Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Regensburg

Fachzentrum
Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

Ein **Praxisleitfaden** für Einrichtungen in der Oberpfalz

Hygiene bei der Mittagsverpflegung

in Kindertageseinrichtungen

und Schulen

www.ernaehrung.bayern.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

AMT FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN REGENSBURG
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

Im Gewerbepark A 10
93059 Regensburg
E-Mail: poststelle@aelf-re.bayern.de

www.aelf-re.bayern.de – www.ernaehrung.bayern.de

STAND: 2. überarbeitete Auflage, Januar 2012

VERFÜGBARKEIT: als pdf

REDAKTION:

Autoren

RUHLAND, Christina, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
Verantwortliche Kindertageseinrichtungen Oberpfalz

POPP, Anna-Carolin,
Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz

DR. ECKERT, Simone, Ökotrophologin
Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz

in Kooperation mit der **LEBENSMITTELÜBERWACHUNG OBERPFALZ**

ADLER, Christian	Landratsamt Amberg-Sulzbach
EBNET, Karl	Landratsamt Neustadt a.d. Waldnaab
ETTL, Carola	Landratsamt Cham
GÖSCH, Christian	Stadt Regensburg
GRÜNERT Elisabeth	Landratsamt Cham
HIRN, Robert	Landratsamt Regensburg
LOMITZKI, Rainer	Stadt Amberg
KAUZNER, Peter	Bezirksvorsitzender des Verbands der Lebensmittelüberwachung
HAAS, Eduard	Landratsamt Neumarkt
MÜLLER, Harald	Landratsamt Tirschenreuth
RUBENBAUER, Anja	Landratsamt Schwandorf
RUPPRECHT, Franz	Landratsamt Neumarkt
SPIEGLER, Christian	Stadt Weiden
STURM, Michael	Landratsamt Tirschenreuth
WAGNER, Thomas	Landratsamt Regensburg
WEIGERT, Johannes	Regierung der Oberpfalz

Hinweis

Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt recherchiert, eine Garantie für Vollständigkeit und die jederzeitige Richtigkeit kann jedoch nicht gegeben werden. Die Empfehlungen können auf keinen Fall eine fundierte und umfassende Beratung unter Einbezug der örtlichen Gegebenheiten ersetzen, sondern nur einen ersten Überblick geben. Nehmen Sie deshalb bei Einrichtung einer warmen Mittagsverpflegung Kontakt mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung auf. Die Adressen finden Sie unter dem Punkt „Ansprechpartner“.

Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern – auch auszugsweise – nur mit vorheriger Genehmigung gestattet.

Vorwort

„Temperaturmessung – muss ich das täglich machen?“, „Wir werden Ganztagsschule - Worauf müssen wir denn beim Essen achten?“ – diese und viele weitere Fragestellungen tauchen bei Kindertageseinrichtungen (Kitas) und Schulen auf, die sich auf das „Neuland“ Verpflegung begeben. Neuland deshalb, weil Themen wie Speiseplangestaltung, Essenausgabetemperaturen, hygienische Abläufe bei der Herstellung und Ausgabe von Essen nicht originär zu den Aufgabenfeldern dieser Institutionen gehören. Im Rahmen des Ausbaus ganztägiger Betreuungsangebote für Kinder und Jugendliche in Kindertageseinrichtungen und Schulen, stehen immer mehr Einrichtungen vor der Herausforderung sich mit den Anforderungen, die an Lebensmittelunternehmer gestellt werden, auseinanderzusetzen. Neben organisatorischen Abläufen, ernährungsphysiologischen Standards und der Finanzierung, sind zudem hygienerechtliche Erfordernisse bei der Verpflegung zu beachten.

Entsprechend groß ist hier der Bedarf an grundlegender Schulung, Beratung und Unterstützung rund um das Themenfeld Hygiene in der warmen Mittagsverpflegung. Um den Oberpfälzer Einrichtungen kompetent Hilfe anbieten zu können, wurden zunächst im Kindergarten- bzw. Schuljahr 2010/2011 erste Informationsveranstaltungen in Kooperation mit der Lebensmittelüberwachung angeboten. Die in jedem Landkreis angebotenen Veranstaltungen waren ein voller Erfolg – können aber niemals flächendeckend alle Kindertageseinrichtungen und Schulen mit Mittagsverpflegung in der Oberpfalz erreichen. Jedoch zeigte dieses Pilotprojekt wie notwendig die Unterstützung im Bereich Hygiene für Kitas und Schulen ist.

Daher entschloss sich die Arbeitsgemeinschaft, bestehend aus den Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung an den sieben Landratsämtern und den drei kreisfreien Städten der Oberpfalz sowie dem Fachbereich Kita- und Schulverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg, die wichtigsten Hygieneanforderungen bei der warmen Mittagsverpflegung in einem Praxisleitfaden zusammen zu stellen.

Der vorliegende Leitfaden basiert auf dem Grundkonzept der Hygiene-Informationsveranstaltungen und den häufig gestellten Fragen. Wir haben uns bemüht, verständlich, klar und übersichtlich die wichtigsten Bausteine für die Hygiene bei der Mittagsverpflegung aufzuzeigen, um so eine einfache und sichere Handhabung in der Praxis zu gewährleisten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Nachschlagen!

Für das Autorenteam

Christina Ruhland, Anna-Carolin Popp, Dr. Simone Eckert

Inhaltsverzeichnis

1 Warum auf Hygiene achten? ... 1
2 Erste Schritte für eine gute Hygiene ... 3
2.1 Raumausstattung ... 3
2.2 Registrierung als Lebensmittelunternehmer ... 3
2.3 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) ... 3
2.4 Personalschulung nach der LMHV ... 5
3 Was können Sie für eine gute Hygienepraxis tun? ... 5
3.1 Gute Personalhygiene ... 5
3.2 Richtige Küchenhygiene ... 7
3.3 Hygieneanforderungen bei Einkauf, Transport und Lagerung von Lebensmitteln 8
3.4 Hygieneanforderungen bei Belieferung durch einen Caterer ... 8
3.5 Worauf muss beim Umgang mit Lebensmitteln geachtet werden, wenn in der Einrichtung selbst gekocht wird? ... 9
4 Einrichtung eines Eigenkontrollsystems ... 11
4.1 HACCP ... 11
4.2 Beispiel: HACCP-Plan für Fleischpflanzerl ... 16
4.3 Rückstellproben ... 18
5 Was müssen ehrenamtliche Helfer bei Kindergarten- und Schulfesten beachten? .. 18
6 Ansprechpartner ... 19
6.1 Ansprechpartner rund um die Kita- und Schulverpflegung Oberpfalz ... 19
6.2 Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung ... 20
Literaturverzeichnis ... 22
Anhang ... 23

1 Warum auf Hygiene achten?

Als Kindertageseinrichtung/Schule achten Sie bei der Verpflegung der Ihnen anvertrauten Kinder und Jugendlichen stets auf abwechslungsreiche und gesunde Mahlzeiten. Das Thema Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln wird dabei manchmal etwas nachrangig behandelt. Jedoch besonders bei der Verpflegung von Kindern sollte auf eine ausreichende Hygiene geachtet werden, da Kinder meist noch nicht über ein vollständig entwickeltes Immunsystem verfügen und sich daher schlechter gegen gefährliche Keime wehren können als Erwachsene.

Sicher arbeiten Sie nach gutem Gewissen sauber und ordentlich - wie man es von zu Hause gewöhnt ist. Doch es darf nicht vergessen werden, dass für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen nicht die gleichen „Spielregeln“ gelten, wie für den privaten Haushalt. Sobald Sie Lebensmittel herstellen, verarbeiten und an Dritte weitergeben, sind Sie für deren einwandfreie Qualität verantwortlich. Für Erkrankungen, die aufgrund von zubereiteten Speisen entstehen, können Sie zivil- und strafrechtlich in Haftung gezogen werden. Gerade deshalb ist es überaus wichtig, zu wissen, wie eine gute Hygienepraxis aussieht und wie sie einfach und alltagsnah umzusetzen ist.

Im Umgang mit Lebensmitteln ist auf eine ausreichende Hygiene zu achten, um ein Entstehen von Krankheiten durch verdorbene Speisen zu verhindern. Doch wie entstehen Krankheitserreger und was macht sie so gefährlich?

Lebensmittel sind in der Regel nie keimfrei, sondern enthalten immer bestimmte Mikroorganismen. Diese können erwünscht sein, wie z. B. bei der Herstellung von Dickmilch, Joghurt, Butter, Käse, Bier, Brot und Kuchen. Es gibt jedoch auch unerwünschte Keime, die zu Krankheiten führen können, z.B. Salmonellen oder Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC).

Besonders gefährlich daran ist, dass sich diese Organismen sehr schnell vermehren können – auch wenn dies für das bloße Auge nicht erkennbar ist. Das geschieht vor allem, wenn dementsprechend günstige Bedingungen herrschen. Das heißt, wenn

- es warm ist
- genügend freies Wasser vorhanden ist
- der Nährstoffgehalt ausreichend hoch ist (z.B. bei Eiweißprodukten)
- ein pH-Wert von 6-8 herrscht.

So können innerhalb von 5 Stunden aus einem Bakterium 100.000 Keime entstehen. Folglich ist durch eine richtige Hygiene zu sorgen, dass Lebensmittel und Speisen nicht mit den gefährlichen Keimen infiziert werden.

Da auch Menschen krankmachende Keime in oder an sich tragen können (z.B. das Darmbakterium E. coli), ist ebenso auf eine gute persönliche Hygiene zu achten, um eine Übertragung auf Lebensmittel zu vermeiden. Im Bereich Kindertageseinrichtung/Schule können

Sie ein Vorbild sein und Kinder und Jugendliche hinsichtlich persönlicher Sauberkeit, Ordnung und Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln schulen. So kann der Grundstein für ein hygienisches Miteinander gelegt werden.

Der Praxisleitfaden wendet sich an alle Einrichtungen mit warmer Mittagsverpflegung. Die hygienischen Anforderungen orientieren sich daran, welche Arbeitsschritte bei der Verpflegung vor Ort in der Einrichtung vorgenommen werden. Entsprechend müssen mehr Regeln eingehalten werden, wenn vor Ort gekocht wird, als wenn die Einrichtung warmes Essen bezieht und vor Ort lediglich die Verteilung erfolgt. Folglich sind nicht alle Maßnahmen für alle gleichermaßen wichtig.

Für einen schnellen Überblick sind die wichtigsten Praxistipps an Seitenrand gekennzeichnet und farblich hervorgehoben. Im Anhang finden Sie zudem eine Auswahl exemplarischer und Dokumentations- und Hygiene-Checklisten.

2 Erste Schritte für eine gute Hygiene

2.1 Raumausstattung

Um in der Küche hygienisch arbeiten zu können, muss schon im Vorfeld beim Bau und bei der Einrichtung auf einige Grundsätze geachtet werden. Es empfiehlt sich außerdem, die Lebensmittelüberwachung in die Planungen mit einzubeziehen. So können schon vorab eventuelle Hygienefallen vermieden werden.

- Ihre Einrichtung sollte genügend Platz zum Kochen und zur Lagerung der Lebensmittel bieten.
- Böden, Wände, Geräte und Arbeitsflächen einschließlich Kanten müssen leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- An Fenstern muss ein Insektenschutz angebracht werden.
- Es muss ein Handwaschbecken installiert sein, das vom Spülbecken getrennt ist.
- Handwasch- und Spülbecken müssen mit Warmwasser ausgestattet sein.
- Toiletten dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel verarbeitet und gelagert werden.

Tipp

Planungen mit der Lebensmittelüberwachung absprechen.

2.2 Registrierung als Lebensmittelunternehmer

Eine Schule bzw. Kita zählt als Lebensmittelunternehmen, sobald sie Speisen anbietet. Als Lebensmittelunternehmer müssen Sie sich daher nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bei Ihren zuständigen Lebensmittelkontrolleuren registrieren lassen.

Tipp:

Für die Registrierung gibt es ein Formular (siehe Anhang 1). Sie ist aber auch formlos (z.B. telefonisch) möglich

2.3 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes (IfSG, §§ 42 und 43) dienen dem Schutz der Verbraucher vor Infektionskrankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden. Dabei werden die gesundheitlichen Anforderungen an Personen, die mit bestimmten Lebensmitteln zu tun haben, bestimmt. Zudem können in bestimmten Fällen auch Tätigkeitsverbote bestehen.

Alle in Gemeinschaftseinrichtungen mit oder zur Verpflegung dauerhaft und zu Erwerbszwecken Tätige oder Beschäftigte müssen vor Beginn ihrer Tätigkeit an einer Erstbelehrung und danach alle 2 Jahre an einer Folgebelehrung teilnehmen. Die Belehrungspflicht trifft somit:

- jeden, der in Kitas oder Schulen an der Verpflegung beteiligt ist (beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter empfindlicher Lebensmittel (§ 42 Abs. 1 Buchst. a) IfSG)

oder

- in Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist oder beschäftigt wird (§ 42 Abs. 1 Buchst. b) IfSG).

Tipp:

Ein Beispiel für die Dokumentation der Belehrung nach IfSG finden Sie im Anhang 2.

Die Erstbelehrung findet am örtlich zuständigen Gesundheitsamt oder bei einem von diesem beauftragten Arzt statt. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes darf bei Arbeitsantritt nicht älter als drei Monate sein. Die Folgebelehrungen werden vom Arbeitgeber durchgeführt und müssen schriftlich dokumentiert werden.

In diesen Belehrungen lernen Sie welche Krankheiten über Lebensmittel übertragen werden können und mit welchen Erkrankungen Sie nicht arbeiten dürfen. So führt schon der Verdacht einer Erkrankung an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Hepatitis A oder E zu einem Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot. Darüber hinaus besteht ein solches, wenn Sie an infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können. Und schließlich besteht ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot auch dann, wenn Sie, ohne selbst erkrankt zu sein, bestimmte Krankheitserreger (Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen) ausscheiden und dadurch eine Ansteckungsquelle darstellen. Denn diese Krankheitserreger können, auch wenn Sie sich gesund fühlen, direkt über die Hände, aber auch indirekt über Besteck, Geschirr oder sonstige Arbeitsmaterialien übertragen werden.

Für die pflegerische Versorgung von Kindern und Jugendlichen in Gemeinschaftseinrichtungen gelten darüber hinaus spezielle Vorschriften des IfSG (§§ 33 bis 36). Wer an einer der in der nachfolgenden Tabelle aufgezählten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig oder verlaust ist, darf in den in § 33 IfSG genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen es zu einem Kontakt zu den Betreuten kommen kann. Erst wenn durch ein ärztliches Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist, kann die Tätigkeit wieder aufgenommen werden.

Cholera	Mumps
Diphterie	Paratyphus
Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)	Pest
Virusbedingtes hämorrhagisches Fieber	Poliomyelitis
Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis	Scabies (Krätze)
Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)	Scharlach oder sonstige Streptococcus pyogenes-Infektionen
Keuchhusten	Shigellose
Ansteckungsfähige Lungentuberkulose	Typhus abdominalis
Masern	Virushepatitis A oder E
Meningokokken-Infektion	Windpocken

Tabelle 1: Infektionskrankheiten, die in Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen nach § 34 Abs. 1 IfSG zu Tätigkeits- und Besuchsverboten führen.

2.4 Personalschulung nach der LMHV

Nach der Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Angestellte entsprechend ihrer Tätigkeit im Betrieb zur richtigen Hygiene geschult werden. Die Schulung muss beim Arbeitsbeginn und anschließend regelmäßig (1-mal jährlich) stattfinden und kann von einem geschulten Mitarbeiter erfolgen.

Der vorliegende Praxisleitfaden kann Bestandteil der Personalschulung sein und an die Mitarbeiter ausgegeben werden.

Wer zudem leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Geflügel, rohes Fleisch, rohe Eier) herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt muss auch über den Umgang mit diesen Lebensmitteln besonders geschult werden.

Tipp:

Als Hygieneschulung kann die Broschüre „Hygieneschulung für die Mitarbeiter in der Gastronomie“ vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband herangezogen werden.

Im Anhang 3 befindet sich eine Checkliste zur Personalschulung.

3 Was können Sie für eine gute Hygienepraxis tun?

3.1 Gute Personalhygiene

- **Auf Körperhygiene achten!**
  Regelmäßiges Duschen und Haare waschen verringert nicht nur die Anzahl der Mikroorganismen auf dem Körper, es befreit die Kopfhaut auch von Schuppen.
- **Hände waschen und desinfizieren!**
  Vor jedem Arbeitsbeginn müssen die Hände mit warmen Wasser und Flüssigseife aus dem Spender gewaschen und anschließend mit Einweghandtüchern getrocknet werden. Auch nach Arbeitspausen, nach dem Rauchen, zwischen unterschiedlichen Arbeitsgängen und nach dem Kontakt mit verschmutzten Gegenständen müssen die Hände gewaschen werden.
  Nach dem Umgang mit Geflügel, rohem Fleisch und rohen Eiern und nach jedem Toilettengang müssen die Hände zusätzlich desinfiziert werden, um möglichst viele Bakterien abzutöten. Auch nach dem Naseputzen müssen die Hände gewaschen werden.
- **Kleidung und Geschirrtücher wechseln!**
  Schmutzige Kleidung und Geschirrtücher sind gute Nährböden für Mikroorganismen. Daher muss eine Arbeitskleidung (Latzschürze) getragen und diese so oft wie nötig gewechselt werden. Auch schmutzige Geschirrtücher müssen gegen saubere ausgetauscht werden. Um beim Waschen viele Keime abzutöten, müssen Arbeitskleidung und Geschirrtücher bei mindestens 60°C gereinigt werden. Das Abwischen der Hände an der Arbeitskleidung sollte vermieden werden.
- **Arbeitskleidung separat von Straßenkleidung aufbewahren!**
  Die Arbeitskleidung sollte von der Straßenkleidung getrennt (z.B. Spint, extra Hacken oder in Personalräumen) aufbewahrt und darf außerhalb der Betriebsstätte nicht getragen werden.

Tipp:

Auf der Internetseite der BZgA können Aufkleber zum richtigen Händewaschen kostenfrei bestellt werden, die dann über das Handwaschbecken angebracht werden können (siehe Linksammlung).

- **Haare zusammenbinden und Kopfbedeckung tragen!**
  Jeder Mensch verliert täglich mehrere Haare und Schuppen. Das Tragen einer Kopfbedeckung verhindert, dass diese in die Speisen gelangen.
- **Auf gepflegte Nägel ohne Nagellack achten!**
  Auch unter Fingernägeln können sich Bakterien schnell vermehren. Daher sollten die Nägel sauber und kurz geschnitten sein. Da Nagellack abblättern kann und der darunter liegende Schmutz nicht erkennbar ist, dürfen die Fingernägel nicht lackiert sein.
- **Keine Ringe, Armbänder und Armbanduhren tragen!**
  Unter Ringen und Armbanduhren können sich zum einen Mikroorganismen vermehren, zum anderen besteht auch eine erhöhte Verletzungsgefahr (z.B. Hängenbleiben an Maschinen).
- **Nicht in Küche und Lagerräumen rauchen!**
  Lebensmittel können durch den Rauch einen Rauchgeschmack annehmen und Asche kann in die Speisen gelangen. Daher müssen die Küchen- und Lagerräume zum Rauchen verlassen werden. Beim Zurückkehren Händewaschen nicht vergessen!
- **Krankheiten melden!**
  Wer an folgenden Krankheiten leidet, muss dies der Einrichtung vor Arbeitsbeginn melden, da sonst Gefahr besteht, dass sich Kinder oder Mitarbeiter mit der Krankheit infizieren:
  - Gelbsucht
  - Halsentzündung
  - Durchfall
  - Hautausschlag
  - Erbrechen
  - Fieber
  - Wunden
  - Geschwüre
  - eitrige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase
- **Wunden abdecken!**
  In offenen Wunden befinden sich viele Mikroorganismen, die zu Krankheiten führen können. Daher müssen Wunden mit wasserdichten Pflastern, Gummihandschuhen oder Gummifingerling abgedeckt werden.
- **Beim Niesen und Husten: von Lebensmitteln abwenden!**
  Durch Niesen und Husten können Keime auf Lebensmittel übertragen werden. Daher muss darauf geachtet werden, dass auf Lebensmittel und Speisen nicht geniest bzw. gehustet wird. Daher sollte man sich beim Niesen und Husten von Lebensmitteln abwenden und ein Papiertaschentuch vorhalten. Das Taschentuch muss anschließend weggeworfen werden und Hände nochmals gewaschen werden.

3.2 Richtige Küchenhygiene

- **Halten Sie in der Küche Ordnung!**
  Unordentliche Küchen können nicht gut gereinigt werden und bieten eine Lebensgrundlage für Bakterien und andere Schädlinge.
- **Halten Sie die Küchen- und Wirtschaftsräume sauber!**
  Verschmutzte Oberflächen sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen.
- **Reinigen Sie Oberflächen und Geräte auch zwischen den Arbeitsschritten!**
  Angetrocknete Rückstände bieten für Bakterien gute Vermehrungsvoraussetzungen. Daher müssen nach jedem Arbeitsschritt Oberflächen und Arbeitsgeräte gereinigt werden.
- **Achten Sie darauf, dass Kühlschränke nicht überladen werden!**
  Durch eine Überlastung wird die Kühlleistung vermindert und Mikroorganismen können sich stärker vermehren.
- **Erneuern Sie alle Reinigungstücher täglich!**
  Zum Reinigen von Fußböden müssen andere Tücher verwendet werden, als für Oberflächen und Geräte. Die Reinigungstücher müssen täglich bei sehr hohen Temperaturen (mindestens 60°C) gewaschen werden.
- **Schützen Sie ihre Küche und Lagerräume vor Ungeziefer!**
  Durch ungeschützte Speisen, offene Abfälle oder Lebensmittelvorräte werden Schädlinge wie Insekten, Motten und Nagetiere angelockt. Diese sind nicht nur lästig und hinterlassen eklige Spuren (Eier, Spinnfäden, Kot), sondern können auch krankmachende Keime übertragen. Vor allem angebrochene Trockenvorräte sind ideale Plätze für die Entstehung und Vermehrung solcher Schädlinge. Daher sind Lagerräume und Abfallbehälter in jedem Fall sauber und ordentlich zu halten. Sinnvoll sind auch Mäuse- und Duftfallen an entsprechenden Stellen. In schwerwiegenden Fällen empfiehlt sich die Verwendung von chemischen und mechanischen Methoden. Dies sollte aus Sicherheitsgründen jedoch Schädlingsbekämpfern überlassen werden.
- **Lagern Sie Reinigungs-, Desinfektionsmittel und Insektizide nicht in der Küche und nicht in Behältern, in denen normalerweise Lebensmittel aufbewahrt werden!**
  Eine Verwechslung der Chemikalien mit Lebensmitteln kann zu Vergiftungen führen. Es ist darauf zu achten, dass Kinder keinen Zugang zu den Chemikalien haben.

3.3 Hygieneanforderungen bei Einkauf, Transport und Lagerung von Lebensmitteln

Tipp:

Besonders wichtig, wenn in der Einrichtung selbst gekocht wird!

- **Achten Sie auf das Haltbarkeitsdatum!**
  Kaufen Sie nur Lebensmittel mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum und planen Sie wann die Lebensmittel gebraucht werden, um eine zu lange Aufbewahrung von leicht verderblichen Lebensmitteln zu vermeiden.
- **Verwenden Sie geeignete Transportbehälter!**
  Transportieren Sie Lebensmittel nur in geeigneten Transportbehältern, Kühlboxen und Körben und trennen Sie Tiefkühlprodukte, unverpackte und erdbehaftete Lebensmittel voneinander.
- **Lagern Sie lose Lebensmittel nur in lebensmittelechten Behältern!**
  Lebensmittelechte Behälter tragen das Symbol .
- **Behalten Sie den Überblick!**
  Lagern Sie nicht zu viele Lebensmittel ein und gehen Sie nach dem „first in, first out“-Prinzip vor: Bereits länger aufbewahrte Lebensmittel sind zuerst zu verbrauchen.
- **Halten Sie im Kühlschrank Ordnung!**
  Achten Sie auch darauf, dass Kühlschrank (Temperatur: ca. 4°C) und Gefrierfach (mind. -18°C) nicht zu voll werden und alle Produkte abgedeckt sind. Rohe Lebensmittel sind in getrennten Fächern oder Behältern aufzubewahren.
- **Verbrauchen Sie kritische Lebensmittel am Tag des Einkaufs!**
  Dazu gehören frisches Hackfleisch, Fleischzubereitungen (Gyros, Schaschlik, etc.), frisches Geflügel, Wild, Innereien und frischer Fisch.
- **Lagern Sie in Vorratsschränken nur trockene Lebensmittel!**
  Die Vorratsschränke sollten an trockenen, kühlen Plätzen stehen und nur Trockensortiment beinhalten.

Tipp:

Die Sichtkontrolle der Anlieferung sowie die Temperaturkontrolle kann am einfachsten in einer Liste (siehe Anhang) dokumentiert werden.

Besuchen Sie den Caterer vorab, um einen Einblick in seine Arbeitsweise zu erlangen.

3.4 Hygieneanforderungen bei Belieferung durch einen Caterer

- **Hygienische Transportbehälter!**
  Bei Transport und Anlieferung des Essens sollten vorschriftsmäßige, hygienische Transportbehälter verwendet werden (Thermophore, Thermoporte). Außerdem sollte auf die Hygiene des Lieferfahrzeugs geachtet werden.
- **Temperaturkontrolle!**
  Bei der Anlieferung sollte sofort die Temperatur gemessen werden (Temperatur dokumentieren!). Die Essenstemperatur muss bei der Anlieferung mehr als 65°C betragen. Die Temperaturmessung ist unabdingbar! Falls das Essen zu kalt geliefert wird, gibt es zwei Möglichkeiten:

a) Erwärmen Sie die Speisen selbst (mind. 72 °C Kerntemperatur für 2 Minuten)!

b) Verweigern Sie die Annahme und bitten Sie den Caterer, die Speisen nochmals zu erhitzen!

Wenn das Essen nicht gleich nach der Anlieferung ausgegeben wird, ist ggf. eine weitere Temperaturmessung notwendig. **Die Essensausgabetemperatur muss immer mindestens 65°C betragen! (Kalte Speisen max. 7°C)**

- **Warmhaltezeiten**
  Die Warmhaltezeiten dürfen nicht länger als 2 Stunden betragen! Bei empfindlichen Speisen, wie Gemüse und kurzgeratenen Komponenten sollte die Warmhaltezeit noch kürzer sein. Optimal wäre eine Zeit von 20 Minuten.

3.5 Worauf muss beim Umgang mit Lebensmitteln geachtet werden, wenn in der Einrichtung selbst gekocht wird?

Tipp:

Dokumentation der Wareneingangskontrolle siehe Anhang 5.

- **Achten Sie bei der Wareneingangskontrolle auf die Lebensmittelqualität!**
  Die Lebensmittel müssen beim Wareneingang ausreichend gekühlt sein. Auch bei stark verunreinigten Lebensmitteln oder bei beschädigten Verpackungen ist Vorsicht geboten: Mikroorganismen und Schädlinge können dadurch ins Lager gelangen und die darin befindlichen Lebensmittel verunreinigen.

- **Trennen Sie reine und unreine Arbeiten voneinander!**
  Um zu verhindern, dass Mikroorganismen von ungewaschenen auf saubere Lebensmittel übertragen werden, müssen reine und unreine Arbeiten entweder räumlich oder zeitlich voneinander getrennt werden.

Tipp:

Achten Sie auf die Lagerempfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.

- **Kühlen Sie leicht verderbliche Lebensmittel!**
  Durch eine ausreichende Kühlung wird die Vermehrung von Mikroorgansimen verlangsamt. Lebensmittel sollten daher in der Regel nicht über 7°C gekühlt werden.

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost	+4°C bis max. +7°C
Milchprodukte	+8°C bis max. +10°C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	max. +4°C
Innereien	max. +3°C
Frischfisch in schmelzendem Eis	max. +2°C
Tiefkühlwahre	max. -18°C

- **Lagern Sie gekühlte Lebensmittel nicht zu lange!**
  Beim Kühlen wird die Vermehrung von Mikroorganismen nicht gestoppt, sondern nur verlangsamt. Daher sollten diese Lebensmittel nicht zu lange gelagert werden.

- **Verarbeiten Sie Lebensmittel zügig weiter, sobald Sie diese aus der Kühlung entnommen haben!**
  Wenn Lebensmittel nach dem Kühlen zu lange bei Raumtemperatur in der Küche stehen, erwärmen sie sich und Mikroorganismen können sich vermehren.

- **Kühlen Sie gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung!**
  Sowohl beim Zerkleinern und Verarbeiten von Lebensmitteln als auch beim Vermischen mit anderen Zutaten können Bakterien übertragen werden, die sich auf warmen Zutaten besonders gut vermehren. Daher müssen erhitzte Lebensmittel vor der Weiterverarbeitung abgekühlt werden. Dafür empfiehlt es sich, flache Behälter zu verwenden, da die Speisen darin schneller abgekühlt werden als in tiefen Gefäßen.

- **Decken Sie Speisen immer mit Folie, Deckel oder Geschirr ab!**
  Auch in der Luft befinden sich Mikroorganismen, die auf nicht abgedeckte Lebensmittel gelangen und sich darauf vermehren können.

- **Achten Sie darauf, dass vor dem Erhitzen tiefgefrorenes Fleisch und Gemüse ganz aufgetaut ist! Das Auftauen muss möglichst langsam im Kühlschrank erfolgen!**
  In nicht ganz aufgetauten, dickeren Fleischteilen kann die Kerntemperatur, die zur Abtötung von Mikroorganismen benötigt wird, nicht erreicht werden. Schütten Sie das Tauwasser von Fleisch und Geflügel weg und reinigen Sie die damit in Berührung gekommenen Gegenstände gründlich!

Tipp:

Die Kerntemperatur sollten Sie stichprobenartig messen und dokumentieren (Anhang 6).

- **Erhitzen Sie die Speisen ausreichend!**
  Ab Temperaturen von 70° bis 80°C werden Mikroorganismen abgetötet. Vergewissern Sie sich gegebenenfalls mit einem Thermometer, ob die Speisen ausreichend erhitzt wurden.
- **Halten Sie die Speisen nach dem Kochen bei mind. 65°C warm!**
  Vor allem bei Temperaturen von 10° bis 60°C können sich Bakterien explosionsartig vermehren. Daher ist es wichtig, dass die Speisen nach dem Kochen bis zum Verzehr mindestens 65°C warm sind. Desweiteren dürfen die Warmhaltezeiten nicht länger als 2 Stunden betragen.

- **Erhitzen Sie die Speisen nach dem Kühlen auf mind. 70°C!**
  Während der Kühllagerung können Mikroorganismen entstehen, die beim wiederholten Erhitzen auf über 70°C wieder abgetötet werden.

- **Schmecken sie richtig ab!**
  Dazu nehmen Sie mit einem Löffel die Speise aus dem Topf, und geben diese auf einen zweiten Löffel oder in eine kleine Schale. Da über den Abschmecklöffel Mikroorganismen auf die Speisen übertragen werden können, darf dieser die Speisen im Topf nicht berühren.

- **Fassen Sie gegarte Speisen und Geschirrinnenflächen nicht mit der Hand an!**
  Tragen Sie zum Portionieren oder zum Mischen der Lebensmittel mit der Hand immer Handschuhe.

4 Einrichtung eines Eigenkontrollsystems

4.1 HACCP

Nach EU-Hygienepaket sind alle Einrichtungen, die Verpflegung anbieten, dazu verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Basis der HACCP-Grundsätze durchzuführen. Durch dieses Eigenkontrollsystem sollen gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel ausgeschaltet bzw. minimiert werden.

Doch was bedeutet HACCP?
HACCP ist eine Abkürzung für "**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints". Das heißt im übertragenen Sinn, gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen. Jeder Betrieb muss einen eigenen Plan aufstellen, in dem alle potenziellen gesundheitlichen Gefahren aufgelistet werden, die von den Lebensmitteln auf dem Weg von der Herstellung über die Verarbeitung bis hin zur Lagerung ausgehen können.

Es gibt 3 Arten von Gefahren:

- Chemische Gefahren
  (z.B. Reinigungsmittelrückstände, Pflanzenschutzmittel,…)
- Physikalische Gefahren
  (z.B. Fischgräten, Knochensplitter, Metallsplitter von Konservendosen, Glassplitter von Flaschen, Schmuck…)
- Biologische Gefahren
  (z.B. Schimmelpilze, Krankheitserreger, Toxine,…)

Tipp:

Es reicht aus, wenn pro Lebensmittel- bzw. Produktgruppe (z.B. Hackfleisch, Geflügel, Fleisch, Fisch, Milch, Salate) eine Gefahrenanalyse durchgeführt wird!

All diese Gefahren müssen in diesem Konzept auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung identifiziert und bewertet werden. Anschließend ist zu testen, ob die möglichen Gefahren durch eine gute Hygienepraxis (vgl. Kapitel „Was können Sie selbst für eine gute Hygienepraxis tun?") vermieden werden können, oder ob sie nur durch regelmäßige Überprüfung kontrollierbar sind. Bei Gefahren, die nur durch regelmäßige Überprüfung verringert werden können, müssen Critical Control Points (dt.: „Lenkungspunkte") festgelegt werden. Ein Critical Control Point ist eine Stufe im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess, bei der es möglich ist, die gesundheitliche Gefahr auszuschalten bzw. zu minimieren. Können an dem Punkt keine Korrekturmaßnahmen ergriffen werden, handelt es sich um einen Kontrollpunkt, einen sogenannten CP.

Beispiel Temperatur der angelieferten Speisen:
Hier könnten biologische Gefahren durch z.B. Salmonellen ausgehen. Bei warmen Speisen handelt es sich um einen CCP, also einen Lenkungspunkt, weil die Gefahr durch Nacherhitzen als Korrekturmaßnahme beherrscht werden kann (Salmonellen werden abgetötet). Handelt es sich hingegen um eine kalte Speise, ist es nur ein Kontrollpunkt. Mögliche Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichung stehen nicht zur Verfügung. Es kann lediglich kontrolliert werden, um ggf. bei Lieferanten die nicht eingehaltenen Temperaturwerte zu reklamieren.

Für die Erstellung eines HACCP-Plans muss nach folgenden sieben Grundsätzen vorgegangen werden:

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
2. Bestimmung der Critical Control Points (CCP, “Lenkungspunkte”) und Control Points (CP, „Kontrollpunkte“)
3. Festlegung von Grenzwerten für die CCPs
4. Festlegung und Durchführung eines Überwachungssystems der CCPs
5. Bestimmung von Korrekturmaßnahmen
6. Festlegung von Verifizierungsmaßnahmen
7. Dokumentation

Tipp:

Ein Beispiel für einen HACCP-Plan finden Sie unter 4.2

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse

- Legen Sie aus ihren Reihen einen Verantwortlichen fest, der dann in Hygienefragen als Ansprechpartner fungiert.
- Überprüfen Sie, welche Prozessstufen in Ihrer Einrichtung vorkommen. Die Anzahl an Prozessstufen ist abhängig vom Verpflegungssystem. Von jeder Stufe können unterschiedliche Gefahren ausgehen.

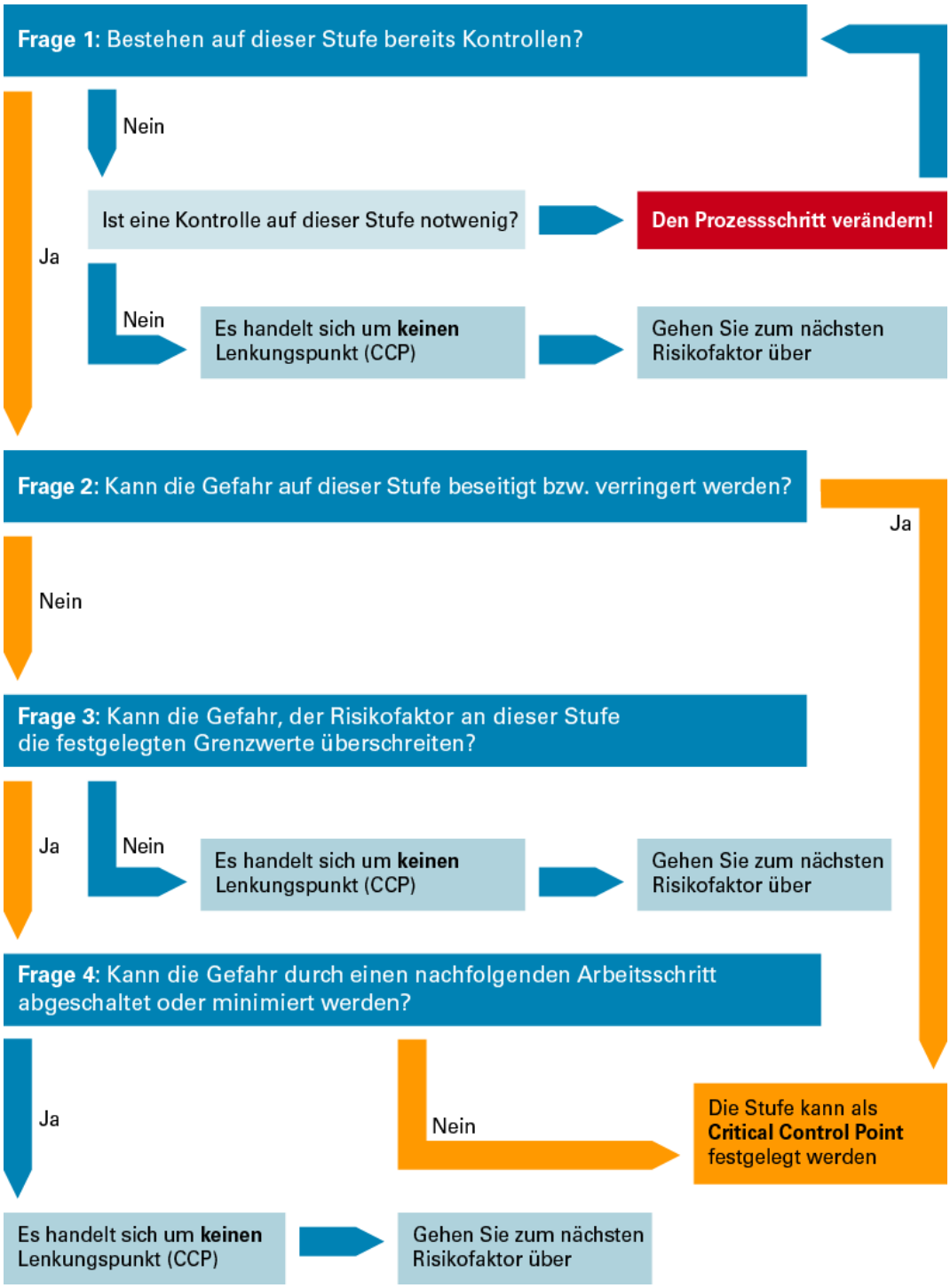
Verpflegungssystem	**Dazugehörige Prozessstufen**
Zubereitungsküche (in Ihrer Einrichtung wird selbst gekocht)	Einkauf, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Ausgabe, Reinigung/Entsorgung
Aufbereitungsküche (in Ihrer Einrichtung werden fertige Speisen (Kühlkost oder Tiefkühlprodukte) aufbereitet)	Einkauf, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Ausgabe, Reinigung/Entsorgung
Verteilerküche (Ihre Einrichtung wird vom Caterer beliefert)	Warenannahme, Lagerung, Ausgabe, Entsorgung

Tabelle 2: Prozessstufen verschiedener Verpflegungssysteme

- Schließlich legen Sie anhand der Speisepläne fest, wie und welche Speisen in Ihrer Einrichtung hergestellt oder ausgegeben und welche Zutaten dafür verwendet werden. Beurteilen Sie, ob und welche Gefahren sich bei den verwendeten Lebensmitteln in den einzelnen Prozessstufen ergeben können.
- Stellen Sie sich bei jeder Prozessstufe die Frage:
  „Können bei dieser Prozessstufe Gefahren für den Verpflegungsteilnehmer entstehen?“ Tragen Sie die dadurch ermittelten Gefahren in Ihren HACCP-Plan ein.
- Besondere Vorsicht ist in jedem Fall bei Fleischwaren, Milchprodukten, Eiern, Säuglings- und Kindernahrung, Speiseeis, Backwaren mit nicht durchgegarten Füllungen (z.B. Sahnetorte) sowie Rohkost und Kartoffelsalaten mit Marinaden und Mayonnaise geboten.

2. Bestimmung der Critical Control Points

Nach der Gefahrenanalyse müssen die Critical Control Points festgelegt werden. Dazu hilft Ihnen nachfolgender Entscheidungsbaum:



3. Festlegung von Grenzwerten

Für diese Lenkungspunkte müssen Grenzwerte festgelegt werden. Auch die Grenzwerte müssen im HACCP-Plan enthalten sein.

Wichtige Grenzwerte:

- Tiefgekühlte Lebensmittel: mind. -18°C
- Gekühlte Lebensmittel: gemäß Liste (S.9)
- Speisen, die heiß gegessen werden: mind. 65°C
- Warmhalten der Speisen: max. 2 Stunden

4. Festlegung und Durchführung eines Überwachungssystems

Abschließend wird festgelegt, wie man bei diesen Punkten vorgeht. So ist es beispielsweise bei der Zubereitung von Fleischspeisen ratsam, die Temperatur mit einem Thermometer zu messen und diese mit der Solltemperatur zu vergleichen. Auch bei der Annahme von warmen Speisen vom Caterer ist es wichtig, die Temperatur zu messen und sie mit der Solltemperatur (mind. 65°C) zu vergleichen. Die gemessene Temperatur sollte in eine Checkliste eingetragen werden.

Die Überwachungsverfahren der Lenkungspunkte (z.B. Temperaturmessung, Ablesen des Mindesthaltbarkeitsdatums, Sichtkontrollen) sind ebenfalls im HACCP-Plan zu vermerken.

5. Bestimmung von Korrekturmaßnahmen

Für den Fall, dass die gemessenen Werte mit den Sollwerten nicht übereinstimmen, müssen Korrekturmaßnahmen bestimmt werden. Auch die Kontrollmaßnahmen sollten im HACCP-Plan festgehalten werden.

Bei Abweichungen von der Solltemperatur müssen die Speisen als Korrekturmaßnahme nochmals auf über 65°C erhitzt werden. Dies ist besonders dann der Fall, wenn die Gerichte geliefert werden und bei Ankunft nicht mehr ganz heiß sind.

Falls die Gefahren durch eine Korrekturmaßnahme nicht auf ein annehmbares Maß reduziert werden können, muss das Lebensmittel/die Speise entsorgt werden.

6. Festlegung von Verifizierungsmaßnahmen

Legen Sie Maßnahmen zur Überprüfung fest, die bestätigen, dass Ihr HACCP-System erfolgreich ist.

7. Dokumentation

Sämtliche Kontroll- und Korrekturmaßnahmen sollten Sie in einem Plan festhalten, und schriftlich dokumentieren, wer wann die entsprechenden Kontrollen durchführt. Solch eine genaue Dokumentation dient der Beweisführung und der eigenen Absicherung bei Haftungsansprüchen.

Tipp:

Die Dokumente sollten 2 Jahre lang aufbewahrt werden!

Die einfachste Art einer Dokumentation ist es, Checklisten anzulegen.

Wichtige Checklisten sind:

- Checkliste zur Kontrolle der Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur
- Checkliste zur Kontrolle der Temperatur bei der Speisenannahme und Speisenausgabe
- Checkliste zur Kontrolle der Temperatur und Zeiteinwirkung beim Kochvorgang (für Einrichtungen, in denen selbst gekocht wird)
- Reinigungs- und Desinfektionsplan

Tipp:

Im Anhang 7 befinden sich Checklisten als Kopiervorlage.

Im Folgenden sind Beispiele für Checklisten dargestellt:

Checkliste für die tägliche Kontrolle der Kühlschranktemperatur

Datum/Uhrzeit	**Gemessene Temperatur** (Sollwert: max. 7 °C)	**Maßnahmen bei Abweichung** (z.B. Kühlschranktemperatur richtig einstellen, Kühlschrank reparieren lassen)	**Unterschrift**

Erläuterungen:

- *Es empfiehlt sich, die Checkliste direkt am Kühlschrank anzuheften.*
- *Auf jeder Checkliste muss erkennbar sein, wie oft die Kontrollen stattfinden müssen.*
  Die Temperaturkontrolle von Kühl- und Gefrierschrank muss arbeitstäglich erfolgen!
- *Falls die gemessenen Temperaturen nicht mit den Sollwerten übereinstimmen, notieren Sie die von Ihnen durchgeführten Kontrollmaßnahmen.*
- *Vergessen Sie nicht, die Checkliste zu unterschreiben.*

Checkliste für die tägliche Eingangskontrolle des Mittagessens vom Caterer:

Datum/ Uhrzeit	**Name der Speise**	**Eingangstemperatur** (Grenztemperaturen: Warm: mind. 65°C Kalt: max 7°C)	**Ausgabe-temperatur** (bei zeitlicher Abweichung wichtig)	**Sichtkontrolle** (Hygienezustand der Speisen, der Lieferboxen, des Lieferwagens und des Fahrers)	**Maßnahmen bei Abweichung** (z.B. Nacherhitzen, verwerfen)	**Unterschrift**

Erläuterungen:

- *Es empfiehlt sich entweder Checklisten für eine Woche oder für einen Monat anzufertigen.*
- *Auf jeder Checkliste muss erkennbar sein, wie oft die Kontrollen stattfinden müssen.*
- *Bei der Temperaturkontrolle bei der Speisenannahme empfiehlt sich eine tägliche Kontrolle.*
- *Es muss ersichtlich sein, welche Speise gemessen wurde.*
- *Sie können entweder die Speisennamen in die Liste eintragen oder aber auch einen Wochenspeisenplan anheften und in der Checkliste auf den Speiseplan hinweisen. Falls es mehrere Komponenten, wie z.B. Vor- und Hauptspeise gibt, sollten Sie diese im angehefteten Speiseplan nummerieren und die Nummer in die Checkliste eintragen.*
- *Falls die Speisen nicht sofort nach der Lieferung an die Kinder ausgegeben werden, sollten Sie die Temperatur nochmals überprüfen und dokumentieren.*
- *Achten Sie bei der Anlieferung auf den hygienischen Zustand der Lebensmittel, wie z.B. Schimmel oder Verpackungsrückstände. Die Sichtkontrolle der Transportboxen und des Lieferantenfahrzeugs kann stichprobenartig erfolgen.*
- *Falls die gemessenen Temperaturen nicht mit den Sollwerten übereinstimmen, notieren Sie die von Ihnen durchgeführten Korrekturmaßnahmen.*
- *Vergessen Sie nicht, die Checkliste zu unterschreiben.*

4.2 Beispiel: HACCP-Plan für Fleischpflanzerl

Das Aufstellen eines solchen Konzepts mag anfangs mühsam und schwierig sein. Daher achten Sie darauf, dass die Anzahl der Kontroll- und Korrekturmaßnahmen dem Umfang Ihrer Einrichtung entspricht und dass Sie sich nicht zu viel vornehmen. Geben Sie Verantwortung nach außen ab, indem Sie Lieferanten und Hersteller genaue Anweisungen geben, welche Qualität die Gerichte bei ihrer Lieferung aufweisen sollen. Achten Sie auch darauf, dass Sie bei Veränderungen (andere Rezepte, neue Lebensmittel, Küchenumbau, aufgetretene Gesundheitsbeschwerden) das Konzept überarbeiten.

Speise	Fleischpflanzerl						
Produktgruppe	Hackfleisch						
Prozessschritte	**Gefahren**	**CCP**	**CP**	**Grenzwert**	**Sicherungs-maßnahme**	**Korrekturmaß-nahme, falls der Grenzwert überschritten ist**	**Dokumen-tation**
Wareneingang	Biologische Gefahr durch Salmonellen, die auf dem Produkt vorhanden sein können und später auf andere Produkte übertragen werden können	Kein CCP!	Verbrauchs-datum	Aufdruck auf Verpackung	Auf das Verbrauchs-datum achten	Hackfleisch verwerfen, bzw. Ware zurück-schicken.	
		Kein CCP!	Temperatur	Max. 4 C	Temperatur-messung	Hackfleisch verwerfen, bzw. Ware zurück-schicken.	Temperatur nach dem Messen in die Checkliste eintragen
Lagerung	Biologische Gefahr Salmonellen können sich während der Lagerung vermehren	Kein CCP!	Temperatur im Kühl-raum/ Kühl-schrank	Max. 4 C	Temperatur-messung	Hackfleisch verwerfen, Kühlschranktem-peratur richtig einstellen, ggf. reparieren.	Kühlschrank schrank-temperatur in Checklis-te eintragen
Zubereitungsschritt 1: Vermischen der Zutaten	Falls Eier mit beigefügt werden: Biologische Gefahr durch Salmonellen in und an den Eiern	Kein CCP!	Haltbar-keitsdatum der Eier	Mindesthalt-barkeitsdatum (MHD)	Auf das MHD achten	Eier wegwerfen Hände nach dem Aufschlagen von Eiern reinigen und desinfizieren!	
		Kein CCP!	Lager-temperatur der Eier	Max. 4°C	Temperatur-messung	Kühlschranktem-peratur richtig einstellen, ggf. reparieren.	Kühlschrank schrank-temperatur in Checklis-te eintragen
Zubereitungsschritt 2: Braten	Biologische Gefahr durch Salmonellen, falls die Speise nicht ausreichend erhitzt wird	Tem pera-tur		Im Kern mind. 80°C für mind. 3 Minuten	Temperatur und Zeit messen	Nacherhitzen und Zeiteinwirkung verlängern, danach nochmals messen!	Temperatur und Zeitmes-sung in die Checkliste eintragen
Ausgabe	Biologische Gefahr durch Salmonellen	Tem pera-tur		Mind. 65°C	Temperatur-messung vor der Speisen-ausgabe	Erneutes Erhitzen bis eine Kerntem-peratur von 72 °C für 2 Minuten erreicht wird.	Temperatur nach dem Messen in die Checkliste eintragen

Tipp:

Falls Sie die Speisen von einem Caterer beziehen, sind die Schritte „Lagerung“, „Zubereitungs-schritt 1“ und „Zubereitungs-schritt 2“ nicht von Bedeutung.

Falls die Speisen bis zur Ausgabe noch einige Zeit warmgehalten werden, ist ein „Warmhalte-schritt“ einzufü-gen. Die Warmhaltezeit ist dabei ein CCP (max. 2 Stunden).

4.3 Rückstellproben

Tipp:

Zur Aufbewahrung eignen sich z.B. Plastikbecher, wie sie in Metzgereien für Fleischsalat u.ä. benutzt werden. Sie sind preiswert und gut stapelbar!

Die Dokumentationsvorlage findet sich in Anhang 8.

Sollten bei einem Kind doch einmal Durchfall oder Erbrechen auftreten, müssen Sie nachweisen können, dass dafür nicht Ihre Speisen verantwortlich waren. Als Beweis dienen **Rückstellproben**. So wird von jedem Gericht, das Sie an die Kinder ausgeben, eine Probe von **mind. 100g** in ein verschließbares, sauberes Einweggefäß gegeben und mit Produktnamen, Datum und Unterschrift versehen. Diese Proben sollten mindestens 7 Tage (besser 10-14 Tage) im Gefrierfach (-18°C) zur Vorzeige bei der Lebensmittelbehörde aufgehoben werden. Bei der Entnahme von Rückstellproben ist es wichtig, dass die einzelnen Komponenten (z.B. Nudeln, Soße und Salat) einzeln aufgehoben werden.

Rückstellproben sind nicht verpflichtend, aber dringend empfehlenswert! Denn im Extremfall (Krankheit der Kinder) können Rückstellproben beweisen, dass Ihre angebotenen Speisen nicht die Krankheitsursache sind und Sie folglich nicht die Verantwortung für die Erkrankung tragen!

5 Was müssen ehrenamtliche Helfer bei Kindergarten- und Schulfesten beachten?

Auch ehrenamtliche Helfer, die bei Festen an der Essenszubereitung und -ausgabe beteiligt sind, tragen die Verantwortung für die einwandfreie Qualität der Speisen. Daher besteht auch für diese ein Tätigkeitsverbot wenn sie an unter 2.3 aufgeführten Krankheiten leiden oder wenn bei ihnen unter 2.3 genannte Krankheitskeime diagnostiziert wurden. Des Weiteren sollten ehrenamtliche Helfer selbstverständlich auf eine persönliche Körperhygiene achten. Dazu gehört regelmäßiges Händewaschen, Verzicht auf Schmuck, saubere Kleidung und eine wasserdichte Abdeckung von Wunden (vgl. Kapitel „Was können Sie selbst für eine gute Hygienepraxis tun“).

Ähnliches gilt für Eltern, die Speisen daheim zubereiten und zum Fest mitnehmen. Bitten Sie die Eltern auf Zugabe von leicht verderblichen und „gefährlichen“ Lebensmittel wie rohes Fleisch, rohe Eier, Marinaden, selbstgemachte Mayonnaise oder ähnliches zu verzichten. Auch Backwaren mit nicht durchgegarter Füllung (z.B. Sahnetorte) sollten vermieden werden. Grundsätzlich sollte darauf geachtet werden, dass nur Lebensmittel mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum gekauft werden und die Speisen während des Transportes gut gekühlt sind.

Tipp:

Den Leitfaden für ehrenamtliche Helfer finden Sie im Internet (siehe Linksammlung).

Ein Vorschlag zur Dokumentation findet sich in Anhang 10.

Nähere Informationen zu diesem Thema können Sie dem *„Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen“* des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit entnehmen.

6 Ansprechpartner

6.1 Ansprechpartner rund um die Kita- und Schulverpflegung Oberpfalz

Christina Ruhland
Verantwortliche Gemeinschaftsverpflegung in Kindertageseinrichtungen
am Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberpfalz

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Regensburg
Im Gewerbepark A 10
93059 Regensburg

Tel.: 0941 2083-244
Fax: 0941 2083-200
Christina.Ruhland@aelf-re.bayern.de

Dr. Simone Eckert
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Regensburg
Im Gewerbepark A 10
93059 Regensburg

Tel.: 0941 2083-177
Fax: 0941 2083-200
Simone.Eckert@aelf-re.bayern.de
www.schulverpflegung.bayern.de

6.2 Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung

Bei speziellen lebensmittelrechtlichen Fragen können Sie sich an folgende Ansprechpartner Ihrer örtlichen Lebensmittelüberwachung wenden:

Amberg Stadt: Rainer Lomitzki **Stadt Amberg** Amt für Ordnung und Umwelt - Lebensmittelüberwachung Herrnstraße 1-3 92224 Amberg Tel.: 09621 10-307 Fax: 09621 10-317 Rainer.Lomitzki@Amberg.de	Landkreis Amberg- Sulzbach: Christian Adler **Landratsamt Amberg-Sulzbach** Lebensmittelüberwachung Hockermühlstr. 53 92224 Amberg Tel.: 09621 39-681 Fax: 09621 39-662 cadler@amberg-sulzbach.de
Landkreis Cham: Carola Ettl **Landratsamt Cham** Verbraucherschutz und Lebensmittelüberwachung Rachelstraße 6 93413 Cham Tel.: 09971 78509 Fax: 09971 845009 carola.ettl@lra.landkreis-cham.de	Landkreis Neumarkt: Eduard Haas **Landratsamt Neumarkt** Lebensmittelüberwachung Nürnberger Str. 1 92318 Neumarkt Tel.: 09181 470-286 Fax: 09181 470-6644 haas.eduard@landkreis-neumarkt.de
Landkreis Neustadt / Waldnaab: Karl Ebnet **Landratsamt Neustadt/ Waldnaab** Lebensmittelüberwachung, Abteilung 7 Maistraße 7-9 92637 Weiden i. d. Opf. Tel.: 09602 79-7230 Fax: 09602 79-7055 KEbnet@neustadt.de	Regensburg Stadt **Stadt Regensburg** Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz Minoritenweg 8-10 93047 Regensburg Tel.: 0941 507-3318 oder -4313 Fax: 0941 507-4319 lebensmittelueberwachung@regensburg.de

Landkreis Regensburg: Robert Hirn **Landratsamt Regensburg** Veterinäramt / Lebensmittelüberwachung Sedanstraße 1 93055 Regensburg Tel.: 0941 4009-406 Fax: 0941 4009-560 robert.hirn@landratsamt-regensburg.de	Landkreis Schwandorf: Peter Kauzner und Anja Rubenbauer **Landratsamt Schwandorf** Amt für Verbraucherschutz Wackersdorfer Str. 80 92421 Schwandorf Tel.: 09431 471-157 Fax:09431 471-104 peter.kauzner@landkreis-schwandorf.de Anja.Rubenbauer@landkreis-schwandorf.de
Landkreis Tirschenreuth: Michael Sturm **Landratsamt Tirschenreuth** Lebensmittelüberwachung Mähringer Str. 7 95643 Tirschenreuth Tel.: 09631 88405 Fax: 09631 88376 Michael.Sturm@tirschenreuth.de	Weiden Stadt: Christian Spiegler **Stadt Weiden** Lebensmittelüberwachung Dr. Pfleger Str. 15 92637 Weiden i. d. Opf. Tel.: 0961 813205 Fax: 0961 813805 Christian.spiegler@weiden-oberpfalz.de

Literaturverzeichnis

aid infodienst (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen, Bonn 2010.

aid infodienst (Hrsg.): Küchenhygiene für Profis, Bonn 2008.

Bundesinstitut für Risikobewertung: Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)- Konzept, Berlin 2005.

Bundesinstitut für Risikobewertung: Hygiene in Großküchen, Berlin.

Deutscher Caritasverband e. V., Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hrsg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird – Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen, Freiburg 2009.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern, Bonn 2009.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen, Bonn 2010.

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband) (Hrsg.): Die Hygieneschulung für die Mitarbeiter in der Gastronomie.

FAO: http://www.fao.org/docrep/005/Y1579E/y1579e03.gif aufgerufen am 29.06.11.

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG): http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html#BJNR104510000BJNE005902310 abgerufen am 13.12.2011

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene.

Link-Sammlung

http://www.bzga.de/infomaterialien/impfungen-und-persoenlicher-infektionsschutz/hygienematerialien

http://www.stmug.bayern.de/gesundheit/lebensmittel/hygiene/doc/leitfaden_lebensmittel.pdf

Anhang

Anhang 1

Meldung
nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
über Lebensmittelhygiene

Lebensmittelunternehmer haben nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene der zuständigen Behörde die ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe **zu melden**.
Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Nicht zu den Lebensmitteln gehören z. B. lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind und Pflanzen vor dem Ernten.

Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten, hat die Meldung **für jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

Bei Änderung der Daten hat unverzüglich eine Änderungsmeldung zu erfolgen.

Art der Meldung	☐ Anmeldung	☐ Änderung	☐ Abmeldung
Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte (soweit abweichend von Kontaktdaten)			
Name:			
PLZ:		Ort:	
Straße:			
Kontaktdaten des Lebensmittelunternehmers			
Name:		Vorname:	
PLZ:		Ort:	
Straße:			
Telefon:		Fax:	
Handy:		E-Mail:	
Betriebsart / Tätigkeit			
☐ Erzeuger (Urproduktion) ☐ Hersteller/Abpacker ☐ Dienstleistungsbetrieb		☐ Hersteller, die im wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen ☐ Einzelhändler ☐ Sonstiges	
Angaben zum Produktsortiment			
Unterschrift			
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.			
Ort / Datum		Unterschrift Lebensmittelunternehmer	

Im Internet zu finden unter:
http://www.stmug.bayern.de/gesundheit/lebensmittel/betriebe/index.htm

Tipp:

Bescheinigung der Folgebelehrung auf die Rückseite der Erstbelehrung kopieren! Dann sind alle Unterlagen beisammen.

Anhang 2

Bescheinigung des Arbeitgebers

über jährliche Belehrungen nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzbelehrung

Name des Arbeitnehmers:……

Datum	Belehrung	Unterschrift des Arbeitnehmers	Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers

Anhang 3

Bescheinigung des Arbeitgebers

über jährliche Personalschulung nach § 4 LMHV

Name des Arbeitnehmers:……

Datum	**Schulungsthema oder -schwerpunkt** (z.B. Personalhy-giene)	**Unterschrift des Arbeitnehmers**	**Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers**

Anhang 4

Tägliche Eingangskontrolle des Mittagessens

Datum/ Uhrzeit	**Name der Speise**	**Eingangstemperatur** (Grenztemperaturen: Warm: mind. 65°C Kalt: max 7°C)	**Ausgabe-temperatur** (bei zeitlicher Abweichung wichtig)	**Sichtkontrolle** (Hygienezustand der Speisen, der Lieferboxen, des Lieferwagens und des Fahrers)	**Maßnahmen bei Abweichung** (z.B. Nacherhitzen, verwerfen)	**Unterschrift**

Anhang 5

Checkliste Wareneingangskontrolle

Datum/ Uhrzeit	Lieferant	Artikel/ Warengruppe	Temperatur	MHD	Sichtkontrolle	Korrekturmaßnahme	Unterschrift

Anhang 6

CCP Temperaturkontrolle

- Kontrollieren Sie die Kerntemperaturen beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch und Eier/Eierspeisen **stichprobenartig**.
- Die Temperaturen werden mit einem Temperaturmessgerät (z.B. Stichthermometer) gemessen und in die Dokumentationsvorlage eingetragen und durch Unterschrift bestätigt

Kerntemperatur z.B. 70°C für mindestens 10 Min. oder 80°C für mindestens 3 Min.. Bei Unterschreitung der Kerntemperatur und/oder Gardauer muss eine Nacherhitzung durchgeführt werden.

Datum	Produkt	Kerntemperatur/ Haltezeit	Nacherhitzung durchgeführt	Unterschrift

Anhang 7

Checkliste:
Temperaturkontrolle Kühlschrank/ Gefrierschrank

Monat:……………………………….

Datum:	**Temperatur Kühlschrank** (Sollwert:………)	**Temperatur Gefrier-schrank** (Soll-wert:………)	**Unterschrift**

Anhang 8

Checkliste: Rückstellprobe

Monat: ……..

Datum	Rückstellproben	Unterschrift der durchführenden Person
	z.B. siehe Anhang Speiseplan	

Anhang 9

Darauf achtet die Lebensmittelüberwachung

- Hygiene allgemein
    - Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout
        - Betriebsräume
        - Warenfluss, einschl. Retouren
        - Personalfluss
        - Rein- und Unrein-Trennung
    - Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel
    - Produktions- und Arbeitshygiene (Küchenhygiene, Lebensmittelhygiene)
    - Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten
    - Personalhygiene
        - Personalräume
        - Sanitäranlagen
        - Persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung
    - stichprobenartige Warenprüfung

- Eigenkontrolle/ HACCP
    - Reinigungs- und Desinfektionsplan
    - Schädlingsbekämpfung
    - Temperaturüberwachung
    - Personalschulung
    - Personalgesundheit/ Infektionsschutzgesetz
    - Rückverfolgbarkeit
    - Wareneingangskontrolle
    - HACCP

Anhang 10

Einsatz ehrenamtliche Helfer bei Kindergarten- und Schulfesten

Grundlage:
Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln (StMUG)

Ich habe den Leitfaden erhalten und verstanden:

Name	Mitgebrachte Speise	Datum	Unterschrift

Platz für Ihre Notizen: