

FSR-Kom-Protokoll

Datum: 10. April 2013
Sitzungsbeginn: 18.10 Uhr
Sitzungsende: 19.50 Uhr
Sitzungsort: Frei(t)raum, Carl-Zeiss-Straße 3
Sitzungsleitung: Annie Srowig (FSR Psychologie)
Protokoll: Christopher Johne (FSR Chemie)

anwesende Delegierte

- Georg Mühlberg (FSR Anglistik / Amerikanistik)
- Marco Blickensdorf, René Laborge (FSR Bioinformatik)
- Nico Dunger (FSR Biologie / Biochemie)
- Christopher Johne¹, Vivian Stefanow (FSR Chemie)
- Franziska Galander, Susann Walde (FSR Ernährungswissenschaften)
- Nicole Kuhn (FSR Erziehungswissenschaft)
- Holger Brand (FSR Geographie)
- Dominik Trinke (FSR Geowissenschaften)
- Ramon Schroeder (FSR Germanistik)
- Joachim Gutmann (FSR Geschichte)
- Markus Menzel (FSR Jura)
- Max Pommer (FSR Kunstgeschichte)
- Jacob Fritsche, Sebastian Uschmann (FSR Mathematik / Wirtschaftsmathematik)
- Steven Hartung (FSR Philosophie)
- Amadeus Müller (FSR Physik / Materialwissenschaft)
- Martin Wölfel (FSR Politikwissenschaft)
- Annie Srowig¹ FSR Psychologie
- Friederike Hütter (FSR Romanistik)
- Thomas Kämpfe (FSR Soziologie)
- Bettina Walther (FSR Theologie)
- Pauline Fröbel (FSR Volkskunde / Kulturgeschichte)
- Markus Rettenmeier (FSR Wirtschaftswissenschaften)

Gäste

- Clemens Beck (FSR Geschichte)
- Lukas Fritsch (FSR Geschichte)
- Moritz Hellmich
- Dirk Hertrampf (Akrützel)
- Julia Walther (FSR Geschichte)

¹ StuRa-Referat für Inneres

Gleichstellungsklausel:

Alle Status- und Funktionsbezeichnungen gelten unabhängig vom generischen Feminin für alle sexuellen Identitäten.

Tagesordnung

- **TOP 0:** *Protokollkontrolle / Konstatierung der Beschlussfähigkeit*
- **TOP 1:** *Auswertung der FSR-Kom-Evaluation Wintersemester 2012 / 2013*
- **TOP 2:** *Berichte aus den Fachschaften / StuRa*
- **TOP 3:** *weiteres Verfahren bzgl. Satzungsänderung zur Aufnahme der FSR-Kom*
- **TOP 4:** *Anträge auf Mittel aus dem 30-Cent-Topf*
- **TOP 5:** *Benennung von Mitgliedern des Gemeinsames Ausschusses*
- **TOP 6:** *Sonstiges*

TOP 0: Protokollkontrolle / Konstatierung der Beschlussfähigkeit

- Es sind Delegierte von 22 Fachschaftsräten anwesend. Damit ist die Beschlussfähigkeit festgestellt.
- Laut Geschäftsordnung (§ 6 Abs. 1) müssen mehr als 50 % der dem StuRa angezeigten Delegierten anwesend sein.

Hygieneschulungen

- Steven berichtet, dass das Gesundheitsamt der Auffassung ist, StuRa und FSRe bräuchten keine Hygienepässe. Er sollte dazu noch die Zustimmung des Veterinäramtes in Saalfeld einholen. Dieses stimmt der Einschätzung zu. Bei Gesundheitsproblemen, die infolge der Ausgabe verdorbener Lebensmittel auftreten, muss die Studierendenschaft dennoch haften. Das Gesundheitsamt hat hierzu auf Merkblätter verwiesen. Diese werden dem Protokoll beigelegt (vgl. Anlage 1).

Hörsaalkino-Seminare

- Bisher haben sich kaum Personen in den Doodle für das vom Hörsaalkino angebotene Seminar eingetragen. Annie bittet darum, dass betroffene und interessierte Fachschaften dies schnellstmöglich nachholen.

TOP 1: Auswertung der FSR-Kom-Evaluation Wintersemester 2012/ 2013

- Annie präsentiert die Auswertung der Evaluation und geht auf die einzelnen Punkte ein.
- Annie stellt die Auswertung der FSR-Kom-Evaluation vor. Hinsichtlich der meisten Aspekte gibt es positive Bewertungen, lediglich Öffentlichkeitswirksamkeit und Sitzungsräumlichkeit sind Punkte, welche kritisiert wurden. Das Referat für Inneres bemüht sich um Optimierungen.
- Die Präsentation wird dem Protokoll beigelegt (vgl. Anlage 2).

TOP 2: Berichte aus den Fachschaften / StuRa

In der Anwesenheitsliste aufgeführte, hier jedoch nicht erwähnte Fachschaften waren bei diesem Tagesordnungspunkt nicht mehr anwesend oder hatten nichts zu berichten.

- Christopher nimmt Bezug auf den Bericht in der letzten Sitzung, dass das Institut für Technische Chemie und Umweltchemie (ITUC) geschlossen werden sollte. Eine vom Fakultätsrat eingerichtete Arbeitsgruppe ist zu dem Ergebnis gekommen, dass im kommenden Jahr versucht werden soll, drei Professuren im ITUC unterzubringen. Eine der bisherigen Professuren ist nun wiederbesetzt, beim im Institut ansässigen Lehrstuhl hat der Drittplatzierte nun abgesagt. Das Rektorat hat eine problemlose Neuausschreibung informell bereits zugesichert. Zusätzlich soll eine Stiftungsprofessur gewonnen werden, für dies dann auch eine dauerhafte Perspektive geben soll. Sollten im März 2014 drei Professuren im ITUC ansässig sein, so wird eine Juniorprofessorin vom Institut für Organische Chemie und Makromolekulare Chemie ebenfalls dem ITUC zugeordnet, um die Marke von vier nötigen Professuren für ein Institut zu erreichen. Andernfalls wird wieder über eine Auflösung diskutiert werden.
- Joachim weist auf eine Vortragsreihe über die „Soziale und kulturelle Beziehung zwischen Mensch und Tier“ hin, welche von den FSRe Geschichte, Philosophie sowie Ur- und Frühgeschichte veranstaltet wird.
- Amadeus weist auf das von der FSR-Kom geförderte Volleyballturnier der FSRe Chemie, Physik/ Materialwissenschaften und Psychologie am 28. April 2013 ab 13.00 Uhr im Sporthallenkomplex Lobeda West hin. Es sind alle herzlich eingeladen teilzunehmen, pro Mannschaft sollen jedoch mindestens drei Mitglieder der veranstaltenden Fachschaften mitspielen.
- Martin berichtet, dass der Lehrstuhl für Vergleichende Regierungslehre, derzeit besetzt von Prof. Hilpert, den Kürzungen zum Opfer fallen wird. Dafür soll eine Stelle als *Akademischer Rat* eingerichtet werden.
- Steven berichtet, dass der Arbeitskreis zur Umstrukturierung der Philosophischen Fakultät nun seinen Abschlussbericht vorlegen wird. Er soll auf einer außerplanmäßigen Fakultätsratssitzung besprochen werden. Die Erfahrungen anderer Fakultäten, die bereits umstrukturiert haben, sollen dabei einfließen.
- Holger berichtet, dass der Professor für Wirtschaftsgeographie, Prof. Schmid, am 12. März 2013 unerwartet verstorben ist.
- Christopher berichtet aus dem StuRa:
 - über die Wahl einer neuen Umweltreferentin (Friederike Hütter)
 - die Ablehnung zweier durch Urabstimmung geforderter Satzungsänderungen (FSR-Kom, elektronische Wahlen)
 - die Änderung der Wahlordnung zur Vereinheitlichung der Fristen für FSR- und StuRa-Wahlen, wobei die Quotierungsregelung für Fachschaften zumindest vorerst entfallen ist
 - die Ablehnung des Antrages auf Einstellung der Finanzierung des Akrützels
- Martin fragt allgemein nach dem Allgemeinen Prüfungsausschuss (APA). Christopher erklärt, dass es sich um den Prüfungsausschuss für Studiengänge an den Fakultäten für Sozial- und Verhaltenswissenschaften, Philosophie und Theologie handelt. Er ist dem Akademischen Studien- und Prüfungsamt (ASPA) zugeordnet. Dieses wiederum gehört

zum Dezernat 1, welchem auch das Studierendenservicezentrum zugeordnet ist. Er wird durch die Fakultätsräte der beteiligten Fakultäten besetzt. Sowohl seine Einrichtung als Gesamtprüfungsausschuss als auch die Arbeitsweise sind rechtlich fragwürdig. Aktuell führt ein ehemaliges studentisches Mitglied einen Rechtsstreit zu diesem Thema gegen die Universität.

TOP 3: weiteres Verfahren bzgl. Satzungsänderung zur Aufnahme der FSR-Kom

- Annie erläutert kurz, dass der Antrag auf Aufnahme der FSR-Kom in die Satzung der Studierendenschaft von StuRa abgelehnt wurde. Die Frage ist nun, wie mit dem Antrag weiterverfahren werden soll.
- Christopher berichtet kurz über die Geschehnisse im StuRa. Das recht umfangreiche Paket mit Ordnungsänderungen, zu dem auch eine Reihe von lang diskutierten Änderungsanträgen gestellt wurde, u. a. auf Umbenennung des StuRa in Student_innenrat, wurde vor der Abstimmung in fünf Teile geteilt. Eine Änderung der Wahlordnung wurde bereits vor einiger Zeit beschlossen, eine Reihe von Änderungen der Ergänzungsordnungen zur Satzung wurde noch nicht abgestimmt. Die Änderungen der Satzung wurden in drei vollkommen voneinander losgelösten Teilen abgestimmt. Zuerst wurde die Ermöglichung von elektronischen Wahlen abgelehnt, anschließend wurde über die Umbenennung abgestimmt. Nachdem diese abgelehnt wurde, haben einige StuRa-Mitglieder gegen die übrigen Satzungsänderungen, hauptsächlich die FSR-Kom betreffend, gestimmt bzw. sich enthalten. Ob dies im Zusammenhang zur abgelehnten Umbenennung des StuRa steht, ist nicht bekannt aber denkbar.
- Annie verweist auf die eMail von Johannes, in der zu positiverer Kommunikation ange-regt wird, und erbittet nun Meinungen zum weiteren Procedere.
- Joachim berichtet, dass der FSR Geschichte in der Nichtbeachtung der Urabstimmungsbeschlüsse eine Missachtung der Demokratie sieht. Er spricht sich daher für eine Neu-beantragung aus.
- Steven sieht in der Ablehnung ebenfalls eine Missachtung der Demokratie. Die eMail von Johannes versteht er nicht und sieht keinen Bezug zur Realität. Auf der einen Seite wür-den Zeichen des Aufeinanderzugehens von der FSR-Kom gefordert, auf der anderen Seite wird aus zweifelhaften² Gründen das in der Satzung zu verankernde Mitspracherecht verweigert. Der FSR Philosophie kann sich vorstellen, den Antrag selbst einzubringen und befürwortet eine gemeinsame Initiative der FSRe.
- Jacob wünscht, dass der Antrag die Umbenennung in Student_innenrat nicht einschließt.
- Dirk entgegnet, dass StuRa-Mitglieder jederzeit Änderungsanträge stellen können, die dann auch dies umfassen. Wenn die Idee vermieden werden soll, so muss der Antrag ohne Vorkommnis des Wortes Studierendendenrat gestellt werden, was schlicht unmöglich ist.
- Clemens möchte vor übertriebenem Optimismus warnen. Er weist auf Mikes eMail an den StuRa hin, in der die noch nicht zur Veröffentlichung freigegebene Mitschrift er Dis-

² zweifelhaft nicht im Bezug auf den Antrag auf Umbenennung, sondern im Bezug auf die unverständliche höhere Gewichtung gegenüber der Aufnahme der FSR-Kom

kussion auf der letzten Sitzung versandt wurde. Er sieht die Ablehnung der Satzungsänderung als Folge dieser eMail, die abgelehnte Umbenennung ist in seinen Augen nur ein Vorwand. Er weist auch darauf hin, dass bei Satzungsänderungen schon wenige Gegenstimmen den Antrag scheitern lassen können, da zwei Drittel aller StuRa-Mitglieder zustimmen müssen.

- Max sieht es ähnlich. Er regt an, im Vorfeld der Wahlen auch durch Öffentlichkeitsarbeit auf die Umsetzung des Urabstimmungsbeschlusses hinzuwirken.
- Steven meint, dass der Aufbau von äußerem Druck gegen den StuRa nicht möglich ist, da sich viele StuRa-Mitglieder nicht für die Meinung Außenstehender interessieren, wie an dem letztjährigen Versuch des FSR Psychologie diese einzubringen deutlich geworden ist. Er rät eher dazu, über den bindenden Charakter der Urabstimmung rechtlichen Druck aufzubauen.
- Annie spricht sich gegen jeglichen Druckaufbau aus. Sie selbst sieht auch kein Problem darin, die Umbenennung in den Antrag aufzunehmen.
- Christopher rät auch davon ab, da einige StuRa-Mitglieder aufgrund ihrer Ablehnung der Umbenennung auch alles weitergehende abzulehnen bereit sind.
- Annie spricht sich dafür aus, die eMail von Mike im StuRa noch einmal aufzugreifen und zu erklären. Sie stimmt für einen Kuschelkurs.
- Max meint, dass auch ein Kuschelkurs nicht zielführend sein muss, da es oft an Einzelpersonen liegt, die sich dem Thema verweigern. Ein solches Verhalten wäre in der Diskussion über die Akrützelfinanzierung auf der letzten StuRa-Sitzung zu beobachten gewesen.
- Jacob ist der Auffassung, dass die Anwesenheit vieler FSR-Mitglieder einen mentalen, aber nicht konfrontativen Druck aufbauen kann.
- Amadeus rät dazu, dass Personen aus den FSR-Umfeldern für den StuRa kandidieren und die Änderung erst langfristig nochmals eingebracht wird. Er sieht kurzfristig keine Erfolgsaussicht.
- Dirk spricht sich ebenfalls für eine hohe Anwesenheit aus, da eine breite Öffentlichkeit Druck ausüben kann. Dies beeinflusst auch die Debattenkultur. Er spricht sich auch dafür aus, dass nur thematisch ähnliche Änderungen gemeinsam behandelt werden, für alles weitere sollte ein separater Antrag erbeten werden.
- Steven hält einen Kuschelkurs für sinnlos, da schon einmal Kritik geäußert wurde. Es wurden Defizite identifiziert, es folgte jedoch keine Umsetzung von Verbesserungen. Er plädiert ebenfalls für eine hohe Anwesenheitsquote.
- Annie als Sprecherin der FSR-Kom wird damit beauftragt, im Namen der FSRe die Aufnahme der FSR-Kom in die Satzung der Studierendenschaft neu zu beantragen.
- Abstimmung: 19/0/1 (dafür/dagegen/Enthaltung)
- Der Antrag ist damit angenommen.
- Annie bittet darum, das Stellen des Antrages in den FSRe anzusprechen und für Anwesenheit auf den betreffenden StuRa-Sitzungen zu werben, da dadurch die FSRe gut repräsentiert wären.
- Steven bittet darum, den Antrag bis zu Sitzung in zwei Wochen zu stellen. Christopher entgegnet, dass der Antrag dann bis morgen gestellt werden müsse, wofür er die Vorbereitung bis dahin aber nicht schafft.

- Joachim bittet darum, das Datum der Behandlung über den Verteiler kundzutun.
- Christopher weist abschließend auf einige im StuRa angenommene Änderungsanträge hin. Die betrifft u. a. die Durchführung von Studierendenvollversammlungen, die fortan nur dann dem StuRa obliegen soll, wenn dieser sie beschließt oder eine bestimmte Zahl von Studierenden sie beantragt. Wenn mehrere FSRe oder die FSR-Kom die eine Vollversammlung beantragen bzw. beschließen, obliegt die Durchführung der FSR-Kom. Weiterhin soll die Neuordnung von Studiengängen zu Fachschaften nicht mehr dem StuRa, sondern ebenfalls der FSR-Kom obliegen. Die Auflösung einer Fachschaft, die der StuRa beschließen kann, sofern diese ihren Aufgaben nicht nachkommt, soll künftig durch die FSR-Kom beschlossen werden. Der zugehörige Antrag kann nur durch den StuRa mit Zweidrittelmehrheit gestellt werden.
- Steven ist der Auffassung, dass die FSR-Kom nicht für die Finanzierung der Vorbereitungen auf eine Vollversammlung aufkommen soll.

TOP 4: Anträge auf Mittel aus dem 30-Cent-Topf

Festzeltgarnituren (FSRe Germanistik, Kunstgeschichte, Philosophie, Volkskunde / Kulturgeschichte

- Steven stellt den Antrag vor. Er erklärt, dass die genannten FSRe zehn Biertischgarnituren erwerben wollen, da sie diese bisher kostenpflichtig ausleihen müssen. Langfristig soll mit der Investition also Geld gespart werden. In Kürze ist ein Sommerfest der besagten FSRe im Frommann'schen Garten geplant, wofür sie erstmalig genutzt werden sollen. Alle anderen FSRe können die Garnituren anschließend jederzeit ausleihen. Sie werden im Frommann'schen Anwesen gelagert und höchstwahrscheinlich vom FSR Philosophie verwaltet werden.
- Es wurden drei Angebote eingeholt (vgl. Anlage 3).
- Die FSRe haben sich für das Angebot der Firma Hohmann entschieden, da die Bänke aus dickeren Garnituren gefertigt werden und dabei nur etwa 2 EUR teurer sind. Daher beantragen sie 993,65 EUR.
- Die Fachschaftsräte Germanistik, Philosophie, Kunstgeschichte und Volkskunde / Kulturgeschichte beantragen die Finanzierung von zehn Bierzeltgarnituren in Höhe von 993,65 EUR aus dem 30-Cent-Topf.
- Abstimmung: 17 / 1 / 2 (dafür / dagegen / Enthaltung)
- Der Antrag ist damit angenommen.

Fakultätsfestival Biologisch-Pharmazeutische Fakultät (FSRe Bioinformatik, Biologie / Biochemie, Ernährungswissenschaften, Pharmazie

- Nico erläutert kurz, dass das seit vielen Jahren erfolgreich durchgeführte Fakultätsfest nun zum zweiten Mal als Festival über zwei Tage hinweg stattfinden soll. Die Kosten sollen durch Getränkeverkauf und Sponsoring getragen werden, Eintritt wird nicht verlangt.
- Eine Finanzaufstellung liegt vor (vgl. Anlage 4). Aus dieser geht hervor, dass 2.500 EUR aus dem 30-Cent-Topf aufgebracht werden sollen.
- Christopher erklärt, dass er ein Festival zwar als schöne Sache empfindet, eine Veranstaltung mit einem Umsatzvolumen von 17.000 EUR aber seiner Auffassung nach nicht

in den Aufgabenbereich einer Fachschaft fällt. Er weist außerdem darauf hin, dass der 30-Cent-Topf nach Semester aufgeteilt ist und pro Semester ca. 6.000 EUR enthält. Für das laufende Semester wurden bereits sehr hohe Förderungen für mehrere Bundesfachschaftstagungen sowie einige kleinere Posten bewilligt, wobei das Semester gerade erst begonnen hat.

- Steven hält das Festival grundsätzlich für förderfähig, sieht in der Finanzaufstellung aber noch nicht alle Spielräume genutzt. Im Speziellen weist er auf die Posten der Cocktails sowie des Essens hin, bei denen kein bzw. nur ein geringes Plus vorgesehen ist. Hier könnte mehr Geld eingenommen und damit eine weitere Absicherung geschaffen werden, ohne dass die Preise ins Unermessliche steigen. Außerdem möchte er Eigenbeteiligungen der beteiligten FSRe anregen.
- Marco stimmt, obwohl er eine beteiligte Fachschaft vertritt, Christophers Einschätzung, dass das Festival keine Fachschaftsaufgabe sei, zu. Die Beteiligung von Fachschaften als Juniorpartner an solchen Veranstaltungen sei seiner Meinung nach denkbarer.
- Jacob hält den Betrag für viel zu hoch angesetzt, da allein dieser Posten bereits 40 % des 30-Cent-Topfes für das Sommersemester ausmache. Die nehme anderen Fachschaften frühzeitig die Möglichkeit, ebenfalls Gelder zu beantragen.
- Joachim vertritt die Auffassung, dass der 30-Cent-Topf nicht zur Förderung von Partys gedacht sei bzw. Partys nicht in diesem Umfang gefördert werden sollten.
- Amadeus hält die Hälfte des beantragten Betrages für genehmigungsfähig, würde aber eher für ein Drittel dessen plädieren.
- Nico erklärt, dass er die Kalkulation nicht spontan allein Ändern könne und der Antrag daher unverändert aufrechterhalten wird.
- Die Fachschaftsräte Bioinformatik, Biologie / Biochemie, Ernährungswissenschaften und Pharmazie beantragen die Förderung des Fakultätsfestivals für die Biologisch-Pharmazeutische Fakultät in Höhe von 2.500 EUR aus dem 30-Cent-Topf.
- Abstimmung: 1 / 13 / 2 (dafür / dagegen / Enthaltung)
- Der Antrag ist damit abgelehnt.

TOP 5: Benennung von Mitgliedern des Gemeinsames Ausschusses

- Christopher erläutert kurz, dass es laut Satzung der Studierendenschaft eine im Idealfall fünfköpfige Schiedskommission zur Entscheidung über Streitfragen zwischen Organen untereinander oder Organen und ihren Mitgliedern gibt. Diese wird durch einen Gemeinsamen Ausschuss gewählt, der aus zwölf Mitglieder besteht. Jeweils die Hälfte dieser wird von StuRa sowie einer Versammlung der Fachschaftsräte, also der FSR-Kom, benannt. Die Schiedskommission besteht derzeit nur aus zwei Mitgliedern und ist daher nicht arbeitsfähig. Es gibt zwei Bewerbungen auf die freien Stellen. Die Kandidierenden müssen die Stimmen von acht Mitgliedern des Gemeinsames Ausschusses auf sich vereinigen.

Im vergangenen Sommersemester hat die FSR-Kom bereits sechs Personen benannt. Seither hat der Ausschuss noch nicht getagt, weshalb die Mitgliedschaft fortbesteht. Folgende Personen haben ihre Bereitschaft zur Mitarbeit aus verschiedenen Gründen widerrufen:



seit 1558

- Robert Gasteiger (Fachschaft Theologie)
- Wiebke Keweloh (Fachschaft Medizin)

Folgende Personen sind weiterhin an einer Mitarbeit interessiert:

- Jacob Fritsche (Fachschaft Mathematik / Wirtschaftsmathematik)
- Joachim Gutmann (Fachschaft Geschichte)
- Annie Srowig (Fachschaft Psychologie)
- Marlene Vollmer (Fachschaft Chemie)
- Annie fragt nach Freiwilligen, die die vakanten Positionen besetzen möchten. Christopher bittet darum, die Stellen nach Möglichkeit geschlechterparitätisch zu besetzen.
- Christopher und Steven erklären ihre Bereitschaft zur Mitarbeit, es gibt keine weiteren Freiwilligen.
- Die FSR-Kom benennt Christopher Johnne (Fachschaft Chemie) und Steven Hartung (Fachschaft Philosophie) als neue Mitglieder des Gemeinsamen Ausschusses
- Abstimmung: 12/0/3 (dafür/dagegen/Enthaltung)
- Der Antrag ist damit angenommen.

TOP 6: Sonstiges

keine Wortmeldungen

nächste Sitzung:

SOMMERSEMESTER 2013

am 15. Mai 2013 um 18.00 Uhr (s. t.)

Raum wird noch bekanntgegeben

Anlage 1:

Merkblätter des Gesundheitsamtes

Grundschulung Personalhygiene §§§§ - als Thema für die Hygieneschulung



Die regelmäßige, mind. 1 x jährliche Hygieneschulung von Mitarbeitern in Lebensmittelbetrieben ist Pflicht und muss dokumentiert werden!

Mangelnde Hygiene kann zu

- Verlusten durch verdorbene Lebensmittel
- Beschwerden von Kunden < Verlust von Kunden >
- Schädlingsbefall
- Lebensmittelvergiftungen und Arbeitsausfällen
- Schließungen von Lebensmittelbetrieben
- Geldstrafen und Gerichtskosten
- Zivilklagen von Opfern einer Lebensmittelvergiftung

führen!!!

Allgemeines Verhalten am Arbeitsplatz

Wichtig ist ein gepflegtes Äußeres:

- Regelmäßige Körperpflege zu Hause
- Pflege von Kopf und Barthaar
- Fingernägel kurz und ohne Nagellack
- Rauchen ist am Arbeitsplatz verboten



- Alkoholverbot am Arbeitsplatz
- nicht auf Lebensmittel niesen oder husten

Vor der Arbeit:

- Täglich saubere Arbeitskleidung (regelmäßig wechseln bei Bedarf)
- Schmuck und Armbanduhren ablegen
- Hände waschen und desinfizieren und nach jedem Toilettengang
- Wunden sind vollständig abzudecken
- Strikte Trennung von Privatkleidung und Arbeitskleidung

Das fordert das Infektionsschutzgesetz §§

Die regelmäßige - aber mindestens alle 2 Jahre - Belehrung der Mitarbeiter nach dem IfSG in Lebensmittelbetrieben (mit Dokumentationsnachweis!) ist Pflicht und kann mit der Hygieneschulung verbunden werden!



Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (§ 42 Abs. 1 IfSG) gelten für

- Erkrankte oder bei Verdacht einer ansteckenden Krankheit
- Ausscheider von Shigellen, Salmonellen oder EHEC
- Menschen mit eitrigen Wunden oder offenen Hautkrankheiten, die über Lebensmittel übertragbar sind

Das bedeutet, dass bei folgenden Krankheiten mit unverpackten Lebensmitteln nicht umgegangen werden

- Durchfall
- Übelkeit und Erbrechen
- Hauterkrankungen
- starke Erkältung, Fieber
- Gelbsucht

Arbeitnehmer müssen bei bestimmten Krankheitszeichen (Durchfall, Erbrechen, anhaltender Husten, Niesen, Fieber oder Gelbfärbung der Augen) sofort den Arzt aufsuchen!

Mitteilungspflicht des Mitarbeiters an seinen Arbeitgeber (§ 43 Abs. 2 IfSG)

Treten bei Personen vorgenannte Krankheiten auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.



Hinweise für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Anliegende Hinweise geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In bestimmten Lebensmitteln können sich vorhandene Krankheitserreger besonders leicht vermehren, wenn hygienische Grundregeln nicht eingehalten werden. Das gilt für alle leicht verderblichen Lebensmittel, insbesondere für:

- Fleisch und Wurstwaren
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Dabei ist zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln zu unterscheiden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- **Typhus** oder **Paratyphus**
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung)
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten häuslichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen **Verdacht** nahe legen.



Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“), ohne dass Krankheitszeichen vorhanden sind.

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch sowie nach Niesen oder Naseputzen gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Arbeitsflächen und Geräte sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Schürze, Kittel, ggf. Kopfhaut). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Rohe und gegarte Lebensmittel sind getrennt zu lagern. Ein gleichzeitiges Hantieren ist möglichst zu vermeiden.
- Bratwürste oder andere Fleischerzeugnisse (z. B. Steaks) müssen bei der Abgabe völlig durchgegart sein.
- Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen (z. B. Kartoffel- oder Nudelsalat) sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind unter Kühlung zu lagern. Die Kühlkette sollte möglichst auch beim Anbieten der Ware nicht oder so kurz wie möglich unterbrochen sein. Bei Zimmertemperatur bzw. intensiver Sonnenbestrahlung können sich etwaige vorhandene Krankheitserreger innerhalb kurzer Zeit besonders leicht vermehren.
- Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden, z. B.
 - **selbst hergestellte Mayonnaisen,**oder auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln, z. B.
 - **Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung**
 - **rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeterbrötchen)**verzichtet werden.



Hinweise zu hygienischen Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren, Spendenaktionen u.ä. Veranstaltungen

(Stand Mai 2011)

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Dieser Grundsatz ist auch bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte zu beachten. Nachfolgend aufgeführte Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem Bereich richtig zu verhalten.

Anforderungen

1. Auswahl geeigneter Lebensmittel

→ folgende Lebensmittel nicht anbieten!

- roheihaltige Speisen (Torten, selbstgemachte Mayonnaise, Desserts, Tiramisu)
- Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark)
- Hackepeterbrötchen
- leicht verderbliche Salate (z. B. Feinkostsalate, Rohkostsalate)
- selbst hergestelltes Speiseeis

2. Sachgemäße Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel

- Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel sollten so erfolgen, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden können, das bedeutet Schutz vor Verunreinigungen, vor Anfassen und Anniesen, vor tierischen Schädlingen (Spuckschutz, Abdecken, Lagerung in Behältnissen);
- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss Trinkqualität haben;
- die zur Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen (u.a. Tische, Kuchenplatten, Schüsseln, Besteck) müssen geeignet (lebensmittelecht) und sauber sein;
- kein Abstellen von Lebensmitteln (einschließlich Behältnisse mit Lebensmitteln), Verpackungsmaterialien und Arbeitsgeräten auf dem Fußboden;
- Vermeidung des direkten Anfassens von Lebensmitteln beim Portionieren; entsprechend geeignete Arbeitsgeräte nutzen! Alternativ: Verwendung von Einweghandschuhen;
- Verwendung von Einweggeschirr ist empfehlenswert; bei Verwendung von Mehrweggeschirr wäre eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser notwendig;
- eine Handwaschgelegenheit sowie Mittel zum Reinigen (Flüssigseife) und geeignete Mittel zum Trocknen der Hände (Papierhandtücher) müssen vorhanden sein;
- ausreichend Abfallbehälter mit Deckel vorsehen;

In Fällen, in denen die Veranstaltung nicht in geschlossenen Räumen stattfindet, sollten die Stände so gestaltet sein, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können: u.a Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund, Spuckschutz.

3. Anforderungen für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben

- Personen müssen frei von ansteckenden Erkrankungen, insbesondere von Durchfallerkrankungen sein;
- vorhandene Wunden an den Händen sind vor der Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel wasserdicht abzudecken (z.B. Pflaster, Gummihandschuh);
- vor der Zubereitung, zwischen verschiedenen Arbeitsschritten und vor Abgabe der Lebensmittel, insbesondere nach Toilettenbenutzung sind die Hände gründlich zu waschen;
- kein Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln;
- Tragen von sauberer Kleidung;

Vorgenannte Anforderungen basieren auf nachfolgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Der „aid-infodienst“ www.aid.de bietet Schulungsvideos zur Thematik Lebensmittelhygiene an.

Zur Klärung von Einzelfragen stehen die Mitarbeiter des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland-Kreis (Tel. 036691/70840) zur Verfügung.

Stand: Juni 2009

Basishygiene sowie der Umgang mit /an dem Rost



Ausstattung und Handling beim Braten

1. Bratwurstroste müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungsschutz (Überdachung), Spuck- und Hustenschutz (Schutz der Grillartikel vor dem Beatmen, Behusten und Anfassen) gewährleistet wird. Der Fußboden an dem Bratplatz bzw. dem Bratstand muss geeignet und leicht zu reinigen sein.
2. Die Grillartikel sind grundsätzlich nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der dort angegebenen Kühltemperaturen!) zu lagern. Rohe Rostbratwürste in Fertigpackungen sind bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern. Bei nachweisbarer Anwendung der Leitlinie für Temperaturanforderungen im Einzelhandel dürfen lose rohe Bratwürste bei max. 7°C aufbewahrt werden. Diese Bratwürste dürfen nur am Tage der Herstellung und am Folgetag in den Verkehr gebracht werden. Gebrühte Rostbratwürste sind bei max. 7°C aufzubewahren. Rohes Geflügel ist bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern. Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperaturhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
3. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln müssen in der Nähe leicht erreichbare Handwaschbecken/Handwaschmöglichkeit mit fließend kaltem und warmen Wasser, Seifenspender, Papierhandtüchern und Behältnis für die Aufnahme benutzter Papierhandtücher zur Verfügung stehen. Eine hygienische und umweltgerechte Abwasserentsorgung (Einbindung ins Abwassersystem bzw. Auffangbehälter) ist sicherzustellen.
4. Die Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel – zu denen die Grillartikel gehören – behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die dazugehörige jährliche Wiederholungsbelehrung sein.
5. Es sollte selbstverständlich sein, dass der Bräter saubere – vorzugsweise helle – Hygienekleidung trägt und beim Grillvorgang nicht raucht.
6. Brot oder Brötchen sind bedeckt/ geschützt (Schutz vor Flugasche) aufzubewahren.
7. Die Ausrüstungs-/ Ausstattungsgegenstände wie Schalen, Bratzangen, Brötchenkörbe usw. müssen täglich gereinigt werden. Auch auf die Ketchup- und Senfspender/ -flaschen ist zu achten - diese gehören ebenfalls zur Ausrüstung.
8. Diverse Bedarfgegenstände wie Servietten u.ä. sind in einer trockenen Umgebung aufzubewahren.



Stand: Juni 2009

9. Der Rost muss regelmäßig gereinigt werden, um alte Fettreste zu entfernen. Dafür sind fettlösende Reinigungsmittel zu verwenden. Gegebenenfalls ist eine Vorreinigung mit einer Drahtbürste an den Grillstäben durchzuführen.
10. Beim Nachlegen von Holzkohle auf den Rost, sind Handschuhe zur Vermeidung der Kontamination der Hände mit Holzkohlerückständen zweckdienlich. Ein Schütten der Holzkohle aus dem Sack ist wegen Rauch bzw. Kohlenstaubentwicklung zu vermeiden. Eine Schaufel zum Entnehmen der Holzkohle aus dem Sack leistet hierbei gute Dienste.
11. Zum Anzünden dürfen kein Benzin, Spiritus oder andere Brandbeschleuniger benutzt werden. Es sind flüssige oder feste Anzünder sowie Holzkohle mit DIN- EN oder TÜV- Siegel zu verwenden. Diese garantieren sauberes und rückstandsfreies Verbrennen.
12. Die Grillfläche sollte erst bestückt werden, wenn die Holzkohle gut durchgebrannt (Glutherd) ist. Das erkennt man auch an einer weißen Ascheschicht auf der Kohle und dauert je nach Kohlenmenge mindestens 30-40 Minuten.
13. Der Abstand zwischen Grillfläche und Feuer sollte mindestens 10 cm betragen.
14. Gepökelte oder geräucherte Lebensmittel sollten auf den Rost nicht gebraten werden. Durch die hohen Temperaturen während des Grillvorgangs kann es bei diesen Produkten zur Entstehung von krebserregenden Nitrosaminen kommen.
15. Bei Fisch, Geflügel und Schweinefleisch mit Knochen ist darauf achten, dass besonders am Knochen gut durchgebraten wurde. Am Knochen dauert es meist etwas länger.
16. Bier sollte nicht auf die Grillartikel gegeben werden, weil dadurch die Rauchentwicklung gefördert wird.
17. Das Warmhalten von Würsten oder Steaks auf dem Rost sollte mit einer Schale (z.B. GN-Schale) oder anderen geeigneten Behältnissen erfolgen. Diese verhindern ein Anbrennen des jeweiligen Lebensmittels und tragen zum Erhalt der Vitamine im Produkt bei. Zudem kann damit das abtropfende Fett nicht ins das Feuer gelangen.

Hygienische Anforderungen für die Speisenzubereitung und Abgabe von Lebensmittel im Straßenverkauf



Ausstattung und Handling an Lebensmittelständen bzw. Zubereitungsbereichen

1. Lebensmittelstände inkl. Abgabebereiche müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungsschutz (Überdachung), Spuck- und Hustenschutz (Schutz der Lebensmittel vor dem Beatmen, Behusten und Anfassen) gewährleistet wird. Der Fußboden an dem Stand muss geeignet und leicht zu reinigen sein.
2. Die Lebensmittel sind wenn kühlpflichtig nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der dort angegebenen Kühltemperaturen, meist max. +7°C!) zu lagern oder bereit zu halten. Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperatureinhaltung und Volumen ist sicherzustellen. Ein Thermometer für die Temperaturkontrolle ist zweckmäßig.
3. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln müssen am Stand leicht erreichbare Handwaschbecken/Handwaschmöglichkeiten mit fließend Warm- u. Kaltwasser, Seifenspender, Papierhandtüchern und Behältnis für die Aufnahme benutzter Papierhandtücher zur Verfügung stehen. Eine hygienische und umweltgerechte Abwasserentsorgung (Einbindung ins Abwassersystem bzw. Auffangbehälter) ist sicherzustellen.
4. Die Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel -zu denen z.B. die Grillartikel, Fleisch- u. Fischerzeugnisse, Feinkostsalate gehören -behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die dazugehörige jährliche Wiederholungsbelehrung sein.
5. Es sollte selbstverständlich sein, dass der Anbieter bzw. das Personal saubere Hygienekleidung trägt.
6. Brot, Brötchen, diverse Salate, Dressings usw. sind bedeckt/ geschützt (Kunden- Staubschutz) am Verkaufsstand aufzubewahren.
7. Die Ausrüstungs-/ Ausstattungsgegenstände wie Schalen, Bratzangen usw. sollten bei Bedarf zwischendurch gereinigt werden. Auch auf die Ketchup, Majonnaise- und Senfspender/ -flaschen ist zu achten - diese gehören ebenfalls zur Ausrüstung.
8. Diverse Bedarfsgegenstände wie Servietten oder Assietten (Verpackungsmaterial für Speisen) sind in einer sauberen Umgebung aufzubewahren.
9. Bei der Aufbewahrung von Lebensmittelbehältern oder Stiegen, ist der direkte Kontakt der Behälter zum Fußboden zu vermeiden (Verwendung von Unterlagen wie Roste oder Hocker ist zweckmäßig).



Hinweise zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen auf Volksfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

(Stand Juni 2008)

Leitziel einer guten Lebensmittelhygiene ist die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch Krankheitserreger, Schädlinge (Insekten), Staub, Feuchtigkeit, ungeeignete Behandlungsverfahren (z. B. ungeeignete Temperaturen), Gerüche (z. B. durch eine nicht sachgerechte Abfallsorgung) u.a. nachteiliger Einflüsse (z. B. ungenügende Personalhygiene, Witterungseinflüsse, Reinigungs- und Desinfektionsmittel). Diesem Ziel folgend bestehen nachfolgend aufgeführte Anforderungen.

1. Plätze, auf denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, haben folgenden Anforderungen zu genügen:
 - asphaltierter oder gepflasterter Platz oder anderer hygienischer Belag
 - ausreichende Anzahl von Wasserzapfstellen, sowie Toiletten und Wascheinrichtungen in unmittelbarer Nähe
 - Raum oder Behälter zur Aufnahme nachteilig beeinflusster Lebensmittel in unmittelbarer Nähe
 - Aufstellung der Stände dergestalt, dass die angebotenen Waren sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können.
2. Verkaufseinrichtungen, in denen unverpackte und/oder leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen allseitig bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von festen Wänden, Decken (aus glatten, leicht zu reinigenden Materialien) und Böden (wasserundurchlässig, leicht zu reinigen) umschlossen sein. Sie müssen sauber und stets instand gehalten werden.
Unverpackte Lebensmittel sind durch besondere Vorrichtungen, dem sogenannten Spuck- und Hustenschutz vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen zu schützen.
Bratwurstroste müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungsschutz, Spuck- und Hustenschutz gewährleistet wird.
3. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Milch- und Milchprodukte, Feinkostsalate, Kuchen mit Cremefüllung sind grundsätzlich nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der dort angegebenen Kühltemperaturen!) zu lagern.
4. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln müssen in leicht erreichbarer Nähe Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser, Seifenspender und Papierhandtüchern zur Verfügung stehen. Außerdem sind in Verkaufseinrichtungen mit leicht verderblichen Lebensmitteln Spülen notwendig. Ausnahmsweise kann bei Doppelbecken eines als Handwaschbecken genutzt werden.
5. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die jährliche Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sein. Außerdem müssen sie saubere – vorzugsweise helle – Hygienekleidung tragen. Das Nicht Rauchen der Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sollte selbstverständlich sein.
6. Rohe Rostbratwürste sind bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern und dürfen nur am Tag der Herstellung und am Folgetag in Verkehr gebracht werden. Die Lieferscheine sind bereit zu halten. Wir empfehlen die Verwendung gebrühter Rostbratwürste (Temperatur maximal 7°C).
Rohes Geflügel ist bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern.
Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperaturhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
7. Die Abgabe von rohen Hackfleischerzeugnissen (wie z.B. Hackepeterbrötchen) ist auf Straßen und öffentlichen Plätzen grundsätzlich verboten. Ausnahmen sind nur für speziell ausgestattete Verkaufsfahrzeuge (Hackfleischmobile) möglich.
8. Es darf nur durchgebackener Kuchen abgegeben werden, es sei denn dieser wurde gewerbsmäßig hergestellt und wird in Verkaufswagen oder ähnlichen Einrichtungen mit Kühlung angeboten.
9. Bei erwärmten Speisen (z. B. Wiener Würstchen, Suppen) ist eine Temperatur von mindestens 65 ° C zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit der Speisen von maximal 2 Stunden soll nicht überschritten werden.



10. Wiederverwendbare Trinkgläser (z. B. zur Abgabe von Glühwein) und andere wiederverwendbare Bedarfsgegenstände erfordern zwecks sachgerechter Reinigung den Anschluss entsprechender Spülautomaten. Ansonsten darf nur Einweggeschirr verwendet werden.

11. Die Schankanlagen sind vor Inbetriebnahme zu reinigen. Das Schankanlagenbuch ist ordnungsgemäß und vollständig zu führen und auf Verlangen bei behördlichen Kontrollen vorzulegen.

Für kurzzeitig betriebene Stände können Abweichungen von den genannten Forderungen gestattet werden, sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

Zur Klärung von Einzelfragen stehen die Mitarbeiter des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland-Kreis (Tel. 036691/70840) zur Verfügung.

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Nachfolgend aufgeführte Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem Bereich richtig zu verhalten.

1. Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch sowie nach Niesen oder Naseputzen gründlich die Hände mit Flüssigseife aus Spendern unter fließendem warmen Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
2. Arbeitsflächen und Geräte sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen.
3. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab und tragen Sie saubere Schutzkleidung.
4. Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
5. Rohe und gegarte Lebensmittel sind getrennt zu lagern. Ein gleichzeitiges Hantieren ist möglichst zu vermeiden.
6. Bratwürste oder andere Fleischerzeugnisse müssen bei der Abgabe völlig durchgegart sein.
7. Beim Anbieten von leicht verderblichen Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Abweichungen (max. 3°C) sind lediglich im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren (z. B. für das kurzfristige Be- und Entladen) statthaft.
8. Achten Sie im Rahmen einer ordnungsgemäßen Warenpflege der Lebensmittel auf die Mindesthaltbarkeitsfristen bzw. Verbrauchsfristen.

Rechtsgrundlagen/ Leitlinien/DIN-Normen:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU L Nr. 226 S. 3) in der jeweils geltenden Fassung;

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch-LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945);

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1616, 1817);

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung- Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828);

Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV);

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Art. 11 § 3 des Gesetzes vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082);

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. VO (EG) Nr. 852/2004 (Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden- August 2006);

DIN 6650-Teil 6, Ziffer 5 (Reinigungs- und Desinfektionsintervalle für Schankanlagen);

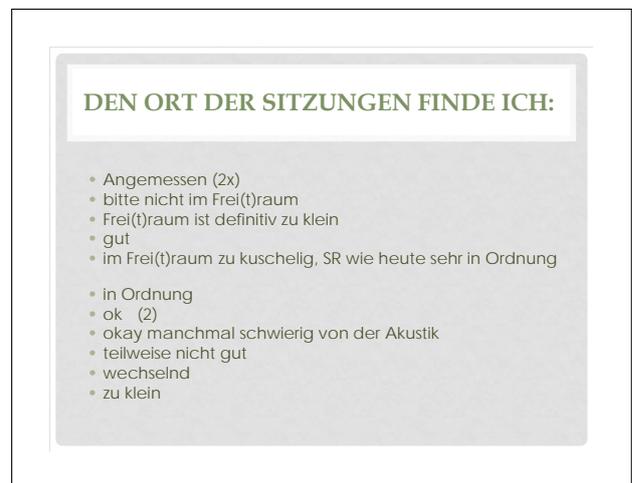
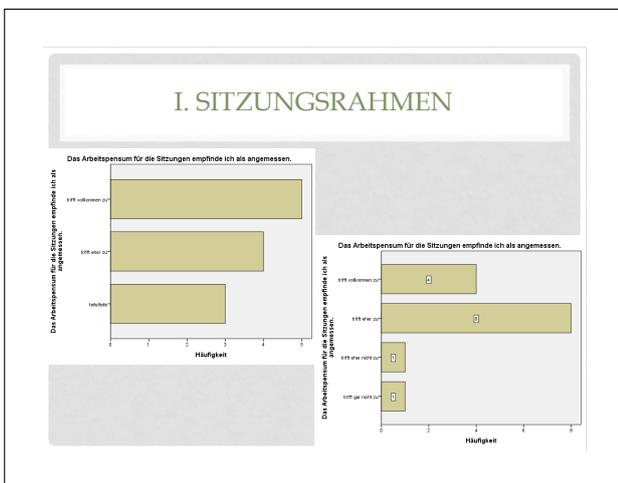
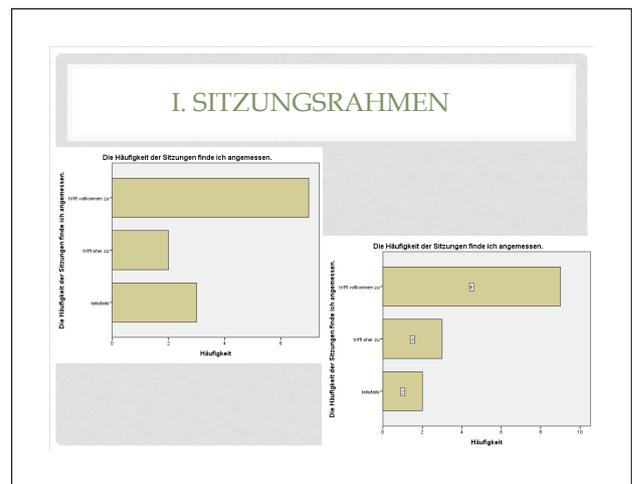
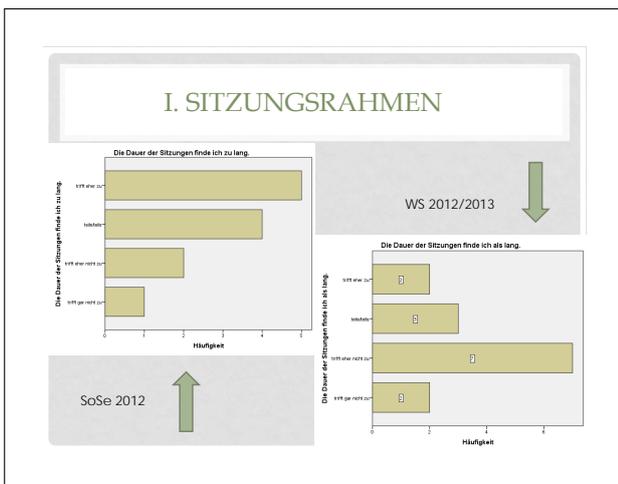
DIN 10500 Verkaufsfahrzeuge für leicht verderbliche Lebensmittel;

DIN 10500 Anh. C Hackfleischmobile;

DIN 10501 Verkaufsmöbel

Anlage 2:

Präsentation FSR-Kom-Evaluation Wintersemester 2012/ 2013





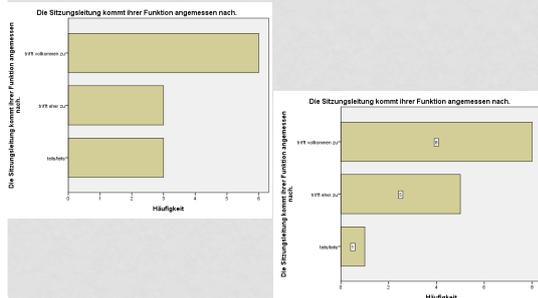
FOLGENDE THEMENFELDER BEHADELN WIR ZU OFT:

- Berichte
- Finanzanträge
- sinnlose Diskussionen
- StuRa
- Zivilklausel

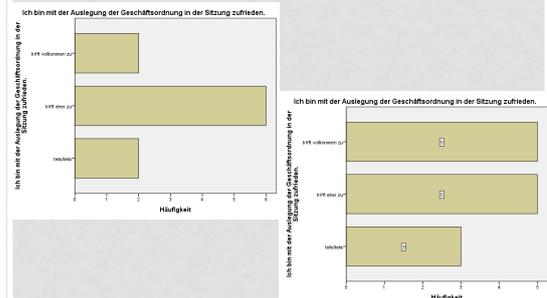
FOLGENDE THEMENFELDER SOLLTEN WIR MEINER MEINUNG NACH ÖFTER BEHADELN:

- fachschaftsübergreifende Kommunikation statt nur Meinungsbilder
- Kommunikation mit StuRa
- ZLV

II. SITZUNGSLEITUNG



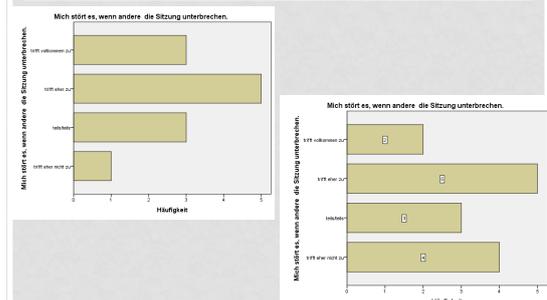
II. SITZUNGSLEITUNG



AN DER SITZUNGSLEITUNG FINDE ICH GUT BZW. SCHLECHT UND HABE FOLGENDE VERBESSERVORSCHLÄGE:

- keine Verbesserungsvorschläge. Sitzungsleitung informiert immer angemessen und rechtzeitig.
- manchmal werden wichtige Themen (Kürzungen) als letzter TOP behandelt, wo quasi nicht mehr ordentlich zugehört wird
- noch eher irrelevante Gespräche unterbinden
- Sitzungsleitung meist konsequent aber leider nicht immer...sonst keep up the good work :-)
- Sitzungsleitung sollte neutraler agieren. Ein informeller Rahmen, ähnlich wie die Weihnachtsfeier sollte ab und an angeboten werden.
- wichtige Themen (Mittelkürzungen) nicht als letzter behandeln

III. SITZUNGSVERHALTEN





WENN ICH NICHT ZU DEN SITZUNGEN ERSCHEINE, LIEGT DAS NORMALERWEISE DARAN, DASS

- absolut keine Zeit
- ich krank bin
- ich krank bin oder andere Termine habe
- ich Termine habe, die ich nicht verschieben kann
- krank, wichtige Termine
- krank, Wichtigeres
- Krankheit, dringende Termine
- Terminproblem
- wir als FSR vertreten sein wollen

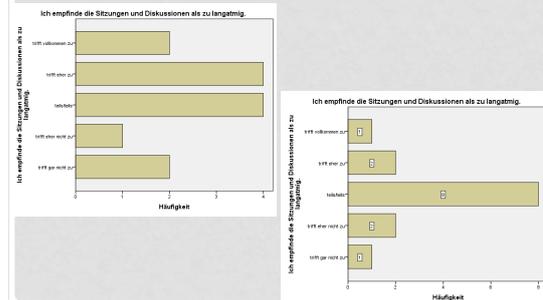
AUßERDEM STÖRT MICH AM SITZUNGSVERHALTEN ANDERER, DASS

- dass sie nicht erscheinen
- mitunter zu sehr vom Diskussionsthema abweichen
- sich nicht alles FSRe einbringen
- sie hin und wieder zu spät kommen

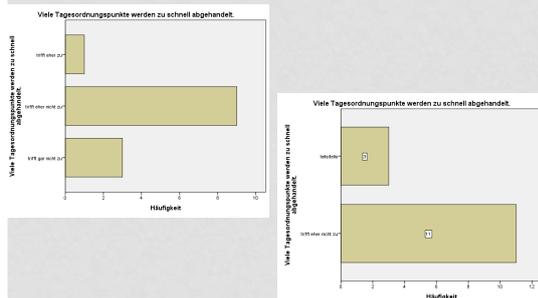
AM VERHALTEN DER ANDEREN FINDE ICH GUT, DASS:

- Diskussionsbereitschaft
- doch hin und wieder gute Diskussionen zustande kommen
- Kommunikativität
- Rednerliste u.i.d.R. auch eingehalten wird
- sie aufmerksam sind und andere Meinungen akzeptieren, aufgreifen und andere ausreden lassen
- viel besprochen wird

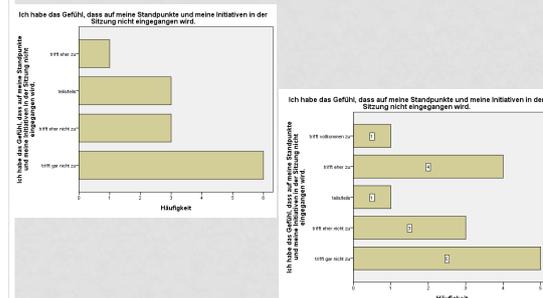
IV. SITZUNGSKOMMUNIKATION

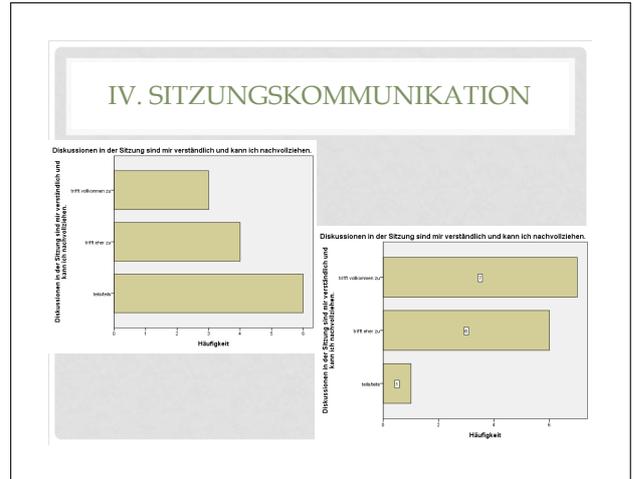
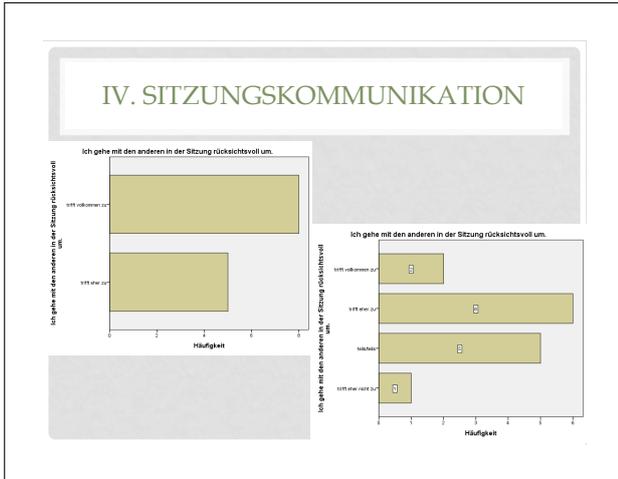


IV. SITZUNGSKOMMUNIKATION



IV. SITZUNGSKOMMUNIKATION



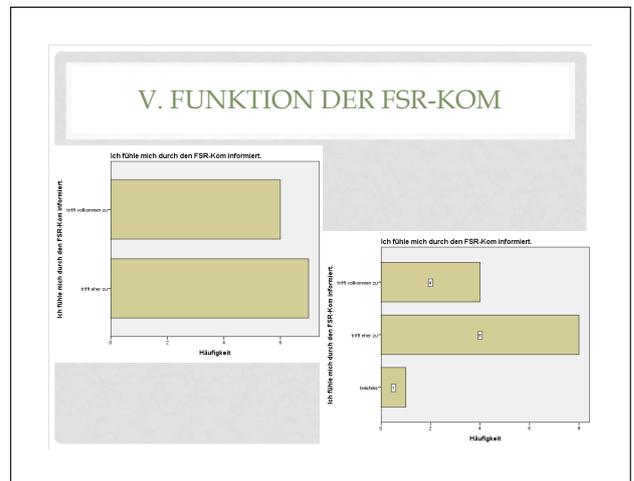
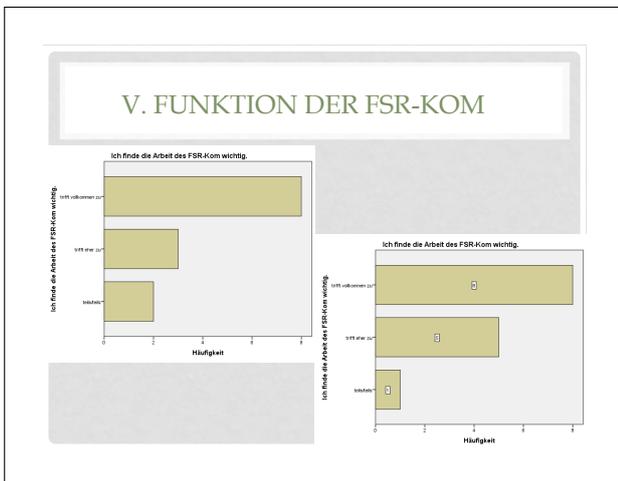


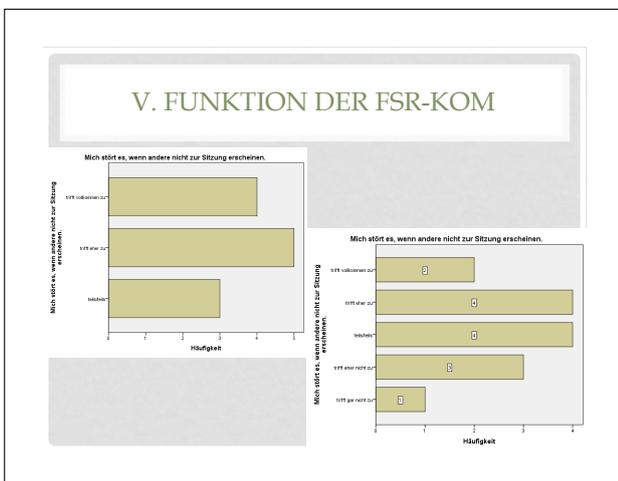
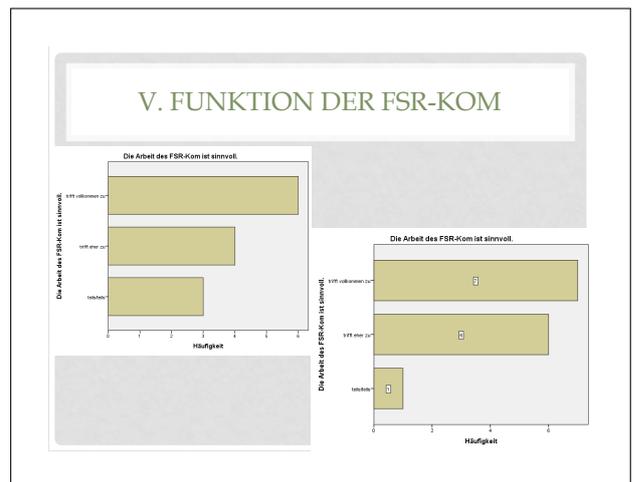
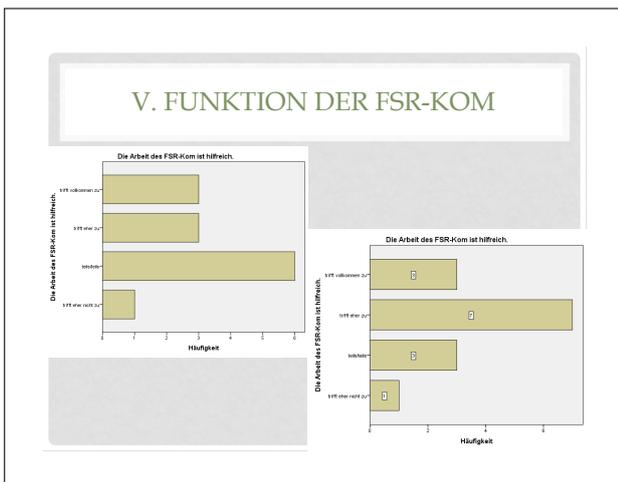
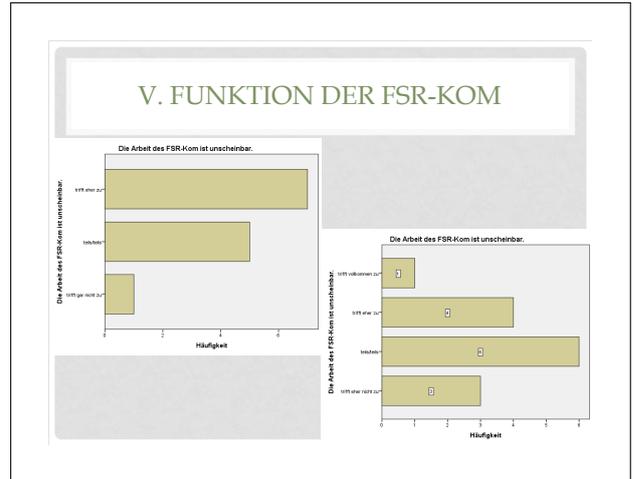
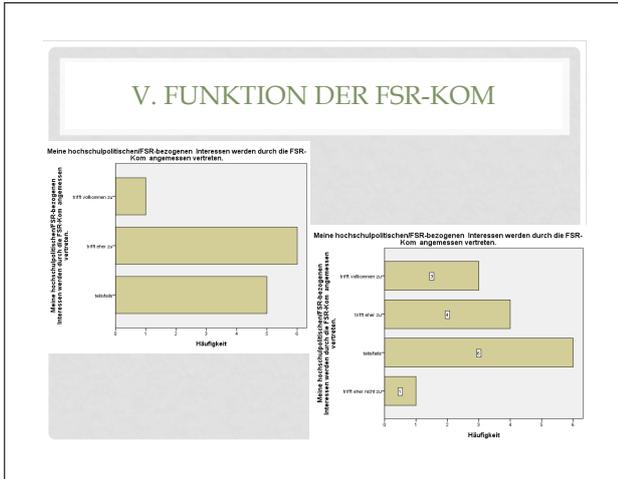
AN UNSEREM UMGANG MITEINANDER IN DER SITZUNG WÜRDTE ICH VERBESSERN

- dass wir ordentlich gendern

AN UNSEREM UMGANG MITEINANDER IN DER SITZUNG KRITISIERE ICH

- konstruktive Äußerungen nicht immer oberster Grundsatz ist
- wir nicht durchgängig gendern





- ### ALS ICH NEU IM GREMIUM WAR, EMPFAND ICH DEN FSR-KOM ALS:
- angenehm, dennoch anfangs brauchte ich etwas zeit mich einzugewöhnen
 - anstrengend
 - einen komischen Haufen
 - langweilig aber sinnvoll
 - leicht verwirrend, lange Einarbeitungszeit
 - produktiv, jung, innovativ
 - war schon ok



Anlage 3:

Angebote für Biertischgarnituren

Firma	BIGA H. & V.	Hohmann	Koller-Vertrieb
Tische	220 x 50 x 2,5 cm	220 x 50 x 2,7 cm	220 x 50 cm
Bänke	220 x 25 x 2,5 cm	220 x 25 x 3,0 cm	220 x 27 cm
1 Garnitur	74,50 EUR	73,00 EUR	82,50 EUR
10 Garnituren	745,00 EUR	730,00 EUR	825,00 EUR
Transport	88,00 EUR	105,00 EUR	129,50 EUR
19 % Mwst.	158,27 EUR	158,65 EUR	181,36 EUR
Summe	991,27 EUR	993,65 EUR	1.135,86 EUR

Anlage 4:
Finanzaufstellung Fakultätsfestival Biologisch-Pharmazeutische Fakultät

Posten	Ausgaben	Einnahmen
Bratwürste	1.011,00 EUR	
Grillkäse	900,00 EUR	
Brötchen	315,00 EUR	
Grillkohe	64,00 EUR	
sanitäre Einrichtungen	400,00 EUR	
Reinigung	200,00 EUR	
Miete Grundstück	100,00 EUR	
Bands	2.500,00 EUR	
Technik Bands	2.000,00 EUR	
DJs	300,00 EUR	
Technik DJs	400,00 EUR	
Catering Bands & DJs	200,00 EUR	
Werbemittel	300,00 EUR	
Cocktailbar	2.447,00 EUR	
Ordnungsamt	180,00 EUR	
Getränke Koppe	5.558,00 EUR	
Ausleihe Bar-Equipment	170,00 EUR	
Miete Transporter, Benzin	240,00 EUR	
Sonstiges (Müllsäcke, Packband, Deko ...)	240,00 EUR	
Müllabholung	75,00 EUR	
Einnahmen Grill		2.600,00 EUR
Einnahmen Cocktailbar		2.500,00 EUR
Einnahmen geschlossene Getränke		10.000,00 EUR
30-Cent-Topf		2.500,00 EUR
Summe	17.600,00 EUR	17.600,00 EUR

Bei schlechten Wetter wird mit 30 % der Besucher gerechnet, Ausgaben lassen sich bei vielen Position nicht verringern, Einnahmen gehen stark zurück:

Posten	Ausgaben	Einnahmen
Ausgaben gesamt	10.993,30 EUR	
Einnahmen gesamt		9.144,00 EUR
Defizitausgleich FSR Bioinformatik		150,00 EUR
Defizitausgleich FSR Biologie/ Biochemie		350,00 EUR
Defizitausgleich FSR Ernährungswissenschaft		250,00 EUR
Defizitausgleich FSR Pharmazie		200,00 EUR
Summe	10.993,30 EUR	10.094,00 EUR
Defizit	899,30 EUR	