

- HINWEISE -
zur Ausgabe von Verpflegung im Gelände

Kann eine Speisenausgabe nicht durch THW Küchenpersonal des Trupp Log-V erfolgen, können andere THW-Helfer eingesetzt werden, wenn folgende Grundsätze beachtet werden:

☞ Die Speisenausgabe ist nur durch THW-Helfer durchzuführen, die laut Infektionsschutzgesetz (IfSG) keinem Tätigkeitsverbot oder Erkrankungen unterliegen.

Diese Erkrankungen sind:

- ◆ Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- ◆ Typhus oder Paratyphus.
- ◆ Virushepatitis A der E (Leberentzündung).
- ◆ Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, wobei die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- ◆ Ausscheiden der Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

Auf saubere Kleidung und Händehygiene ist zu achten.

☞ Die Ausgabe hat mit sauberem Ausgabegerät und, soweit erforderlich, mit Hygienehandschuhen zu erfolgen.

☞ Die Helfer sind, soweit erforderlich, in die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene einzuweisen.

siehe Rückseite →

- HINWEISE -
zur Ausgabe von Verpflegung im Gelände

Bestimmungen:

- ◆ Hände waschen, ggf. desinfizieren
 - vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln
 - nach dem benutzen der Toilette.
- ◆ offene Wunden mit Pflaster abdecken und Fingerlinge oder Hygienehandschuhe verwenden,
- ◆ nicht Rauchen oder Essen im Zubereitungs-, Speisen- oder Küchenbereich,
- ◆ nicht auf Lebensmittel husten oder niesen,
- ◆ Speisen abgedeckt aufbewahren,
- ◆ Abfalleimer geschlossen halten.

Zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der auszugebenden Speisen ist zu beachten:

☞ Um die vorgeschriebenen Temperaturen bis zum Ende der Ausgabe zu gewährleisten, ist es erforderlich, die Speisen und Getränke mit ausreichender Temperaturreserve abzufüllen.

Abfülltemperatur: 75°C

Ausgabetemperatur mind.: 65°C

Kühlpflichtige Speisen und Getränke: unter 10°C

- ☞ Die Behälter sind bei Entnahmepausen geschlossen zu halten.
- ☞ Die Ausgabe muss 2 Stunden nach dem Zeitpunkt der Abfüllung abgeschlossen sein.
- ☞ Speisen / Getränke, die im Geruch / Geschmack / Konsistenz / Aussehen abweichend sind, sind von der Ausgabe auszuschließen.