

Merkblatt über

Hygienische Anforderungen an den (gewerblichen) Umgang mit Lebensmitteln an/in Schulen/Kindertageseinrichtungen

1. Einleitung

Lebensmittel stellen ein geeignetes Nährmedium und Transportmittel für die Erreger von Magen-Darm-Erkrankungen (z.B. Salmonellen, Noroviren) und Hauterkrankungen dar. Derartige Erkrankungen treten als Durchfall oder Brechdurchfall bzw. in Form eiternder und nässender Wunden im Bereich der Arme und Hände in Erscheinung.

Auf Grund der Abgabe von Lebensmitteln durch eine infizierte Person an andere Personen kann es zu Massenerkrankungen kommen. Bei gesunden Personen mit einem funktionstüchtigen Abwehrsystem verlaufen allerdings z.B. Durchfall-Erkrankungen in der Regel komplikationslos und zeigen überwiegend Selbstheilungstendenz. Bei älteren Menschen, abwehrgeschwächten Personen, Säuglingen, Kleinkindern und Schwangeren können jedoch schwere Krankheitsverläufe und lebensbedrohliche Zustände verursacht werden.

Von Lehrern, Erziehern, Schülern bzw. deren Eltern, die im Rahmen des Unterrichts, bei Projekttagen, dem EU-Schulprogramm zu Obst, Gemüse Milch und Milchprodukten oder Schulveranstaltungen mit Lebensmitteln umgehen, diese herstellen oder abgeben, müssen bestimmte hygienische Grundsätze eingehalten werden. Dadurch können Verunreinigungen der Lebensmittel mit gesundheitsgefährdenden Mikroorganismen und daraus resultierende Erkrankungen vermieden werden.

- Die Verunreinigung von Lebensmitteln kann z.B. ausgehen von:

- Infizierten und Erreger ausscheidenden Personen (manche Personen können auch ohne Krankheitszeichen Erreger ausscheiden), die vor der Zubereitung und dem Ausgeben von Speisen bzw. nach dem Toilettengang entweder keine oder eine unzureichende Händehygiene durchführen,
- Eitrig-infizierten Hautwunden im Bereich der Hände und Unterarme,
- Verunreinigten Arbeitsflächen, Arbeitsmitteln und Geschirr,
- Erregerhaltigen, verunreinigten Rohmaterialien und Zutaten sowie
- Insekten (Fliegen), anderem Ungeziefer und Schadnagern.

- Folgende Lebensmittel sollten nicht angeboten werden:
 - Roheihaltige Speisen (Torten, Desserts (Tiramisu) und selbstgemachte Mayonnaise),
 - Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark),
 - Hackfleisch (ungebrühte Bratwürste, Schaschlik),
 - Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden),
 - Leicht verderbliche Salate (z.B. Feinkost-, Rohkostsalate) sowie
 - Selbst hergestelltes Speiseeis.
 - Tiefgefrorene, aufgetaute Früchte ohne ein anschließendes Durcherhitzen

2. Hygienische Grundsätze und Anforderungen

- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss **Trinkwasserqualität** haben.
- Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel sollten so erfolgen, dass diese nicht durch z.B. Verunreinigungen, Anfassen/ Anniesen (durch z.B. Spuckschutz, Abdecken), tierische Schädlinge, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze etc.) nachteilig beeinflusst werden.
- Beim Umgang mit rohem Fleisch bzw. Geflügelfleisch ist besondere Vorsicht geboten; Tauwasser und Verpackungen sind zu entsorgen und alle damit in Kontakt gekommenen Flächen und Gegenstände sowie die Hände sind gründlich zu reinigen.
- Rohe und fertig zubereitete Lebensmittel müssen getrennt voneinander gelagert und weiter verarbeitet werden (Vermeidung von Kreuzkontamination); benutzte Küchenutensilien dürfen nur wieder oder weiter verwendet werden, wenn diese zwischendurch gründlich gereinigt wurden.
- Keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden
- Es sind ausschließlich saubere und für Lebensmittel geeignete Behältnisse, sauberes Geschirr sowie hygienisch einwandfreie Spül- und Trockentücher zu verwenden. Die Verwendung von **Einweggeschirr** ist möglich. Bei Verwendung von Mehrweggeschirr sollte eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser zur Verfügung stehen. Wenn möglich, sollte benutztes Geschirr und Besteck in einer Geschirrspülmaschine (mind. 60°C) gereinigt werden.
- Die Lebensmittel sind mit geeigneten Arbeitsgeräten zu portionieren. Das **Berühren** der Lebensmittel mit den Händen ist zu **vermeiden** bzw. auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken.
- Arbeitsflächen und Gerätschaften müssen unbeschädigt sowie sauber, leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind in einem Abfallbehältnis mit Deckel zu sammeln; dieses ist regelmäßig zu entleeren und zu reinigen.
- Obst und Gemüse sind (sofern zutreffend) vor der Zubereitung gründlich mit Wasser zu reinigen.
- Angelieferte Lebensmittel sind von einer zuständigen Person auf Unversehrtheit (z.B. Verpackung in Ordnung, keine faulen Stellen bei Obst/Gemüse) zu überprüfen. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie z.B. Milch, Joghurt, ist das Haltbarkeitsdatum zu prüfen und, ob diese tatsächlich gekühlt geliefert worden sind (z.B. Thermobehälter, wenn möglich, selbst Wareneingangstemperatur messen). Bei Vorliegen von Lieferscheinen sollte diese Wareneingangskontrolle auf dem Lieferschein festgehalten werden.

- Leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Milch, Joghurt sind bis zur Zubereitung/ zum Verzehr in einem Kühlschrank entsprechend den Herstellerangaben zu lagern. Fehlen diese gelten bei der Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln folgende Temperaturanforderungen:

<i>Erzeugnis</i>	<i>Temperatur</i>
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. + 4°C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
<i>Erzeugnis</i>	<i>Temperatur</i>
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+ 7°C bis max. + 10°C
Tiefkühlprodukte	min. – 18°C

- Die entsprechenden Kühlmöbel sind regelmäßig zu reinigen und desinfizieren sowie täglich auf Funktionalität zu prüfen (Temperaturmessung/-prüfung inklusive Dokumentation).
- Zubereitete Lebensmittel (z.B. bei gemeinsamen Kochaktionen o.ä.) sollten nur am Tag der Zubereitung verzehrt werden und Reste anschließend entsorgt werden.
- Alle Abfälle müssen hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt werden. Die Entsorgungswege sind kommunal geregelt und müssen mit der jeweils zuständigen Behörde abgestimmt werden.

3. Hygienevorschriften für Personen (auch die Kinder), die Lebensmittel herstellen und abgeben

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die **Toilettenhygiene und Händereinigung**. Gründliches Händewaschen mit Seife unter fließendem Wasser und Abtrocknen mit Einmalhandtuch muss vor und nach der Zubereitung und der Abgabe von Speisen und Getränken sowie nach jedem Toilettengang selbstverständlich sein. Ein Desinfektionsmittelspender sollte vorhanden sein.
- Saubere und geeignete Kleidung, wenn möglich Arbeits- bzw. Schutzkleidung; ggf. eine Haarbedeckung oder zumindest die Haare zusammenbinden. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes.
- Speisen dürfen weder angeniest noch angehustet werden.
- Vor dem Arbeitsbeginn ist Handschmuck abzulegen.
- Auch kleine Wunden an Händen und Armen müssen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abgedeckt werden.
- Vollzug des Infektionsschutzgesetzes, notwendige Belehrungen
Für das reine Ausgeben von Obst und rohem Gemüse (z.B. Ausgabe von Äpfeln) sieht das Infektionsschutzgesetz keine Regelungen vor. Insoweit gelten die allgemeinen Anforderungen der Hygiene.

Für die Zubereitung von Rohkostsalaten (auch Obstsalate und Zubereitungen aus rohem Obst und Gemüse) bzw. das Inverkehrbringen von Milch und Milcherzeugnissen gelten die Verbote und Gebote der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG). Danach dürfen Personen, die an Magen-Darmerkrankungen, Hepatitis A und E sowie infizierten Wunden und Hautkrankheiten leiden, nicht im Kontakt mit den genannten Lebensmitteln eingesetzt werden. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. Sie haben ihren Arbeitgeber über die entsprechende Erkrankung zu informieren.

- Generell gelten für das Herstellen und Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung die Verbote und Gebote der §§ 42 und 43 des IfSG.
Solange die Zubereitung der Lebensmittel nicht gewerblich erfolgt, bedarf es keiner Belehrung durch das Gesundheitsamt nach § 43 IfSG. Gleichwohl sind die Personen durch den Arbeitgeber/Dienstherren auf die Gebote und Verbote der §§ 42 und 43 IfSG hinzuweisen.
Personen, die **gewerblich** mit der Zubereitung von Lebensmitteln betraut sind und dabei mit diesen in Berührung kommen, benötigen den Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 IfSG (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung.

4. Weitere Anforderungen

Personen, die in Schülercafés o. ä. Einrichtungen arbeiten **und somit gewerbsmäßig an Schulen Lebensmittel herstellen, behandeln oder ausgeben**, müssen vor der Tätigkeitsaufnahme an einer Belehrung entsprechend den §§ 42 und 43 IfSG vom Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt teilnehmen und für den Bereich Hygiene geschult werden. Bei Beschäftigung ohne entsprechende Belehrung kann ein Bußgeld verhängt werden.

5. Literatur (Auszug)

Die nachfolgenden Links (Broschüren) seien als weiterführende Informationsquellen genannt:

www.tuev-sued.de/vereinschecklisten

http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaus_shalt.pdf

Broschüre „Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern“:

www.schuleplusessen.de/service/medien.html

Broschüre „Feste sicher feiern“: www.hausfrauenbund-hessen.de/236.html

Darüber hinaus bietet der „aid-infodienst“ www.aid.de Schulungsvideos zur Thematik Lebensmittelhygiene an.

Die genannten Anforderungen basieren auf nachfolgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

6. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, Düsseldorf Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 4883901, Fax: 0371 488 3999, email: vetamt@stadt-chemnitz.de) zur Verfügung.