

## HYGIENE Leitfaden

### 1) Abholungen in Betrieben/Festivals

- **Backwarenrettung?** Baumwoll- oder Einmalhandschuhe. **Zubereitetes?** Einmalhandschuhe
- **Obst/Gemüse/Salat?** Gummierte Handschuhe oder Keine
- **Schimmelige Lebensmittel** entsorgen
- **Saubere, lebensmittelechte Eimer/Behälter/Tüten oder Taschen aus Leinen oder Baumwolle** verwenden
- Beim **Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln bitte Transportbehälter + Kühlakkus (vor allem im Sommer)** zum Kühlen mitbringen

### 2) Kühlkette

Die lückenlose Erfassung, Lagerung und Überwachung der Transportkette von kühlpflichtigen Lebensmitteln vom Erzeuger bis zum Verbraucher wird als „Kühlkette“ bezeichnet. Da die Kühlkette nicht immer eingehalten werden kann, sollten sich Foodsaver\*innen bewußt sein, dies bei der Weiterverteilung zu

### 3) Verteilung

#### privat:

- Essenskorb
- **Fair-Teiler (weitere Infos im Wiki)**
  - Haushaltsübliche Mengen
  - Backwaren, Obst, Gemüse, Konserven
  - keine Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (z.B. Fleisch, Fisch, Produkte mit und aus Rohmilch oder rohem Ei, zubereitete Speisen inkl. selbstgekochem, Sprossen aller Art, selbst gesammelte Pilze, aufgeschnittenes Obst/Gemüse/ Salat, frische Smoothies und Säfte, Alkohol, Energy Drinks, Medikamente

#### öffentlich (Messen/Veranstaltungen)

##### Erlaubt:

verpackte oder unverarbeitete Lebensmittel, wie z.B. Schokolade, Müsliriegel, Suppenpulver, loses Obst und Gemüse

##### Nicht erlaubt sind:

belegte Brötchen, verpackte belegte Sandwiches oder zubereitete Speisen

### 4) Schimmel an Lebensmitteln\*

#### Vollständig zu entsorgen sind:

##### Wasserhaltige Lebensmittel wie:

Obst, Gemüse, Konfitüren, Säfte

##### weitere Lebensmittel:

Pilze, geschnittenes Brot, Brotlaibe, Milchprodukte, Fleisch, Fisch

#### Teilweise zu entsorgen sind:

Wurzelgemüse wie:

Karotten, Pastinaken usw.

weitere Lebensmittel:

Hartkäse, lose Nüsse



Schimmelige Lebensmittel sind grundsätzlich zu entsorgen, da sich die Schimmelpilzgifte bereits im gesamten Lebensmittel verteilt haben können, ohne dass das erkennbar ist. Generell ist die gesundheitliche Gefahr durch Schimmel um so stärker ausgeprägt, je höher der Kohlenhydratgehalt (Stärke und/oder Zucker) und der Wassergehalt sind. Nach Berührung von schimmeligem Brot, Obst, etc. bei dessen Entsorgung daher unbedingt die Hände waschen oder die Handschuhe wechseln.