

Unterrichtseinheit 4

Betreiben von Ausgabestellen

Abbildungen

Methoden/Medien

Betreiben von Ausgabestellen

Die Teilnehmer

- können Ausgabestellen für Verpflegung (unter Anleitung von geschultem Personal) sowie
- Ausgabestellen für Gegenstände des dringenden täglichen Bedarfs betreiben.

Handlungsanleitung Betreuungsdienst

Folie 4-1

Deutsches Rotes Kreuz e.V.



EG-Verordnung zur Lebensmittelhygiene

Die europäische Verordnung 853/2004 regelt, dass **jeder** Betrieb, der Lebensmittel, Speisen und Getränke **herstellt, verarbeitet und vertreibt oder in Verkehr bringt**, verpflichtet ist, im Prozessablauf für die Lebensmittelsicherheit kritische Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen.

Handlungsanleitung Betreuungsdienst

Folie 4-2

Deutsches Rotes Kreuz e.V.



Zeit
10 Minuten

Vortrag

Infoblatt 4-1

Folien 4-1 und 4-2

Grobziel

Die Teilnehmer

- können Ausgabestellen für Verpflegung (unter Anleitung von geschultem Personal) sowie
- Ausgabestellen für Gegenstände des dringenden täglichen Bedarfs betreiben.

Feinziel

Die Teilnehmer kennen die gesetzlichen Bedingungen zum Betreiben von Verpflegungsausgabestellen.

EG-Verordnung zur Lebensmittelhygiene

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene regelt, dass jeder Betrieb, der Lebensmittel, Speisen und Getränke herstellt, verarbeitet und vertreibt oder in Verkehr bringt, verpflichtet ist, im Prozessablauf für die Lebensmittelsicherheit kritische Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen.

Das Deutsche Rote Kreuz unterliegt dieser Verordnung, da Speisen durch Verpflegungspersonal hergestellt und bei Ausgabestellen an andere Einsatzkräfte und Betroffene ausgegeben werden.

Ziel der Verordnung ist, dass eine gesundheitliche Gefährdung von Menschen reduziert bzw. ausgeschlossen wird. Besonders wichtig ist die Hygiene, wenn sich unter den Empfängern erkrankte Menschen und Säuglinge befinden. Bei beiden Zielgruppen ist das körpereigene Immunsystem gegen Krankheiten nicht so ausgebildet wie bei einem gesunden, erwachsenen Menschen.

Die Einhaltung aller Maßnahmen bei der Verpflegungsausgabe, bspw. die Temperatur der Speisen, die Dauer der Ausgabe und die Art der Speisen, ist zu dokumentieren.

Die Durchführung von Hygieneschulungen ist Pflicht.

Schulungspflicht

Alle Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig in den Themenbereichen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden. Diese Schulungen sind Pflicht. Für die Durchführung der Schulungen ist der Arbeitgeber verantwortlich.

In § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 08.08.2007 sind Lebensmittelhygieneschulungen nach VO (EG) Nr. 852/2004 zwingend vorgeschrieben für alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen. Ausgenommen sind Personen mit entsprechender Fachausbildung. Die Schulung kann durch den Arbeitgeber selbst oder durch Dritte durchgeführt werden und sollte regelmäßig angeboten werden. Bei Neueinstellungen müssen die Mitarbeiter – auch Saison- und Aushilfskräfte – vor Arbeitsantritt geschult werden. Konkrete Anforderungen an die Hygieneschulung werden im Gesetzestext nicht genannt. Erläuterungen enthält lediglich die DIN 10514 über Hygieneschulungen. Grundsätzlich muss sich aber die Schulung auf alle Hygienebereiche beziehen, die für den Betrieb relevant sind, wie Lebensmittel-, Personal- und Gerätehygiene. Die Durchführung der Schulung und die Teilnahme der Mitarbeiter

Abbildungen

Methoden/Medien

Infektionsschutzgesetz (IfSG) 

Das Bundesgesetz regelt die **Verhütung** und **Bekämpfung** von **Infektionskrankheiten** beim Menschen.

Jeder Mensch, der aktiv an der Lebensmittelherstellung, -zubereitung und -verbreitung beteiligt ist, also auch jede Einsatzkraft bei der Verpflegungsausgabe, muss nach gültigem Recht belehrt worden sein, bevor er an Lebensmittel für Dritte herantritt. Weiterhin muss er alle zwei Jahre an einer Folgeunterweisung teilnehmen.

Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Page 13 

Folie 4-3 Infoblatt 4-1

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Bundesgesetz regelt die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen.

Das Deutsche Rote Kreuz unterliegt diesem Gesetz, wie jedes andere Unternehmen auch, welches mit Menschen im Rahmen der Freien Wohlfahrtspflege zu tun hat. Aber auch konkret der Umgang mit Krankheiten in Verbindung mit Lebensmitteln (Lebensmittelausgaben) ist geregelt.

Ziel dieses Bundesgesetzes ist es, die Verbreitung von Seuchen und Krankheiten zu verhindern und Menschen vor den Gefahren der Erkrankung zu schützen.

Jeder Mensch, der aktiv an der Lebensmittelherstellung, -zubereitung und -verbreitung beteiligt ist, also auch jede Einsatzkraft bei der Verpflegungsausgabe, muss nach gültigem Recht belehrt worden sein, bevor er an Lebensmittel für Dritte herantritt. Weiterhin muss er alle zwei Jahre an einer Folgeunterweisung teilnehmen.

muss dokumentiert werden. Die Nachweise müssen der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorgelegt werden.

Weitere Informationen unter:
<http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/pdf/hygiene-kongress.pdf>

Erstbelehrung

Jeder, der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen, die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbarem Kontakt kommt, muss sich einer Erstbelehrung unterziehen. Dies gilt für Arbeitnehmer und Unternehmer vor Aufnahme der Tätigkeit. Keine Anwendung finden die Vorschriften auf private Haushalte. Personen, die ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz besitzen, benötigen keine erneute Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz. [...]

Die Belehrung muss mündlich und schriftlich erfolgen und über die Krankheiten, ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrtete in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen, bzw. Verdacht zu schöpfen.

Abbildungen

Methoden/Medien

Verpflegungsausgabestelle

Definition

Unter einer Verpflegungsausgabestelle versteht man einen festgelegten, räumlich strukturierten Ort, an dem zubereitete Speisen und Getränke unter Hygienebedingungen an Verpflegungsteilnehmer ausgegeben werden.

Verpflegungsausgabestelle

Folie 4-4

Deutsches Rotes Kreuz e.V.



Zeit

25 Minuten

Vortrag

Folie 4-4

Infoblatt 4-2

Arbeitsblatt 4-1

Feinziel

Die Teilnehmer kennen den personellen, materiellen und räumlich-organisatorischen Ansatz von Verpflegungsausgabestellen.

Definition Verpflegungsausgabestelle

Unter einer Verpflegungsausgabestelle versteht man einen festgelegten, räumlich strukturierten Ort, an dem zubereitete Speisen und Getränke unter Hygienebedingungen an Verpflegungsteilnehmer ausgegeben werden.

Gesetzliche Voraussetzungen

Wie zu Beginn der Unterrichtsstunde erläutert, gelten für alle Einsatzkräfte und Mitarbeiter des Deutschen Roten Kreuzes die Gesetze und Verordnungen der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzes. Dies gilt auch für Großschadenslagen und Katastrophen. Es gibt keine Ausnahme.

Personeller Ansatz

Einsatzkräfte, die an dem Betrieb einer Verpflegungsausgabestelle beteiligt sind, haben neben dem geltenden Recht auch die persönliche Hygiene sicherzustellen. Dazu zählt unter anderem:

- Saubere Bekleidung
- Einweg-/Mehrwegschürze oder -kittel
- Einweghandschuhe
- Persönliche Sauberkeit
 - saubere Hände (kurze Fingernägel, keine Uhr, keine Ringe, keine Armbänder oder -ketten)
 - gepflegte Haare (lange Haare zusammengebunden, Tragen von Kopfbedeckungen, welche die Haare komplett abdecken), dies gilt auch für Barthaare
 - nichts essen und nicht rauchen im Bereich der Verpflegungsausgabe