

Hygiene und HACCP Konzept Ökumenischen Vesperkirche Augsburg

Die Ökumenische Vesperkirche Augsburg bietet ihren Gästen unter hygienisch sicheren Umständen (Umfeld, Regelungen, festgelegte kritische Kontrollpunkte), Lebensmittel und Getränke an. Die Vesperkirche wird überwiegend von Ehrenamtlichen und verantwortlichen Bereichsleitungen getragen, die gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) unterwiesen wurden.

Lebensmittel im Rahmen der Vesperkirche

Kuchen und Backwaren - werden der Vesperkirche gespendet. Um eine notwendige Kühlung zu vermeiden dürfen nur durchgebackene Backwaren ohne Sahne oder rohem Ei in hygienischer Verpackung angenommen werden.

Joghurt / Käse / Butter und Margarine - werden gespendet. Bei der Abholung von Spenden wird die Kühlkette ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) durch Kühltaschen und unterwiesene Personen sichergestellt. Die Temperaturen werden geprüft und dokumentiert. Es werden ausschließlich geschlossene Gebinde als Spenden angenommen und verschlossen in Verkehr gebracht.

Wurst - Bei der Abholung von Spenden wird die Kühlkette ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) durch Kühltaschen und unterwiesene Ehrenamtliche sichergestellt. Die Temperaturen werden geprüft und dokumentiert.

Die Verarbeitung (bestreichen und belegen von Brot und Semmeln) erfolgt ausschließlich durch hygienisch unterwiesene Personen in einem festgelegten Umfeld, das kurze Wege, die Kühlkette und eine kurze Standzeit (30 Minuten) sicherstellt.

Warme Speisen - werden von einem externen Anbieter geliefert. Die HACCP Verantwortung (Rückstellprobe etc.) bis zur Übergabe an die Bereichsleitung der Speisenausgabe werden durch den Anbieter sichergestellt. Die Kerntemperatur der Lebensmittel ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) wird bei Anlieferung (durch den Caterer) überprüft und dokumentiert. Alle warmen Lebensmittel werden so rasch wie möglich ausgegeben.

Getränke - werden in Flaschen, getrennt von den Lebensmitteln, gelagert und von unterwiesenen Ehrenamtlichen jeweils am Tisch des Gastes ausgeschenkt

Kaffee - wird von unterwiesenen Ehrenamtlichen in Tassen ausgeschenkt.

Grundsätzlich werden alle Lebensmittel nur verpackt oder abgedeckt transportiert um Fremdkörper in den Speisen auszuschließen. Die Aufbewahrung von Lebensmitteln erfolgt nach dem First-in / First-out Prinzip in festgelegtem Umfeld. Abweichungen von Lagertemperaturen führen zur Entsorgung der Lebensmittel.

Speisenausgabe

Um eine Kontamination der Speisen zu verhindern, werden sie bei der Präsentation durch einen Spuckschutz geschützt, bzw. wird auf einen sicheren Abstand zum Gast geachtet. Lebensmittel werden zur Ausgabe nicht mit den Händen berührt.

Ausgegebene Speisen werden nicht zurückgenommen. Alle Reste werden entsorgt.

Gesundheitliche Anforderungen

Da Infektionskrankheiten durch Lebensmittel übertragen werden können, wurde bei der Unterweisung von Personen darauf hingewiesen, dass nur gesunde Personen Lebensmittel in Verkehr bringen dürfen, die folgenden Symptome nicht aufweisen:

- Durchfall: mehr als 2x Tage dünnflüssiger Stuhlgang,
- Übelkeit, Erbrechen, Fieber, Gliederschmerzen in Kombination
- Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut
- Gerötete, nässende, eitrig, offene oder geschwollene Wunden, infizierte Hautpartien, die auf ansteckende Krankheiten hinweisen

Hygienische Anforderungen

Wer mit Lebensmitteln umgeht muss zu folgenden Hygiene-Regeln unterwiesen sein:

- Hände waschen und desinfizieren:
Zum -Arbeitswechsel, Toilettengang, Raucherpause, Nase putzen oder Husten
- Zur Handwaschung wird Flüssigseife, Papierhandtücher sowie ausgewiesene Handwaschplätze mit warmem Wasser bereitgestellt und der Vorgang durch einen Aushang beschrieben
- Zur Hygienischen Händedesinfektion werden an den Handwaschplätzen Händedesinfektionsmittelbereitgestellt und der Vorgang durch einen Aushang beschrieben
- Gepflegte Erscheinung, Haar zusammengebunden, Fingernägel kurz und sauber. Ordentliche Kleidung mit einer Schürze der Vesperkirche, die beim Verlassen der Kirche abgelegt wird.
- Kein Schmuck an den Fingern oder Handgelenken
- Husten oder Niesen in die Armbeuge, nicht auf Lebensmittel oder auch in die Hand
(Hände nach dem Husten oder Niesen grundsätzlich waschen!)
- Keine offenen Wunden; notfalls mit wasserundurchlässigem Pflaster versorgen
- Einmalhandschuhe werden nach jedem Tätigkeitswechsel und bei Bedarf erneuert

Reinigung, Aufbereitung und Umgebungshygiene

- Arbeitsflächen und Gerätschaften werden nach Gebrauch gereinigt, bei längerer oder intensiver Nutzung auch zwischengereinigt.
- Arbeitsflächen werden vor und nach Benutzung desinfiziert.
- Handabwasch zur Schließzeit: Zwei Spülbecken, eines davon mit heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit kaltem Wasser zum Nachspülen. Keine Essensreste ins Spülwasser entleeren. Geschirr abtropfen lassen und mit frischem, sauberem Geschirrtuch abtrocknen.
- Spülwasser, Spüllappen und Trockentücher werden mehrfach gewechselt und sind in ausreichender Anzahl vorhanden. Gebrauchte, feuchte Geschirrtücher werden ausgetauscht und durch einen externen Anbieter aufbereitet.
- Abfallbehälter werden regelmäßig geleert und aufbereitet, sowie ausschließlich in Mülltonnen entleert.

Ehrenamtliche und hautamtliche Mitarbeiter haben eine eigene Toilette; die täglich durch einen externen Anbieter gereinigt wird.

Geschirr / Besteck / Gläser

Alle Geschirr- und Besteckteile werden durch einen externen Anbieter, in verschlossenen Gebinden zur Verfügung gestellt. Direkter Bodenkontakt wird bei der Lagerung ausgeschlossen, Behälter werden abgedeckt oder ~~y~~verschlossen gehalten, um eine Kontamination aus dem Umfeld zu vermeiden.

Sauberes und schmutziges Geschirr wird stets getrennt aufbewahrt. Die Aufbereitung erfolgt durch einen externen Anbieter.

Dokumentation

- Warenannahme-Protokoll
- Temperaturkontrolle - gekühlte Lebensmittel
- Reinigungsliste Toilette (v.a. Helfer-Toilette)
- Nachweise zu erfolgter Hygiene- und Infektionsschutzunterweisung
- Helferliste
- Schichtplan für Haupt- und Ehrenamtliche vorhanden
- Zusatzstoffe und Allergene sind an der Speisenausgabe ersichtlich