

Checkliste für Veranstaltungen

1. Wann und wo findet die Veranstaltung statt?

Termin:

Kirche, Gemeindehaus, Pfarrhof:

Verantwortlicher:

2. Erste Hilfe

Der Verbandskasten befindet sich:

Der Verbandskasten ist vollständig:

ja nein

Die Notrufnummern hängen aus:

ja nein

3. Brandschutz

Mindestens ein Feuerlöscher vorhanden

ja nein

Die Bedienung der Feuerlöscher ist bekannt

ja nein

4. Unterweisung der Helfer erfolgt

ja nein

Siehe Dokument Hygieneunterweisung

5. Leitern

Geprüft mit Prüfsiegel

ja nein

6. Verkehrswege

Verkehrswege sind frei

ja nein

7. Lebensmittel und Lagerung

Kühlmöglichkeit für leicht verderbliche Lebensmittel vorhanden

ja nein

Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren im Freien.

Stand hat ein Dach

ja nein

Offene Lebensmittel vor Husten/Niesen/Passanten geschützt

ja nein

8. Genehmigungen / Anmeldungen

Genehmigung zur Nutzung von öffentlichen Flächen

ja nein

GEMA (Unterhaltungsmusik)

ja nein

Ausschankgenehmigung (nur bei Ausschank von Alkohol)

ja nein

Name

Gruppierung

Datum

Unterschrift

In Anlehnung an das Merkblatt der Löffler Büro für Arbeitssicherheit GmbH, Freiburg.

Hygieneunterweisung Gemeindefeste

Allgemeine Hygieneregeln

1. Bei ansteckenden Krankheiten darf keine Mitarbeit erfolgen
2. Vor Arbeitsantritt, nach Pausen und nach jedem Toilettengang müssen die Hände mit fließendem Wasser und Seife gewaschen werden
3. Zum Händetrocknen müssen Einweghandtücher verwendet werden
4. Vor Arbeitsbeginn müssen Ringe und Armbänder abgelegt werden
5. Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Schürze, Kopfhaube, Einmalhandschuhe)
6. Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel
7. Rauchen und essen sie nicht in der Küche oder bei der Ausgabe

Umgang mit Lebensmitteln

1. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden
2. Rohwaren und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden
3. Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen immer sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden
4. Zu garende Speisen müssen immer durcherhitzt abgegeben werden
5. Warme Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden
6. Fertige Speisen dürfen nicht mit bloßen Händen angefasst werden
7. Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und/oder erneut angeboten werden
8. Speisereste und Abfälle müssen sofort entsorgt werden
9. Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden

Geschirr, Besteck, Gläser und Geräte

1. Geschirr, Besteck, Gläser müssen in einwandfreiem und sauberem Zustand sein. Sie dürfen nicht beschädigt oder gesplittert sein.
2. Die Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Für eine sachgerechte Reinigung mit der Hand ist ein Spülbecken mit heißem Wasser und Spülmittel notwendig. Wasser und Trockentücher müssen regelmäßig gewechselt werden.

