

## Allgemeine Hinweise bei der Zubereitung und dem Verkauf von Lebensmitteln

### Verpflegung bei Veranstaltungen

Bei der Verpflegung von Teilnehmenden von Veranstaltungen gelten keine expliziten Auflagen.

Beachtet werden sollte:

- Es dürfen nur sauberes Geschirr und saubere Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden.
- Tische, Tablettts und Platzdeckchen etc. sind nach der Mahlzeit zu desinfizieren und Essensreste sind zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.
- Personen mit typischen Krankheitssymptomen (Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks-/Geruchssinns, Halsschmerzen) dürfen nicht am Angebot teilnehmen bzw. dieses betreuen.

### Gemeinsames Kochen

Beim Umgang mit Lebensmitteln sollten bis auf Weiteres nicht mehr Personen als notwendig an der Zubereitung und Ausgabe des Essens beteiligt sein. Am besten sollte ein festes Küchenteam bestimmt werden, welches für die Zubereitung und Verteilung von Speisen verantwortlich ist. Eine Verteilung in Form eines Büfetts ist zulässig.

- Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden.
- Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden. Passiert dies aus Versehen, dürfen die Nahrungsmittel nicht mehr verwendet werden.
- Es dürfen nur sauberes Geschirr und saubere Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden.
- Tische, Tablettts und Platzdeckchen etc. sind nach der Mahlzeit zu desinfizieren und Essensreste sind zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.
- Personen mit typischen Krankheitssymptomen (Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks-/Geruchssinns, Halsschmerzen) dürfen nicht am Angebot teilnehmen bzw. dieses betreuen.

Darüber hinaus gelten für den Verkauf und die Ausgabe von Lebensmitteln folgende Hinweise:

- Sofern die Ausgabe von Lebensmitteln durch einen externen Dienstleister erfolgt, muss dessen Personal bei der Ausgabe eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Der Verkauf und Ausschank von Erfrischungsgetränken erfolgt am besten in Portionsflaschen.
- Beim Verkauf sollte der Kontakt zwischen Lebensmitteln und Geld vermieden werden. Dies kann durch Verkauf durch zwei Personen sichergestellt werden (eine Person mit Kontakt zu Lebensmitteln, eine mit Kontakt zu Geld).
- Beim Verkauf sollten möglichst Strichlisten o.Ä. geführt und am Ende sollte gesammelt bezahlt werden.
- Unter keinen Umständen darf Besteck oder Geschirr von mehreren Personen geteilt werden, ohne dass dieses heiß gereinigt wurde.