

Lebensmittel	Wie wird die Qualität der Lebensmittel kontrolliert, wenn diese nicht von der Schweizer Tafel geliefert werden?	Fleisch, Fisch, Pâtisserie und Conveniencefood werden nicht über das Ablaufdatum hinaus abgegeben, um keine gesundheitlichen Risiken einzugehen. Die Annahmestellen putzen Gemüse und Früchte, bevor diese abgegeben werden und geben den Personen, die unsere Produkte nicht kennen oder des Kochens unkundig sind, auch wertvolle Kochtipps mit.
Lebensmittel	Warum ist die Kühlkette so wichtig?	Die Lebensmittel seien oft zu warm, trotz Kühlschubladen und Kühlboxen. Es könnte eine Lebensmittelinspektion geben.
Lebensmittel	Wo bekomme ich die Produkte her?	Gemüsezentralen, Landi fragen für Kartoffeln und Rüebli.
Lebensmittel	Was tun bei einem Lieferproblem?	Eine Stelle bekam nicht die notierte Anzahl Kisten und hatte zu wenig Essen. Zur Kontrolle wird empfohlen, die angelieferten Kisten immer zu zählen.
Lebensmittel	Unterschiedliche Liefermengen?	Die Freiwilligen müssen darüber informiert sein, dass es nicht immer gleiche Liefermengen gibt. Die LA-Stellen müssen dies nicht verantworten. Umdenken nötig: Es hat, was es hat. Vorschlag: vor der Abgabe mit den Freiwilligen vereinbaren, wieviel an wen geht
Lebensmittel	Weswegen sind die Mengen der Lieferungen von Grossverteilern so unterschiedlich?	Die Lebensmittelabgabestellen kommen erst an 3. Stelle, vorher werden interne Restaurants bedient und der Personalverkauf; Lieferungen an Biogasanlagen sind mit weniger Personalaufwand verbunden.
Lebensmittel	Tipp für lückenlose Kühlung	Kühlruhe mit Glasscheibe (wie diejenigen für Glacé) bereitstellen Styroporboxen, mit gefrorenen Wasserflaschen
Lebensmittel	Beispiele für die Lebensmittelsicherheit	Wie kann man vor Ort ohne Kühlschrank kühlen? > Kühlboxen, Kühlelemente (z.B. PET-Flaschen 1.5l mit Wasser füllen, einfrieren) > wichtig mit Thermometer Temperatur regelmässig prüfen Unterschied von Mindesthaltbar Datum, Ablauf-Datum? > Wenn Ablauf-Datum erreicht wird, darf dieses Lebensmittel nicht abgegeben werden Handhygiene?

		<p>> Auch mit Desinfektionsmittel bleiben die Hände nur bis zum Kontakt mit der nächsten Türklinke sauber. Der Lebensmittelinspektor empfiehlt Wegwerfhandschuhe nur wenn es Sinn macht, denn es gilt das gleiche wie bei den Händen.</p> <p>Sauberkeit Transportkisten?</p> <p>> Auch diese müssen sauber sein</p> <p>> ist Sache vom Lieferanten</p>
Lebensmittel	Sind Zukäufe problematisch?	<p>Sind Zukäufe problematisch sind oder ein diakonisches Ziel?</p> <p>Bezüger kennen Überfluss nicht. Der Abgabefranken kann für Zukäufe verwendet werden, z.B. für Pflegeprodukte.</p>
Lebensmittel	Lebensmittelinspekteure	<p>Immer gut: die Lebensmittelinspekteure vor Ort einbinden für die sichere Abgabe.</p> <p>Wer ist der Lebensmittelinspektor vor Ort?</p> <p>Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Blarerstrasse 2, 9001 St. Gallen, www.avsv.sg.ch</p> <p>und hier die entsprechenden Gebietszuteilungen mit regionalen Inspektoraten in Buchs und Bazenheid: www.avsv.sg.ch/gn/kontakt.html#Inspektorate</p>
Lebensmittel	Grosspackungen – keine Gefrierschränke in den Haushaltungen – was tun?	<p>Kühltaschen, nur an Ausgewählte, welche Tiefkühler haben kleiner abpacken ev. Such-Umfrage für Tiefkühler Jugendtreffs übernehmen auch gerne Überschuss</p>
Lebensmittel	Süssigkeiten und Alkohol abgeben?	<p>Wie soll mit dem grossen Angebot an Süssigkeiten umgegangen werden? Sollen sie überhaupt angenommen werden? Soll die Schweizer Tafel Süssigkeiten ablehnen?</p> <p>Liegt in der Eigenverantwortung der BezügerInnen.</p> <p>Lebensmittelabgabestellen haben keine Erziehungsabsichten.</p> <p>Alkohol soll nicht angenommen werden.</p>