



**Gute Schulverpflegung:
(K)Ein Thema im Kreis Warendorf**

**„Sauber speisen in der Schule
Hygienemanagement in der
Schulverpflegung**

Jansen; Anja Lindhorst Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Kreis Warendorf

Espeter Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Produktionssysteme

Welche gibt es und wie sind diese zu beurteilen?

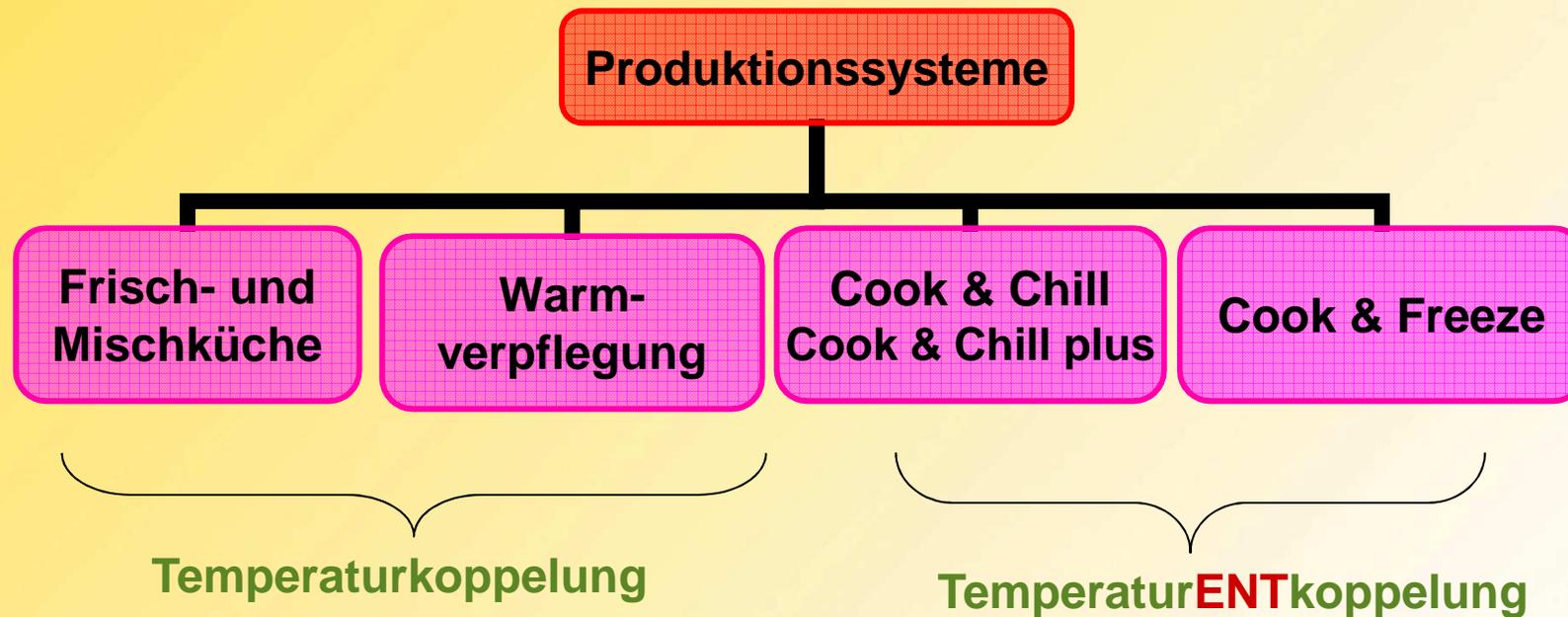
Hygienemanagement

Warum ist Hygiene in der Schulverpflegung so wichtig und welche Rechtsgrundlagen gibt es?

Das Hygienehaus

Vom Bau bis zum Eigenkontrollkonzept!

Produktionssysteme in der Schulverpflegung



Qualifikation des Personals

Frisch- und Mischkost

Fachpersonal, am besten mit einschlägiger Ausbildung

Warmverpflegung

Hilfspersonal

Kühlkost/Tiefkühlkost

gut angeleitetes Hilfspersonal

Warmhaltezeit

Zeit zwischen Ende des Garprozesses und Ausgabe an den letzten Tischgast

DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“

- idealerweise 30 Minuten
- nicht länger als 3 Stunden ab Ende der Produktion (nach Din 10508)

Häufig liegen die Warmhaltezeiten über 4 h!

Aufwand für Hygienemaßnahmen

Je mehr Produktionsprozesse/Einsatz von Rohware, desto umfangreicher sind das Eigenkontrollkonzept und die Schulungsmaßnahmen.

Frisch- und Mischkost

sehr hoher Aufwand
umfangreiches Eigenkontrollkonzept

Warmverpflegung

niedriger Aufwand vor Ort
(Hygienekompetenz beim Produzent)

Kühlkost/Tiefkühlkost

mittlerer Aufwand vor Ort
(Hygienekompetenz beim Produzent)

Fazit Produktionssysteme

Gleich gute Qualität bei allen Systemen möglich –
Aber: Können die Voraussetzungen vor Ort erfüllt werden?

Anforderungen an Personal, Küchenausstattung, Hygiene,
Kosten ...

... können in der Schulverpflegung am ehesten bei
temperaturentkoppelten Systemen erfüllt werden.

Lebensmittelinfektionen/-intoxikationen

- nicht Vorhandensein der Mikroorganismen allein, sondern hohe Keimzahl entscheidend für Erkrankung
- körperlicher Zustand spielt eine erhebliche Rolle:
→ Risikogruppe: Kinder
- Erregerquelle: kritische Lebensmittel u. a. Fleisch, Geflügel, Milchprodukte, Eierspeisen, TK-Obst, Rohkost

Unzureichend erhitzte oder gekühlte Lebensmittel sind Hauptursache!

Kritische Temperaturbereiche

- ausreichendes Erhitzen tötet Mikroorganismen ab
- kritischer Wachstumsbereich zwischen 65°C und 10°C
 - Besonderheit: Norovirus (TK Beeren),
Bacillus cereus (Reis)
- ausreichendes Kühlen verhindert starke Vermehrung

Rechtsgrundlagen für Lebensmittelhygiene

Gemeinschaftsrecht (EU)

- **Basis-VO 178/2002**
 - Allg. Lebensmittelrecht

- **EU-Hygienepaket (01.01.06)**
 - VO (EG) Nr. 852/2004
Lebensmittelhygiene
 - VO (EG) Nr. 853/2004
tierischen Ursprungs LM
 - ...

- **ergänzende Rechtsakte**
 - VO (EG) Nr. 882/2004
Lebensmittelkontrolle amtl.
 - ...

Nationales Recht

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-verordnung (Tier-LMHV)
- VO zur Überwachung von Zoonosen (ZoonoseV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- Lebensmittelkennzeichnungsvorschriften
 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
-

Schulverpflegung – Wer ist verantwortlich?

Schulen, Schul- und Betreuungsträger, Mensaverein und Pächter sind rechtlich gesehen **Lebensmittelunternehmer!**

- Meldung bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde
- Regelmäßiges Update der Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelhygiene
- Schaffung baulicher und räumlicher Voraussetzungen für gute Hygienebedingungen
- Umsetzung einer guten Hygienepraxis
- Durchführung regelmäßiger Mitarbeiterschulungen
- Einführung eines Eigenkontrollkonzeptes (HACCP)

Hygienehaus

(Umsetzung der
Vorschriften nach
EG (VO) 852/2004)

Eigenkontrollen (HACCP)

Gute Hygienepraxis

Umgang mit Lebensmitteln
Personalhygiene
Abfallentsorgung
Reinigung & Desinfektion
Schädlingsbekämpfung

Mitarbeiterschulungen

bauliche, räumliche & technische Ausstattung

(nach F. Untermann: Das HACCP-System - Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997))

DIN 10526 Rückstellproben

- Erfüllung des **Produkthaftungsgesetzes**: Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte
- Haftung unabhängig von einem Verschulden, **Beweislast** liegt beim **Lebensmittelunternehmer!**
- Schule muss absichern, ob Lieferant Rückstellproben nimmt
- nötig, sobald Speisen hergestellt werden
- Portionen à 100 g von jeder Komponente abfüllen (Speisenpläne aufbewahren)
- eindeutige Beschriftung, gekühlt (besser gefroren) aufbewahren für mind. 7 Tage

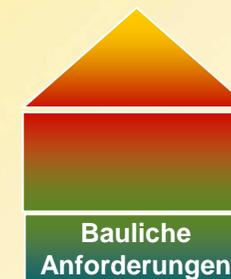
DIN 10526 Rückstellproben



Bauliche und technische Anforderungen

z. B.

- Trennung von reinen und unreinen Arbeitsgängen
z.B. Rückläufe Schmutzgeschirr
- Trennung von Essbereich und Speisenzubereitung
- Wartung von Trinkwasserspendern
- Beschaffenheit von Wänden, Böden, Arbeitsflächen
- Ausreichende Küchenausstattung und Geschirr
- Husten- und Spuckschutz
- separates Handwaschbecken mit warmen Wasser, R&D-Mittel, Einmalhandschuhe, Einmalpapier



Bauliche und technische Anforderungen



Negativbeispiel „Frischküche“

- zu klein, keine Trennung
rein/unrein
- kein separates Hand-
waschbecken
- falsches
Mobiliar

Umgang mit Lebensmitteln



z. B.:

- **MEIDEN:** kritische Lebensmittel (z. B. rohes Fleisch/Fisch)
- **VERBOTEN:** nicht durcherhitzte Speisen mit rohen Eiern, Rohmilch, Vorzugsmilch
- geschlossene Kühlkette einhalten
- ausreichende Erhitzung
- kein Einfrieren von Speiseresten
- Einhaltung der Temperaturvorgaben (Kaltspeisen 8-10°C, Warmspeisen > 65 °C)

Personalhygiene



z. B.:

- gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände
- Anlässe des Händewaschens kennen
- Tragen von Handschuhen bei LM, die nicht mehr erhitzt werden
- Rauch- und Essverbot in der Küche
- kein Tragen von Schmuck, künstl. Fingernägeln
- Kopfbedeckung, saubere Arbeitskleidung
- allgemeine Körperpflege

Abfallentsorgung

z. B.:

- geeignete Behälter → sauber, mit Deckel
- täglich leeren
- Sammelbehälter außerhalb des Küchenbereiches, kein Zugang für Schädlinge
- organische Abfälle u. U. gekühlt aufbewahren (größere Mengen, kein sofortiger Abtransport möglich)
- Abfallwirtschaftsbetriebe: separate Speiseabfalltonne



Negativbeispiel



Reinigung & Desinfektion

Reinigungs- und Desinfektionsplan

- was wird gereinigt (Flächen, Geräte, Gegenstände)
- wann bzw. wie häufig (täglich, wöchentlich, nach Gebrauch)
- womit (Mittel, Dosierung, Einwirkzeit)
- zugelassene Reinigungsmittel
- wer reinigt (verantwortliche Person, Dokumentation)

Mikrobiologische Kontrollen

- keine Pflicht, aber Nachweis der Wirksamkeit der Maßnahmen
- unabhängiges Institut (1-2 x jährlich)



Schädlingsbekämpfung



z. B.:

- Insektengitter vor zu öffnenden Fenstern
- regelmäßige Sichtkontrollen
- ordnungsgemäße Abfalllagerung
- in größeren Küchen: externe Fachfirma einschalten

Mitarbeiterschulung



Personalhygiene

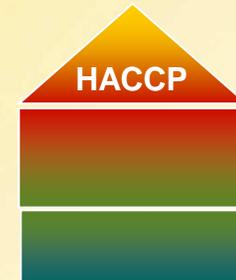
- jährliche Schulung Pflicht
(§ 4 Abs. 2 LMHV) (Schulung nach DIN 10514)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- Gesetz zur Verhütung von Infektionskrankheiten
- §§ 42, 43 regeln Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
→ Erst- und 2-jährliche Folgebelehrungen

Teilnahme und Inhalt der Schulungen müssen dokumentiert werden!

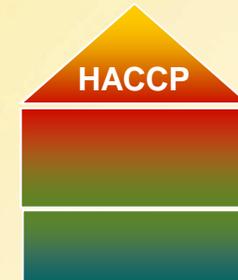
HACCP „auf Deutsch“ - Eigenkontrolle



- Wo und wie kann etwas schief gehen?
- Wodurch und auf welche Weise kann es verhindert werden?
- Wie kann bewiesen werden, dass alles Notwendige dafür getan wurde?

Ziel: Durch vorbeugende Maßnahmen hygienisch einwandfreie Produkte im gesamten Produktionsprozess (vom Einkauf bis zur Abgabe an den Gast)!

Eigenkontrollen praktisch



z. B.:

Wareneingangskontrolle

- Temperatur, Verpackung, MHD, Zustand der Ware
- wann geht Ware zurück, was passiert bei Annahme mit Mängeln



Lagerung (TK-, Kühl-, Trockenlager)

- Kontrolle und Dokumentation der Temperaturen, Notfallpläne

Eigenkontrollen praktisch

z. B.:

Speisenaufbereitung und -zubereitung

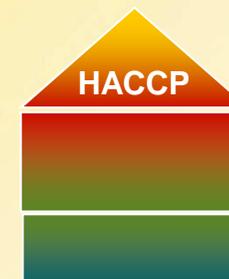
- +72 °C Kerntemperatur für mind. 2 Min.

Speisenausgabe

- Kontrolle der Temperatur im Heißhaltewagen (> 65°C, möglichst < 75°C)

Reinigung des Geschirrs

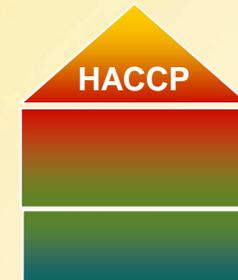
- Einstellung der Spülmaschine
→ 85°C für 10 sec, kein manuelles Nachtrocknen



Negativbeispiel



Eigenkontrollen Dokumentation



- Dokumentation ist Pflicht!

- Soviel wie nötig, so wenig wie möglich!
 - Wareneingang – Temperaturkontrolle – Reinigung & Desinfektion – Schädlingsbekämpfung - Mitarbeiterschulung

- Checklisten anlegen, Aufbewahrungsfrist 2 Jahre

Beispiel Checkliste Temperaturkontrolle

Monat:		Tiefkühlschrank I im Lagerraum			Solltemperatur:		≤ -18 °C	
März 2015								
Tag	T [°C]	Datum/Uhrzeit	Unterschrift	Tag	T [°C]	Datum Uhrzeit	Unterschrift	
1	-20	14.1./8.20	F. Koch				
2	-19	21.1./10.40	F. Koch	29				
3	-20	28.1./09.00	R. Schneider	30				
.....				31				
Ablage:		Ordner Lagerkontrollen			Verantwortlich:		Franz Koch	
Kontrollhäufigkeit:			täglich					

Besondere Fragestellungen

Arbeiten mit Kindern oder Mitwirken der Eltern

- Gesetz unterscheidet nicht zwischen Kindern und Erwachsenen
- Eltern/Kinder als Küchenhilfe unterliegen also den gleichen Gesetzen
- Ernährungsbildungsaktionen: Zweckbestimmung entscheidend
→ immer praktische Regeln der guten Hygienepraxis beachten!
- **Schulküche darf grundsätzlich keine Lehrküche sein**

Feste feiern

- Wenn Speisen mitgebracht werden: Einhaltung der Hygieneregeln gilt auch hier!

Quellen

- aid special 3132/2008 – Küchenhygiene für Profis. Bonn 2008
- aid special 3747/2008 – Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Bonn 2008

Ergänzende Literatur

- Deutscher Caritasverband e.V. und Diakonisches Werk der Evangelischen Kirchen in Deutschland e.V. (Hg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Lambertus Verlag 2009.

Adressen

Bezug der Desinfektions- bzw. Reinigungsmittellisten
Verbund für angewandte Hygiene (VAH) bzw. mhp-Verlag
www.vah-online.de (Rubrik vah-Liste).

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
www.schulverpflegung.vz-nrw.de
Hotline: 0 211 – 38 09 714

Infothek Hygiene, Deutsche Gesellschaft für Ernährung
Infothek HACCP, Deutsche Gesellschaft für Ernährung
www.schuleplusesessen.de

Lebensmittelüberwachung im kreis Warendorf

**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!**