

Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen



Niedersachsen

Liebe Leserinnen und Leser

die Landesregierung hat ein großes Interesse daran, dass in Schulen qualitativ gute und ausgewogene Mahlzeiten angeboten werden. Die Lernbereitschaft von Kindern und Jugendlichen setzt eine hinreichende Versorgung mit Nahrungsmitteln und Getränken voraus. Durch die immer längere Verweildauer in den Gemeinschaftseinrichtungen und durch veränderte Ernährungsgewohnheiten wird Schule zu einem Ort, in dem wissenschaftliche und pädagogische Vorgaben tagtäglich gelebt werden können. Es ist eine Chance, die von allen Verantwortlichen genutzt werden sollte. Gesundheitliche Prävention für Kinder und Jugendliche fängt dort an, wo sie sich tagtäglich aufhalten und hat neben einer Wissensvermittlung stets die eigene Praxis zur Grundlage.

Damit ein gutes und gesundes Essen angeboten werden kann, ist die Beachtung der Hygiene-Anforderungen bei der Gemeinschaftsverpflegung eine unerlässliche Grundlage. Hierzu gibt es in der Regel eine Fülle von Fragen von den Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung, da zunehmend das Bewusstsein wächst, dass mangelhafte Küchenhygiene neben rechtlichen Konsequenzen vor allem erhebliche gesundheitliche Folgen für alle Beteiligten mit sich bringen kann.

Mit dem nunmehr vorliegenden Hygieneleitfaden für die Verpflegung an Niedersächsischen Schulen wird eine bedeutende Lücke im System der Sicherheit von Lebensmitteln bei der Außer-Haus-Verpflegung geschlossen.

Gerade der Grenzbereich zwischen »gewerbsmäßigem« Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln und rein privater oder ehrenamtlicher Tätigkeit wird häufig im Hinblick auf die möglichen Risiken einer Lebensmittelinfektion oder Intoxikation vernachlässigt.

Allen Beteiligten gebührt deshalb besonderer Dank und Anerkennung für die Erstellung der übersichtlich und leicht verständlich strukturierten Broschüre.

Ich hoffe auf eine hohe Akzeptanz und Verbreitung in den niedersächsischen Schulen.

Ich danke allen Personen, die diesen Hygieneleitfaden ermöglicht haben, für ihre Mitarbeit und ihr Engagement.

Allen Leserinnen und Lesern wünsche ich, dass sie den Leitfaden als Hilfe und gute Grundlage ihrer Arbeit schätzen lernen.



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. H. Ehlen', with a horizontal line underneath.

Minister Hans-Heinrich Ehlen
*Niedersächsisches Ministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Ver-
braucherschutz und Landesent-
wicklung*



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'E. Haunhorst', with a horizontal line underneath.

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst
*Präsident des Niedersächsischen
Landesamtes für Verbraucher-
schutz und Lebensmittelsicherheit*



Inhaltsverzeichnis



1. Lebensmittelrecht in der Schulverpflegung	4
1.1 Wer ist wofür verantwortlich?	5
<hr/>	
2. Gutes Hygienemanagement hat viele Vorteile	7
2.1 Hygienemanagement	8
2.1.1 Räume und Ausstattung	8
2.1.2 Sicherer Umgang mit Lebensmitteln	10
2.1.3 Personalhygiene	11

3. Der Sicherheit zuliebe: Eigenkontrollen und Dokumentation	12
3.1 Wie können Eigenkontrollen sinnvoll durchgeführt werden?	13
• Wareneingangskontrolle	13
• Temperaturkontrollen	13
• Rückstellproben	13
• Reinigung & ggf. Desinfektion	14
• Personalschulung	14
• Schädlingskontrolle	14
4. Zusatzstoffe	15
5. Anhang	15
• Möglichkeiten der Schulverpflegung – Verschiedene Systeme in der Übersicht	16
• Merkblätter/Kopiervorlagen/Checklisten	17
• Links	25



1. Lebensmittelrecht in der Schulverpflegung



Ziel der Schulverpflegung ist es, ein qualitativ hochwertiges und vielseitiges Essen den Kindern und Jugendlichen anzubieten. Die zunehmende Länge des Schulalltags schafft die Voraussetzung und Möglichkeit, eine praktische Ernährungsbildung durch die tägliche Anschauung und den gemeinschaftlichen Genuss zu vermitteln. Eine gute Schulverpflegung verbessert das Schulklima und die Lebensqualität von Kindern und Lehrkräften.

Für ein gesundes Angebot in der Schulverpflegung ist der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln unabdingbar. Die Lebensmittelherstellung und -abgabe in den Schulen ist an die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene als gesetzliche Rahmenbedingung geknüpft, die u. a. den Schutz der kleinen und großen Verbraucher zum Ziel hat. Im Gegensatz zum Schulbrot,

das zu Hause zubereitet und mitgegeben wird, kann die Essensausgabe in der Schule – egal ob ehrenamtlich von Eltern organisiert und durchgeführt oder von der Schule einer Cateringfirma übertragen – nicht dem häuslichen, privaten Bereich zugeordnet werden.

Der Betreiber der schulischen Verpflegungseinrichtung übt eine mit der Verarbeitung und/oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit aus. Er ist deshalb rechtlich gesehen ein »Lebensmittelunternehmer« und trägt somit die Verantwortung für die Sicherheit der abgegebenen Speisen. Die Schulverpflegung unterliegt den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, das ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit der Verbraucher sicher stellen will.

**Prinzipiell ist vorgeschrieben, dass jeder Lebensmittelunternehmer durch ein sogenanntes HACCP-Konzept die Gesundheitsrisiken durch seine Lebensmittel minimiert. Der vorliegende Leitfaden gibt praktische Arbeitsanweisungen und Kontrollmöglichkeiten, damit Schulen diese Vorgabe mit einfachen Mitteln erfüllen können.
(HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points)**

¹ Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung unterliegen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. In der Verordnung werden die Mindestanforderungen für den Umgang mit Lebensmitteln außerhalb des privaten häuslichen Bereichs vorgeschrieben. Praxisrelevante Kernpunkte der Verordnung sind die Einhaltung allgemeiner Hygieneanforderungen, die Einführung eines betriebseigenen Kontrollsystems (HACCP) und die Mitarbeiterschulung. Der Rechtstext ist abzurufen unter dem Link: eur-lex.europa.eu/lex/index.htm. Sämtliche Rechtsgrundlagen sind unter dem Link www.bmelv.de abzurufen.

1.1 Wer ist wofür verantwortlich?

Bei der schulischen Mittagsverpflegung gibt es ebenso wie beim Angebot für eine Zwischenverpflegung (Schulfrühstück, Cafeteria, Kiosk, Automaten) eine Fülle unterschiedlicher Anbieter (Schulträger, Cateringfirmen, Schülerfirmen, Elterninitiativen etc.). Die vielen unterschiedlichen Modelle und möglichen Organisationsformen machen den Überblick über die »tatsächlichen« und damit rechtlichen Verantwortlichkeiten schwer.

Unabhängig von der jeweils im Einzelfall gewählten Organisationsform tragen die Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung für die Sicherheit der abgegebenen Speisen. Sie sind dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Übernehmen Schulen selber die Mittagsverpflegung, sind sie Lebensmittelunternehmer und übernehmen alle sich daraus ergebenden Pflichten. Die Schulleiterin oder der Schulleiter trägt in diesem Fall die Gesamtverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften.





Betreibt ein anderer Rechtsträger, z. B. Mensa-/Kioskbetreiber oder Caterer, die Gemeinschaftsverpflegung in einer Schule, so ist dieser als Lebensmittelunternehmer verantwortlich. Dies gilt auch für eingetragene Fördervereine der Schule.

Bei der Übertragung der Mittagsverpflegung auf nicht rechtsfähige Schülerfirmen obliegt dagegen der Schule die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften. Hier haftet wiederum die Schulleiterin oder der Schulleiter.

Es sollte entsprechend den örtlichen Besonderheiten in der Schule – ggf. im Rahmen einer schriftlichen Vereinbarung – klar geregelt werden, wer die Verantwortung für die Schulverpflegung trägt.

Der vorliegende Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis bietet den an der Schulverpflegung beteiligten Personen:

- Einen Überblick über die zu beachtenden Rechtsvorschriften
- Hilfestellung zur praxisnahen Rechtsauslegung
- Einfache Vorlagen und Beispiele für notwendige Dokumentationen
- Empfehlungen für weitergehende Informationsmöglichkeiten



2. Gutes Hygienemanagement hat viele Vorteile

2. Gutes Hygienemanagement hat viele Vorteile



- Es stellt Kompetenz und Professionalität nach Innen und Außen deutlich dar
- Es beeinflusst das Image der Schule positiv
- Es gibt dem gesamten Betrieb klare Strukturen vor, die Abläufe erleichtern und Ressourcen sparen
- Es bietet Sicherheit für die Schule (z. B. bei einem Krankheitsfall, der möglicherweise auf den Verzehr von Schulverpflegung zurückzuführen ist)
- Es festigt das gegenseitige Vertrauen
- Es bietet ein gelebtes Vorbild für die Schülerinnen und Schüler
- Es vermittelt praktische Sachzusammenhänge (z. B. im Biologieunterricht oder in Sozialkunde)
- Es steigert die Motivation durch die Übernahme von Verantwortung
- Es sichert die Qualität und Frische der Lebensmittel
- Es verhindert Beanstandungen durch die Kontrollbehörden





2.1 Hygienemanagement

2.1.1 Räume und Ausstattung

Die notwendige Grundausrüstung für eine Schulverpflegung variiert so stark wie das Verpflegungsangebot selbst. Neben arbeitswirtschaftlichen Gesichtspunkten sind hier in erster Linie Vorgaben aus dem Lebensmittelhygienerecht zu beachten, wobei die einzelbetriebliche Situation entsprechend zu berücksichtigen ist.

Es empfiehlt sich, die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde vor der Einrichtung einer Schulverpflegung bei der Planung zu beteiligen, damit nachträglich notwendige Änderungen z. B. der räumlichen Situation vermieden werden. Generell müssen Räume so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und eine Kontamination der Lebensmittel zwischen und während der Arbeitsgänge vermieden wird.

Eine gute Konzeption unterstützt ein professionelles Hygienemanagement und erleichtert viele Arbeitsabläufe.



Bauliche Ausstattung und Einrichtung

Notwendig sind grundsätzlich:

- Ein jeweils getrennter Bereich für die Lebensmittellagerung, die Speisenzubereitung, die Speisenausgabe und den Essbereich mit jeweils ausreichender künstlicher oder natürlicher Be- und Entlüftung sowie ausreichender Beleuchtung
- Insektenschutz (Fliegengaze) an Fenstern mit Öffnung ins Freie
- Leicht zu reinigende Wände, Decken und Fußböden, sowie Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (sinnvoll sind helle Materialien)
- Ein Handwaschbecken mit fließendem kaltem und warmem Wasser (ggf. Einhandhebelmischer) sowie Seifenspender (ggf. Händedesinfektionsmittel), Einmalhandtücher am Handwaschbecken und im Bereich der Speisenzubereitung und -ausgabe (Empfehlung: Handwaschbecken-Schmutzwasserausguss-Kombination)
- Ein separates Becken zum Reinigen von Lebensmitteln
- Ein Spülbecken zum Reinigen von Gegenständen und Arbeitsgeräten (alternativ: Geschirrspülmaschine)
- Verschließbare Behälter zur Abfalllagerung
- Hygienisch einwandfreie und nach Möglichkeit separate Toiletten. Die dort befindlichen Handwascheinrichtungen müssen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mitteln zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (Einmalhandtücher) ausgestattet sein
- Abgetrennte Umkleidemöglichkeiten mit Garderobe oder Garderobenschrank
- Eine natürliche oder künstliche Belüftung aller sanitären Anlagen
- Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Separater Schrank oder Raum für Putz- und Reinigungsmittel
- Keine Lagerung von zweckfremden Gegenständen oder Maschinen in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

2. Gutes Hygienemanagement hat viele Vorteile

Besondere Anforderungen

Für einige Bereiche gelten besondere Anforderungen:

Frisch- und Mischküche (siehe auch verschiedene Verpflegungssysteme in der Übersicht im Anhang 1)

- Bodenablauf oder Schmutzwasserausguss
- Dunstabzug zur Vermeidung von Gerüchen und Kondenswasserbildung

Lebensmittelausgabebereich

- Trennung des Zubereitungsbereichs vom Gästebereich: »Husten- und Spuckschutz« (z. B. aus Plexiglas) an der Ausgabe
- Ausreichende Kühl- und/oder Warmhaltemöglichkeiten
- Ein leicht erreichbares Handwaschbecken
- Schmutzgeschirr muss getrennt von der Essensausgabe zurückgenommen werden

Lagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

- Ausreichende Kühl- bzw. Tiefkühlmöglichkeiten (mit Thermometern) müssen vorhanden sein
- Getrennte Lagerbereiche für offene und verpackte Lebensmittel sowie erdbehaftetem Gemüse und verarbeiteten Erzeugnissen

Abfallentsorgung

- Abfälle müssen getrennt von Lebensmitteln in sauberen mit Deckeln zu verschließenden Behältern gesammelt werden
- Die Abfallbehälter sind mindestens täglich und zusätzlich bei Bedarf zu entleeren
- Durch die Abfallentsorgung dürfen keine Schädlinge (z. B. Mäuse, Ratten, Insekten) angelockt werden





2.1.2 Sicherer Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Unter einer nachteiligen Beeinflussung ist jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der Lebensmittel zu verstehen, die etwa durch Mikroorganismen wie z. B. Bakterien, Verunreinigungen oder auch Gerüche verursacht werden kann.

Grundsätzlich ist auf folgendes zu achten:

- Einhaltung der Kühltemperaturen, siehe Anlage 3
- Einhaltung der Heißhaltetemperaturen und -zeiten:
 - Warme Speisen müssen bei einer Temperatur von mind. + 65 °C heiß gehalten werden
 - Die Warmhaltezeiten sollen möglichst kurz sein (max. 2 Stunden)
- Sachgerechtes Auftauen
 - Z. B. Geflügel oder Fisch in separaten Behältnissen unter Auffangen des Abtauwassers im Kühlschrank auftauen
- Trennung von Lebensmitteln und
 - Arbeitsgeräten, Geschirr usw.
 - Reinigungsmitteln
 - Zweckfremden Gegenstände («Alles was in der Küche nichts zu suchen hat», z. B. Straßenkleidung, Schuhe)
- Sicherer Umgang mit Risikolebensmitteln, wie rohe Eier, Geflügel, Hackfleisch (Trennung von roh und gegarter Ware, Trennung von Arbeitsgeräten und Arbeitsvorgängen)
- Die Abgabe von Rohmilch und Vorzugsmilch in Schulen ist verboten. Es sollte nur pasteurisierte Milch oder H-Milch verwendet werden

Empfehlungen für die Praxis:

- Bei Selbstabholung von Wurst und Käse, Molkereiprodukten oder sonstigen kühlbedürftigen Lebensmitteln Kühltasche verwenden (Temperaturkontrolle mit Thermometer). Transport nur unter hygienisch einwandfreien Zuständen
- Auf ausreichende Zwischenkühlung achten, wenn zu kühlende Speisen nicht sofort verzehrt werden



- Beim Abschmecken der Speisen immer einen neuen sauberen Löffel verwenden
- Möglichst bei der Abgabe von Kleingebäck (z. B. belegte Brötchen, Kuchen) eine entsprechende Bedienzange verwenden
- Lebensmittel in angebrochenen Verpackungen sind stets in verschließbare Behältnisse umzufüllen
- Ein Vorratsverzeichnis für Gefriervorräte sollte angelegt und laufend aktualisiert werden
- Alle Lebensmittel, die den Küchenbereich verlassen haben, dürfen nicht wieder verwendet werden (Reste müssen entsorgt werden)
- Keine Abgabe von Roheispeisen (z. B. Desserts, Soßen, Süßspeisen). Als Alternative bietet sich die Verwendung von pasteurisierten Eiprodukten an

2. Gutes Hygienemanagement hat viele Vorteile

2.1.3 Personalhygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist die persönliche Hygiene von besonderer Bedeutung. Es ist ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten. In diesem Zusammenhang ist folgendes zu beachten:

- Nur gesund in die Küche
- Frei von ansteckenden Krankheiten
- Frei von Hauterkrankungen oder offenen Wunden
- Kleinere Wunden immer wasserdicht abdecken
- Fingerlinge oder Einmalhandschuhe über Wunden verwenden. Bei größeren Wunden besteht ein Tätigkeitsverbot
- Körper und Kleidung sauber halten
- Geeignete Arbeitskleidung tragen:
 - Helle Arbeitskleidung, die ausschließlich für den Verpflegungsbereich (z. B. Schürzen, T-Shirts, Kittel) bestimmt ist
 - Arbeitskleidung täglich wechseln
 - Eine Kopfbedeckung, die die Haare umschließt
 - Lange Haare zusammen binden
- Hände waschen
- Einmalhandtücher verwenden
 - Vor der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach den Pausen und zwischen den Arbeitsgängen Hände waschen und desinfizieren
 - Nach dem Umgang mit risikoreichen Lebensmitteln (z. B. Geflügel, rohe Eier) immer Hände waschen und desinfizieren
 - Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten. Auf Kunstnägel verzichten
- Schmuck und Armbanduhren unbedingt vor Arbeitsbeginn ablegen. Eine ausreichende Händehygiene kann sonst nicht gewährleistet werden, da sich unerwünschte Keime am Schmuck festsetzen können. Teile können sich lösen und in die Lebensmittel gelangen
- Betriebsfremden Personen ist der Zugang zu den Betriebsräumen nicht gestattet



In der Küche ist out:

- Essen
- Trinken
- Rauchen



3. Der Sicherheit zuliebe: Eigenkontrollen und Dokumentation



Regelmäßige Maßnahmen und Eigenkontrollen sind erforderlich, um gesundheitliche Gefahren zu vermeiden. Mit dieser lückenlosen Aufzeichnung können Sie im Bedarfsfall belegen, dass eventuelle Erkrankungen nicht durch die Zubereitung und/oder Abgabe Ihrer Speisen und Getränke hervorgerufen wurden.

Im Anhang befinden sich Kopiervorlagen, die eine interne Kontrolle und Dokumentation der notwendigen Überwachungsaufgaben erleichtern.

Dies gilt für die Bereiche:

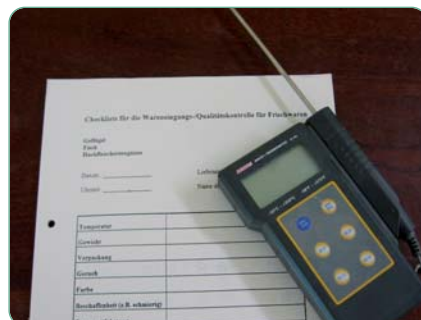
- Wareingangskontrolle
- Temperaturkontrolle
- Reinigungskontrolle
- Schädlingskontrolle
- Personalschulungen

Die **Dokumentation der Eigenkontrollen** sollte in einem Ordner gesammelt und mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden sind diese Dokumentationen vorzulegen.

Merke:

Die Einhaltung der Regeln, Durchführung der Maßnahmen und Kontrollen dienen auch dem eigenen Schutz!

Sollte einmal etwas passieren (z. B. Lebensmittelbedingte Erkrankung an der Schule), können Sie Ihre Maßnahmen nachweisen.



3. Der Sicherheit zuliebe: Eigenkontrollen und Dokumentation

3.1 Wie können Eigenkontrollen sinnvoll durchgeführt werden?

Wareneingangskontrolle

Bei jedem Wareneingang ist eine Kontrolle der angelieferten Waren vorzunehmen.

Zum Zeitpunkt der Anlieferung sollten folgende Punkte kontrolliert werden:

- Ordnungsgemäße Einhaltung der Kühltemperatur oder Warmhaltetemperatur
- Allgemeiner Zustand der Ware
- Einhaltung Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum
- Hygienezustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)

Dokumentation

Die regelmäßige Durchführung der Wareneingangskontrolle sollte in einem Kontrollbogen erfasst werden. Siehe hierzu das anhängende Kontrollblatt als Beispiel (Anhang 2 Muster Dokumentation Wareneingang). Eine Dokumentation ist auch durch einen entsprechenden Stempel auf dem Lieferschein möglich.

Temperaturkontrolle

Eine Temperaturkontrolle ist bei der Warenannahme, bei der Lagerung und im Produktionsprozess zur Absicherung der einzuhaltenden Temperaturen in regelmäßigen Intervallen erforderlich.

Beispiele:

- Bei jedem Wareneingang von gekühlten und/oder warm gehaltenen Lebensmitteln ist die Temperatur zu kontrollieren
- Tägliche Temperaturkontrolle der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen
- Tägliche Temperaturkontrolle bei der Essenausgabe

Empfohlene Temperaturen sind dem Anhang 3 (Merkblatt Temperaturen) zu entnehmen.

Dokumentation

Die regelmäßige Durchführung der Temperaturkontrollen muss in einem Kontrollbogen erfasst werden. Siehe hierzu das anhängende Kontrollblatt als Beispiel für eine Aufzeichnung (Anhang 4 Muster Dokumentation Temperaturkontrolle). Nur einwandfreie Ware ist anzunehmen.

Rückstellproben

Es ist empfehlenswert, Rückstellproben (mind. 200g) der in der Mittagsverpflegung ausgegebenen Lebensmittel mindestens eine Woche lang tiefgefroren aufzubewahren. Im Fall einer Erkrankung kann durch eine Untersuchung der Lebensmittel den möglichen Ursachen nachgegangen werden. Die Rückstellproben sind mit dem Herstellungsdatum zu beschriften.





Reinigung & ggf. Desinfektion

Unabdingbar ist die regelmäßige Reinigung und – falls erforderlich – auch eine Desinfektion von Betriebsräumen, Gerätschaften und Ausrüstungsgegenständen.

Dazu ist ein Reinigungsplan als Arbeitsanweisung zu erstellen mit kurzen Beschreibungen der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen z. B. im Herstellungsbereich, Lagerräumen, Verkaufsbereich usw. Diese Auflistung soll folgende Informationen enthalten:

Was wird wie oft, womit, von wem wie gereinigt und ggf. desinfiziert?

Ein Beispiel für einen Reinigungsplan finden Sie in Anhang 5 Muster-Reinigungsplan.

Dokumentation

Die regelmäßige Durchführung der Reinigung & Desinfektion sollte in einem Kontrollbogen erfasst werden. Siehe hierzu das anhängende Kontrollblatt als Beispiel (Anhang 6 Muster Dokumentation Reinigung & Desinfektion).

Personalschulungen

Das Personal in einem Lebensmittelunternehmen muss regelmäßig geschult werden. Diese Schulung ist bei der ersten Arbeitsaufnahme durchzuführen und danach jährlich zu wiederholen. Die Schulungsthemen sollen sich auf den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und die Lebensmittelhygiene im Betrieb beziehen. Die Schulung kann im eigenen Betrieb oder durch Externe durchgeführt werden.

Zusätzlich ist eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz vor Arbeitsantritt bei den Gesundheitsämtern zu absolvieren. Eine Wiederholungsbelehrung ist jährlich durchzuführen. Schulungen und Folgebelehrungen können gemeinsam durchgeführt und dokumentiert werden. Siehe hierzu das anhängende Kontrollblatt als Beispiel (Anhang 7 Muster Dokumentation Personalschulung & Belehrung IfSG).

Schädlingskontrolle

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlingsbefall (z. B. Insekten, Nager) muss vermieden werden.

Ihre Betriebsstätte sollte regelmäßig (ca. alle 3 Monate) auf Schädlingsbefall überprüft werden. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlings- oder Schadnagerbefall ist die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers erforderlich. Bei größeren Betrieben ist ein Schädlingsbekämpfungsplan durch den professionellen Schädlingsbekämpfer anzufertigen.

Dokumentation

Die regelmäßige Durchführung der Schädlingskontrolle sollte in einem Kontrollbogen erfasst werden. Siehe hierzu das anhängende Kontrollblatt als Beispiel (Anhang 8 Muster Dokumentation Schädlingsbekämpfung).

Weitere Eigenkontrollmaßnahmen können je nach Betriebsstruktur erforderlich sein. Hierzu kann Ihnen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde beratend behilflich sein.

4. Zusatzstoffe



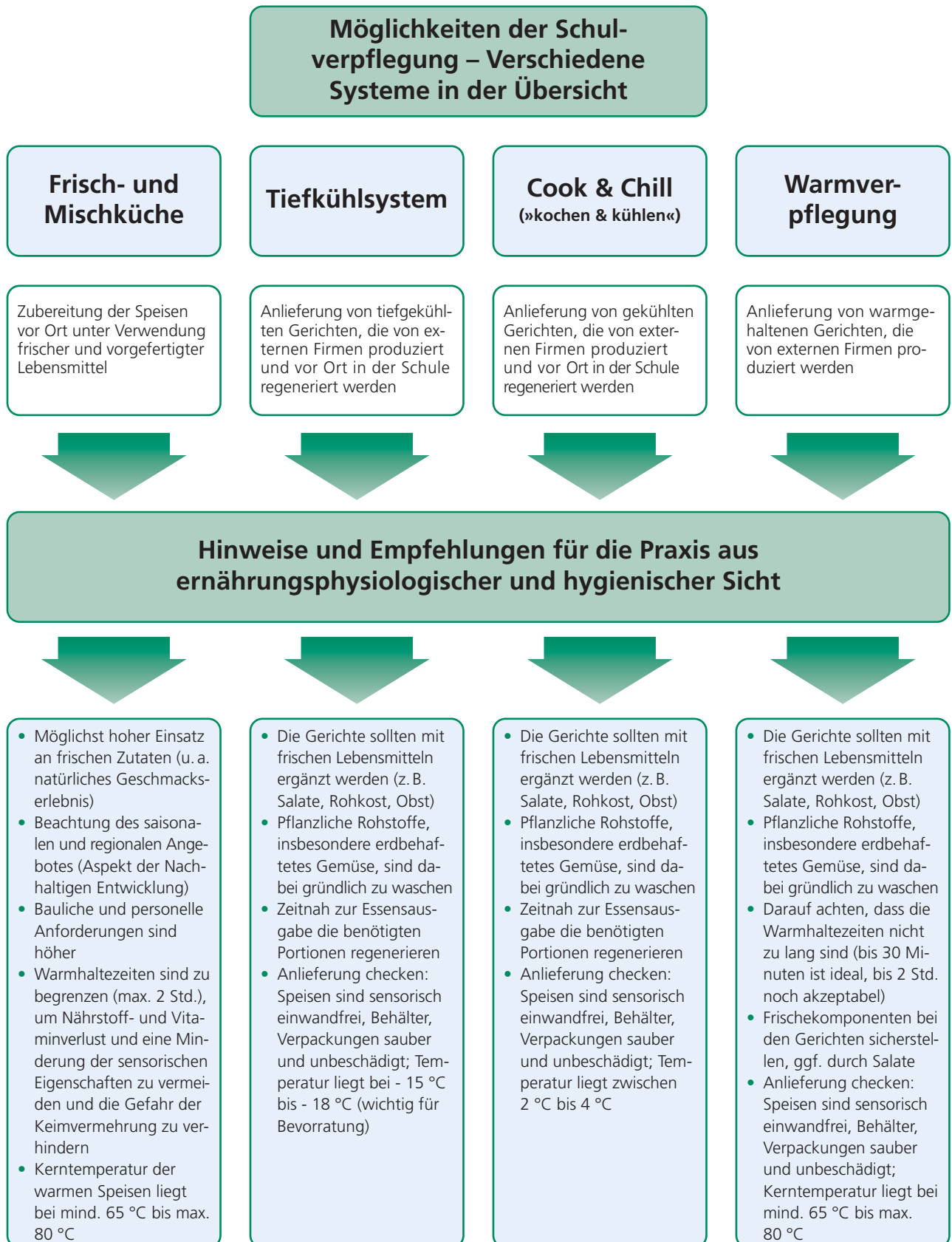
Die Verwendung von Zusatzstoffen muss bei der Abgabe von Lebensmitteln auf dem Etikett für den Verbraucher kenntlich gemacht werden. Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln (z. B. unverpackte Lebensmittel bei der Schulverpflegung) kann diese Kenntlichmachung über die Speisekarte oder Aushänge vorgenommen werden. Das Merkblatt im Anhang 9 informiert darüber.

5. Anhang



- Anhang 1: Übersicht Verpflegungssysteme
- Anhang 2: Muster Dokumentation Wareneingang
- Anhang 3: Merkblatt Temperaturen
- Anhang 4: Muster Dokumentation Temperaturkontrolle
- Anhang 5: Muster-Reinigungsplan
- Anhang 6: Muster Dokumentation Reinigung & Desinfektion
- Anhang 7: Muster Dokumentation Personalschulung & Belehrung IfSG
- Anhang 8: Muster Dokumentation Schädlingsbekämpfung
- Anhang 9: Merkblatt Kenntlichmachung Zusatzstoffe
- Links

Anhang 1: Übersicht Verpflegungssysteme



Anhang 2: Muster Dokumentation Wareneingang

Wareneingangskontrolle		
Lieferant:	_____	
Datum:	_____	
Verantwortlich:	_____	
Gelieferte Ware:	_____	
Kontrolle Wareneingang	OK bitte ankreuzen	Nicht OK bitte ankreuzen
Temperatur		
Sensorik		
MHD		
Gewicht		
Fehlerhafte Ware	Beanstandung	Bemerkung
Unterschrift: _____		

Anhang 3: Merkblatt Temperaturen

Merkblatt Temperaturen

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um u. a. eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	- 18 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10 °C
Konsummilch	+ 8 °C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+ 10 °C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7 °C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+ 4 °C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel <ul style="list-style-type: none"> • zur alsbaldigen Abgabe • Abgabe am Tag der Herstellung 	+ 7 °C Umgebungstemperatur + 4 °C Umgebungstemperatur
Fisch, frisch	+ 2 °C oder unter schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+ 7 °C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+ 7 °C
Friteusenfett (Acrylamidbildung)	< + 170 °C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel	> + 65 °C

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte, sofern keine anders lautenden Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, der Bereich zwischen + 65 °C und +10 °C innerhalb von 2 Stunden durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden.

Anhang 4: Muster Dokumentation Temperaturkontrolle

Temperaturkontrolle										
Betrieb: _____ Monat: _____ Verantwortlich: _____										
Datum/ Uhrzeit	Kühlschrank/ -raum 1		Kühlschrank/ -raum 2		Tiefkühlschrank/ -raum		Salatbuffet		Essenausgabe	
	T °C	Unter- schrift	T °C	Unter- schrift	T °C	Unter- schrift	T °C	Unter- schrift	T °C	Unter- schrift

Anhang 5: Muster-Reinigungsplan

Muster-Reinigungsplan für eine Küche				
Bereich/ Gegenstände	Reinigungsmittel (Dosierung nach Angaben des Her- stellers)	Arbeitsablauf/ Vorgehensweise	Häufigkeit der Reinigung/Desinfek- tion	Verantwortlich
Arbeitsflächen, The- ken, Türklinken, Transportwagen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Mit geeignetem, sau- berem Tuch feucht wischen, Lebensmittel berührende Flächen mit klarem Trinkwas- ser nachspülen	Täglich, mindestens nach Arbeitsende	Küchen- mitarbeiter N.N. (=Name des Mitarbei- ters)
Schneidbretter, Ar- beitsgeräte, Maschi- nen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Mit geeignetem, sau- berem Tuch feucht wischen, Lebensmittel berührende Flächen mit klarem Trinkwas- ser nachspülen	1 x täglich, ggf. zusätzlich zwি- schen den Arbeitsgän- gen	Küchen- mitarbeiter N.N.
Kombidämpfer, Back- ofen, Dunstabzugs- hauben etc.	Ofen- oder Grillreini- ger	Bei sich bildenden Fettfilmen, Verkrü- stungen reinigen	Bei Bedarf, minde- stens 1 x monatlich	Küchen- mitarbeiter N.N.
Kühlräume, -einrichtungen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Wände, Einlegeböden feucht reinigen	Bei Bedarf, minde- stens 1 x monatlich	Küchen- mitarbeiter N.N.
Tiefkühlräume, -einrichtungen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Wände, Einlegeböden feucht reinigen	Bei Bedarf, minde- stens 2 x jährlich	Küchen- mitarbeiter N.N.
Mobiliar: Regale, Schränke, Ab- lagen, Schubladen etc. Wandfliesen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Mit geeignetem, sau- berem Tuch feucht wischen, Lebensmittel berührende Flächen mit klarem Trinkwas- ser nachspülen	Bei Bedarf, minde- stens 1 x wöchentlich	Küchen- mitarbeiter N.N.
Fußboden, Bodenein- läufe	Fußbodenreiniger	Nass wischen, gründ- lich mit klarem Wasser nachspülen	täglich nach Arbeit- sende	Reinigungs- personal
Sanitärbereich	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger Fußbodenreiniger	Sanitäranlagen, Wasch- becken, Fußboden, ggf. Wände feucht reinigen	1 x täglich	Reinigungs- personal

Anhang 6: Muster Dokumentation Reinigung & Desinfektion

Eigenkontrollkonzept Dokumentation Reinigungs- und Desinfektions-Wochenplan

Gültigkeitszeitraum: _____
(Woche, Monat, Jahr)

Reinigung (x) und Desinfektion (o)

Reinigungseinheit	1.	2.	3.	4.	Unterschrift	Bemerkung
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						

Anhang 7: Muster Dokumentation Personalschulung & Belehrung IfSG

Eigenkontrollkonzept Dokumentation Personalschulung/ Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz		
Art der Schulung		
Datum	Uhrzeit von	Uhrzeit bis
Teilnehmer	Unterschrift	
Veranstaltung wurde durchgeführt von		
Inhaltliche Schwerpunkte		

Anhang 9: Merkblatt Kenntlichmachung Zusatzstoffe

Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Lebensmitteln

Bei verpackten Lebensmitteln gibt das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett Auskunft über die im Erzeugnis enthaltenen Stoffe. Dabei stehen die verwendeten Zusatzstoffe hinter dem Klassennamen. Bei loser Abgabe müssen diese wie in der Spalte »Kenntlichmachung« angegeben werden.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	»mit Farbstoff«	Getränke, Süßwaren, Desserts, Lachs- ersatz
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei Fleischerzeugnissen mit ausschließ- licher Verwendung von E 249-252 er- satzweise auch	»mit Konservierungsstoff« oder »konserviert« »mit Nitritpökelsalz«, »mit Nitrat« oder »mit Nitritpökelsalz und Nitrat«	Gurken, Ketchup, Majonäse, Käse, Feinkostsalate, Wurstwaren, Schinken
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	»mit Antioxidationsmittel«	verarbeitete Nüsse, Schinken, Trocken- suppen
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	»mit Geschmacksverstärker«	Gewürzmischungen, Aromazuberei- tungen, Kochschinken
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	»geschwefelt«	Trockenobst, Rosinen
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	»geschwärzt«	schwarze Oliven
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959; Zuckeraustauschstoffen (kein Klassen- name) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	»mit Süßungsmittel(n)«	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
Zusätzlich bei >100 g/kg Anteil Zuckeraustausch- stoff	»kann bei übermäßigem Verzehr ab- führend wirken«	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
Zusätzlich Süßstoff Aspartarm (E951)	»enthält ein Phenylalaninquelle«	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 - E 452	»mit Phosphat«	Brühwürste, Kochschinken, <i>Anmerkung:</i> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrieben.
Wachse etc. E 901- 904 E 912 oder E 914	»gewachst«	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen
Thiabendazol	»konserviert mit Thiabendazol«	Zitrusfrüchte

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Impressum

Herausgeber:

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
im Geschäftsbereich des
Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirt-
schaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung (ML)

Postfach 39 49
26029 Oldenburg

Telefon (04 41) 570 26 - 0
Telefax (04 41) 570 26 - 179
www.laves.niedersachsen.de

März 2010

Redaktion:

LAVES Dezernat Lebensmittelüberwachung
Landkreis Graftschaft Bentheim
Landkreis Helmstedt
Landkreis Nienburg
Landkreis Osnabrück
Landkreis Rotenburg
Landkreis Vechta
Stadt Hannover
Stadt Oldenburg
Verbraucherzentrale Niedersachsen
Zweckverband Jade-Weser

Organisation:

LAVES Dezernat Lebensmittelüberwachung

Konzept und Realisation:

ideenquelle | Agentur für Kommunikation e.K.

Bildnachweis:

Redaktionsteam, Polylooks.de, Fotolia.de

Links:

www.schuleplusessen.de

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

www.bmelv.de

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Gesunde Ernährung in der Schule (Kita & Schule) und alle Rechtsgrundlagen

www.fke-do.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung

www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de

Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

www.dge.de/sek/ns

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. – Sektion Niedersachsen

www.dgevesch-ni.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

www.nlga.niedersachsen.de

Schulhygieneplan des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes



Niedersachsen



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit