - Eierschalen und deren Umverpackung können mit Salmonellen behaftet sein, daher müssen die Eierschalen nach dem Aufschlagen sowie deren Umverpackung schnellstens entsorgt werden. Die Eier sollten möglichst bald verarbeitet werden.
 - Wenn pasteurisierte Frischmilch verwendet wird, muss diese im Kühlschrank aufbewahrt werden. Als Alternative bietet sich H-Milch an, die in geschlossener Packung nicht gekühlt werden muss.
 - Die Verwendung von **Rohmilch** im Zeltlager ist nicht zulässig !

Nach dem Kochen...

- Nach dem Kochen sind das Geschirr, alle Küchenarbeitsgeräte und Oberflächen mit heißer Seifenlauge zu reinigen und gründlich abzutrocknen.
 - Handtücher und Spültücher müssen täglich gewechselt werden. Feuchte Handtücher und Spültücher sollten nach Gebrauch zum Trocknen aufgehängt werden.
- Der angefallene Müll bzw. Küchenabfall ist ordnungsgemäß in entsprechenden verschließbaren Behältnissen zu entsorgen.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Gesundheitsamtes gerne zur Verfügung.

Telefon: 0291 941214