



Hygieneinformation und Belehrung EU-Schulobstprogramm NRW

Bitte beachten Sie die folgenden Hygieneinformationen zum EU-Schulobstprogramm in Nordrhein-Westfalen. Je nach Durchführung und Organisation an Ihrer Schule gelten einige Punkte optional (z.B. Lagerung oder „Obstdienst“). Diese Hygieneinformation gilt gleichzeitig als Hygienebelehrung und richtet sich an alle erwachsenen Personen, die an der Annahme, Lagerung und Zubereitung von Obst und Gemüse im Rahmen des EU-Schulobstprogramms in Nordrhein-Westfalen beteiligt sind. Im Umgang mit Lebensmitteln muss eine gute Hygiene beachtet werden, um Risiken zu minimieren. Bitte lesen Sie die folgende Hygienebelehrung aufmerksam durch und bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift, dass Sie die Inhalte beachten werden. Geben Sie das unterschriebene Exemplar der für Schulobst zuständigen Person oder der Schulleitung. Das unterschriebene Exemplar soll an der Schule aufbewahrt werden.

Persönliche Hygiene

- Vor Beginn der Zubereitung und nach jedem Toilettengang Hände gründlich unter fließendem Wasser und mit Seife waschen. Hände mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Saubere Arbeitskleidung
- Handschmuck (Ringe, Uhren, etc.) ablegen, weitgehender Verzicht auf Kosmetika (z.B. Parfüms oder Nagellack)
- Reinigung des Arbeitsplatzes
- Direktes Anhusten oder Niesen vermeiden.

Erkrankte Personen dürfen kein Obst und Gemüse zubereiten. Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere zubereiten. Beispiele für Symptome ansteckender Krankheiten können sein: Durchfall, hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, Gelbfärbung der Haut, Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, nässend, geschwollen oder schmierig belegt sind.

- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh, Fingerling).

Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz

Für das Ausgeben von Obst und rohem Gemüse, ggf. das Schälen, Zerteilen und Verteilen dieser Produkte bedarf es keiner Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt nach §43 Infektionsschutzgesetz. Sollten jedoch darüber hinaus gehende Tätigkeiten durchgeführt

werden, ist dies mit den zuständigen Vor-Ort-Behörden im Einzelfall abzuklären. Unabhängig von der formalen Erstbelehrung sind jedoch die Inhalte dieser Erstbelehrung und die allgemeinen Hygieneanforderungen (siehe Persönliche Hygiene) den Beteiligten zu vermitteln.

Reinigen von Obst und Gemüse

Bei der Reinigung von Lebensmitteln werden unerwünschte Stoffe durch Waschen mit Trinkwasser und ohne Zusatz von Reinigungsmitteln entfernt. Obst und Gemüse beispielsweise werden so von Schmutz (Staub etc.) befreit und die Zahl der Mikroorganismen reduziert. Wichtig ist, dass das Obst und Gemüse bedenkenlos von den Kindern gegessen werden kann. Gegebenenfalls ist auch eine Reinigung mit einem Tuch oder einer Bürste möglich. Bitte klären Sie mit Ihrem Lieferanten, in welchem Zustand das Obst geliefert wird (gewaschen / nicht gewaschen) und entscheiden Sie dann über die notwendige Reinigung.

Geben Sie das unterschriebene Exemplar der für Schulobst zuständigen Person oder der Schulleitung.

Ich habe die Hygienebelehrung für die Umsetzung des EU-Schulobstprogramms in Nordrhein-Westfalen gelesen und werde die Hygieneregeln einhalten.

Bernhard-Honkamp-Schule
Mo.- Fr. 8.15 – 12.30 Uhr
☎ 02384 /1400
Fax: 02384 /2323

e-mail: info@bernhard-honkamp-schule.de
homepage: www.bernhard-honkamp-schule.de

Offene Ganztagschule
Mo. – Fr. 11.30 – 16.00 Uhr
☎ 02384 /911147
e-mail: ogs@bernhard-honkamp-schule.de

Betreuung 8bis13 Uhr
Mo. – Fr. 07.30 – 08.00 Uhr
und 11.45 – 13.20 Uhr
☎ 02384 /941089