



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Hygiene

Gesundheit der Tischgäste sichern



Schule + Essen = Note

1

Inhalt

Alles sauber oder auch rein?	3
Mikroorganismen: Vorkommen und Wachstumsbedingungen .	4
Maßgebliche Regelwerke.....	6
Drei Säulen des Hygienemanagements	8
Gute Hygienepraxis – beim Personal.....	10
Gute Hygienepraxis – für Lebensmittel	12
Gute Hygienepraxis – am Arbeitsplatz.....	16
Eigenkontrolle ist Pflicht – HACCP	18
Lenkungspunkte nach HACCP in Schulküchen	20
Mögliche „Hygienefallen“	22
Tipps zur Einhaltung der Hygienestandards.....	26
Nützliche Adressen.....	28
Literatur und Impressum.....	30

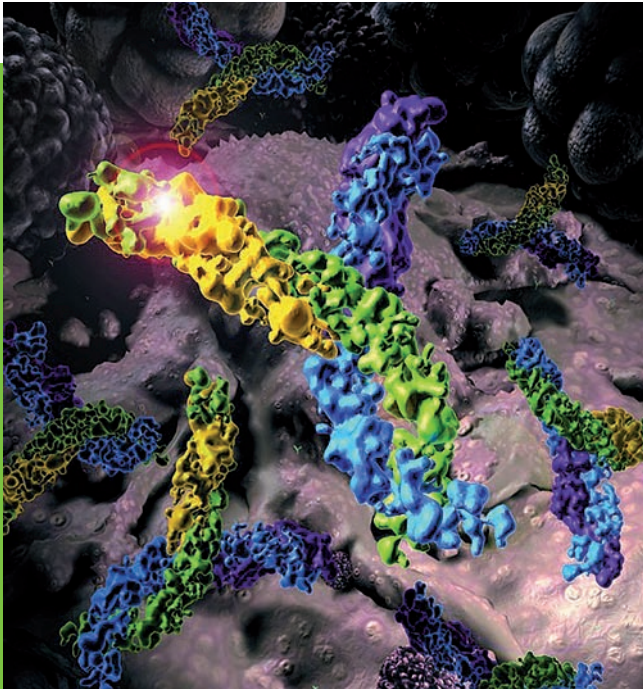
Alles sauber oder auch rein?

Schulen, die eine Mittagsverpflegung und/oder eine Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, gelten laut Gesetz als Lebensmittelunternehmer und haben als solche eine Sorgfaltspflicht: Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Niemand darf durch Schulverpflegung erkranken – im Verdachtsfall liegt die Beweispflicht beim Unternehmer, also beim Verantwortlichen für die Schulverpflegung.

Leider ist Hygiene nicht durch eine optisch feststellbare Sauberkeit zu gewährleisten. Bakterien, Hefen und Schimmelpilze sind unsichtbar für das bloße Auge – gleichwohl sie sich millionenfach in der Luft und auf Lebensmitteln befinden sowie durch Gäste oder Personal in Mensen und Küchen hineingetragen werden. Schon durch kleine Nachlässigkeiten im Küchenalltag können sich krankheitserregende Vertreter rasant ausbreiten und zu lebensmittelbedingten Krankheiten führen. Einfache Hygienemaßnahmen verhindern das wirksam.

Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmern weitreichende Maßnahmen, um die Gesundheit der Essensgäste zu sichern. Welche Pflichten die Hygieneverantwortlichen in der Schulverpflegung erfüllen müssen, darüber informiert Sie dieses Heft.

Mikroorganismen: Vorkommen und Wachstumsbedingungen



In der Küche kommen Mikroorganismen an den Händen des Personals, auf bzw. in Lebensmitteln, auf den Arbeitsflächen, an den Arbeitsmitteln oder an Handtüchern vor.

Handelt es sich bei den Mikroorganismen um den Typ „Verderbniserreger“, beginnen damit behaftete Lebensmittel zu säuern, zu faulen, zu gären oder zu verschimmeln. Sie müssen sofort vernichtet werden.

Lebensmittel, die von Krankheitserregern wie Salmonellen oder Campylobacter-Keimen befallen sind, kann man hingegen nicht mit den Sinnen erkennen. Mit Krankheitserregern belastete Lebensmittel sehen meist ganz normal aus. Nach dem Verzehr können lebensmittelbedingte Erkrankungen mit Symptomen wie Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen, Kopfschmerzen und Übelkeit auftreten.

Nährstoffe, Feuchtigkeit und Wärme – das sind für Bakterien, Hefen und Schimmelpilze drei wesentliche Wachstumsbedingungen, die sie in Großküchen reichlich vorfinden. Bleibt dann noch genügend Zeit und stimmt die für das Wachstum benötigte Temperatur, können sie sich rasant vermehren und zu Lebensmittelinfektionen führen. Die meisten für den Menschen schädlichen Mikroorganismen wachsen am besten bei mittleren Temperaturen von 15 bis 55 °C. Etwa alle 30 Minuten teilen sie sich. Da das Gros der Keime hitzeempfindlich ist, werden sie beim Garen bzw. Erwärmen der Speisen auf Kerntemperaturen von 70 bis 80 °C sicher abgetötet.

Die Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel bzw. deren Vermehrung ist durch Hygienemaßnahmen zu unterbinden. Diese beziehen sich auf die Lebensmittel, das Personal, auf die Räume und die Küchengegenstände.

Maßgebliche Regelwerke



Mehrere Verordnungen und Gesetze beschreiben, wie die hygienische Sicherheit von Schulessen zu erzielen ist. Die Verantwortlichen für die Verpflegung an der jeweiligen Schule müssen die grundlegenden Inhalte der maßgeblichen Regelwerke kennen und umsetzen. Eine der zentralen Verordnungen für Hygiene in Schulküchen ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie beschreibt die wesentlichen Anforderungen und Grundsätze der Lebensmittelhygiene für alle gewerblichen Küchen, also auch für die in Schulen.

Hygienevorschriften für die Schulverpflegung¹

Regelwerke	Kerninhalte
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene	betriebseigenes Kontrollsystem (HACCP), jährliche Schulung der Mitarbeiter, Eigenverantwortung, Sicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette, Einhaltung der Kühlkette
Verordnung (VO) zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts	vorgeschriebene Fachkenntnisse zur Lebensmittelhygiene werden konkret gefordert
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ²	Sorgfaltspflicht, allgemeine Hygieneanforderungen (gute Hygienepaxis), jährliche Mitarbeiterschulung, Mindestmaß an Fachkenntnissen über Lebensmittelhygiene
Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Ziel: Schutz vor Infektionskrankheiten, besonders wichtig: Erstbelehrung, jährliche betriebsinterne Wiederholungsbelehrungen, Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (§§ 42 und 43)
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	Basis für das nationale Lebensmittelrecht; allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit
Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)	Beweislast des Herstellers

¹ Im Internet unter <http://bundesrecht.juris.de>.

² Die LMHV ist der erste Artikel der Durchführungsverordnung (s. Regelwerk in Zeile 2 dieser Tabelle).

Drei Säulen des Hygienemanagements



Lebensmittelhygiene ist europaweit einheitlich geregelt. Das in mehreren gesetzlichen Bestimmungen vorgeschriebene Hygienemanagement für Schulküchen umfasst drei Säulen:

1. Gute Hygienepraxis im Alltag

Sie beinhaltet alle Maßnahmen, die in Küchen zu einer höchstmöglichen Lebensmittelsicherheit führen. Dazu zählen die Personalhygiene, die Lebensmittelhygiene und die Küchenhygiene (s. auch Seiten 10 bis 16).

2. Betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP³

HACCP steht für **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints und ist eine Methode zur Lenkung und Beherrschung von Gesundheitsgefahren. Das Eigenkontrollsystem ersetzt nicht die Maßnahmen der guten Hygienepraxis wie Personalhygiene oder die Reinigung und Desinfektion (s. auch Seite 19).

3. Belehrungen und Schulungen

a. Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG). Sie gilt für alle Küchenkräfte (auch ehrenamtlich Tätige, Zivildienstleistende, Schülerinnen und Schüler, Eltern), die regelmäßig mit Lebensmitteln oder Geschirr in Kontakt kommen.

b. Alle Küchenkräfte, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen in Anlehnung an die Inhalte der DIN 10514 im Bereich der Hygiene geschult werden. Die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Eigenkontrollsystems auf Basis der HACCP-Grundsätze zuständig sind, müssen auch zu den HACCP-Grundzügen geschult werden. Die Schulung muss der Tätigkeit angemessen sein, mindestens einmal jährlich erfolgen, die Dokumentation dazu ist zwei Jahre aufzubewahren.

c. Vor Festen: Anweisung der ehrenamtlich Tätigen zu hygienisch sicherem Arbeiten (s. Seite 23).

³ Ausführliche Informationen zu HACCP in Schulküchen s. Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE (Hrsg.), Infothek Schulverpflegung: „HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen“, Bonn 2009, (www.schuleplusessen.de > Informationen > Gesetze und Hygiene).

Gute Hygienepraxis – beim Personal



Das Personal muss durch sein Verhalten dazu beitragen, Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden, zu verhindern. Die persönliche Hygiene ist eine Grundvoraussetzung.

Checkliste für eine angemessene Personalhygiene

- Den Körper und die Haare regelmäßig waschen.
- Täglich frische Kleidung, Vorbinder und Geschirrtücher verwenden.
- Während der Küchenarbeit das Haar bedecken. Die Kopfbedeckung muss das Haar umschließen.
- Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten.
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck (Ringe, Uhren, Bänder usw.) ablegen.
- Essen, Trinken und Rauchen nur an dafür vorgesehenen Plätzen, nicht in der Küche.
- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach Pausen und nach Arbeiten mit möglicherweise mikrobiell belasteten Lebensmitteln wie rohem Geflügel Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser waschen, anschließend mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken; gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen. Verband regelmäßig wechseln.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. Beim Niesen oder Husten immer von den Lebensmitteln abwenden. Beim Husten die Hand vorhalten und anschließend gründlich die Hände waschen.
- Beim Verantwortlichen für die Schulverpflegung vor Arbeitsbeginn melden, wenn folgende Krankheiten auftreten: Gelbsucht, Halsentzündung, Durchfall, Hautausschlag, Erbrechen, Fieber, Wunden (auch kleine), Geschwüre, eitrige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase.

Gute Hygienepraxis – für Lebensmittel

Das Personal muss auf allen Stufen des Herstellens, Behandelns und in Verkehrbringens von Lebensmitteln Vorkehrungen und Maßnahmen treffen, die die Unbedenklichkeit der Speisen und Lebensmittel sicherstellen.



Checkliste für eine angemessene Lebensmittelhygiene

- Bei der Wareneingangskontrolle nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen. Beschaffenheit der Waren, Geruch, Temperaturen und Einhaltung der Kühlkette prüfen.
- Lagern der Lebensmittel nach dem Prinzip „first in – first out“.
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. bei leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum prüfen.
- Bei gekühlten und tiefgekühlten Produkten muss auch in der Schulküche die Kühl- bzw. die Tiefkühlkette eingehalten werden. Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen oder im Heißluftdämpfer regenerieren.
- Reine von unreinen Arbeiten trennen (Beispiel: Speisen wie Salate, die nicht mehr erhitzt werden, getrennt von rohem Geflügel zubereiten).
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die für die Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen zügig weiterverarbeitet werden. Für den Garprozess gilt: Die Speisenkomponenten in allen Teilen auf 70 bis 80 °C erhitzen.
- Geschlossene, leicht zu reinigende Behälter zum Transport unverpackter Lebensmittel verwenden. Geeignet sind Behälter aus Chromnickelstahl oder Kunststoff mit gerundeten Ecken.
- Speisen immer abdecken. Gegerate Zutaten für eine spätere Weiterverarbeitung zwischenkühlen.
- Warmhalten von Speisen vermeiden, besser rasch abkühlen und dann wieder auf mindestens 70 °C erhitzen.
- Gegerate Zutaten und erhitze Speisen sind zum Abkühlen in flache Behälter umzufüllen.
- Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen.
- Richtig Abschmecken: Nicht den selben Löffel zum Entnehmen und Probieren verwenden.
- Speisen und Geschirrinflächen nicht mit der Hand anfassen.
- Temperaturkontrolle bei der Speisenausgabe: Kühlpflichtige Speisen unter 7 °C, warme Speisen mindestens 65 °C (Anforderungen dazu: DIN 10508: Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel).⁴

⁴ Produkttemperaturen sind als Kerntemperaturen zu verstehen.

Gute Hygienepraxis – für Lebensmittel

Vorsicht leicht verderblich!

Der Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln erfordert eine hohe Sorgfalt. Hierunter fallen unter anderem⁵

- Milcherzeugnisse (Frischkäse, Joghurt, Sahne usw.)
- Konsum- und Vorzugsmilch
- Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen (Käsesahnetorte, Bienenstich usw.)
- Obst- und Gemüsesalate
- Frischfleisch und Fleischerzeugnisse
- frisches Geflügelfleisch
- Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse
- Fisch und Fischereierzeugnisse

Checkliste für einen angemessenen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

- Produktspezifische Vorgaben für Kühltemperaturen einhalten, s. DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel.
- Geflügel vor dem Zubereiten vollständig auftauen lassen.
- Auftauflüssigkeit von Fleisch wegschütten.
- Fleisch, vor allem Hackfleisch und Geflügel, vollständig durchgaren.
- Hackfleisch am Tag des Einkaufs zubereiten.
- Werden in der Herstellung frische Eier verwendet, muss die Eier- und Eiprodukte-Verordnung eingehalten werden.⁶
- Entnahme von Rückstellproben von jeder in der Ausgabestelle befindlichen Speise; mindestens 10 Tage tiefgefroren aufbewahren (Regelwerk: DIN 10526: „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“).

5 S. Definition für leicht verderbliche Lebensmittel in: DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel.

6 S. http://bundesrecht.juris.de/eiprodv_1993/.

Gute Hygienepraxis – am Arbeitsplatz



Um ein hygienisches Arbeiten in Schulküchen zu ermöglichen, stellt der Gesetzgeber konkrete Anforderungen an Räume und Gegenstände in der Küche. Diese Vorgaben sind von einem Fachplaner umzusetzen: So sind zum Beispiel die Ausführungen von Decken, Fliesen, Böden, der Beleuchtung, der Belüftung, die Anzahl und die Orte von Handwaschbecken oder die Gestaltung und Ausstattung von Sanitär- bzw. Personalräumen geregelt.

Nach Inbetriebnahme einer einwandfrei ausgestatteten Küche muss das Personal durch konkrete Maßnahmen eine angemessene Küchen- bzw. Betriebshygiene gewährleisten:

Checkliste für eine angemessene Küchenhygiene

- In allen Küchenräumen Ordnung halten.
- Küche, Wirtschaftsräume und Arbeitsmittel sauber halten.
- Arbeitswege in der Form organisieren, dass Kreuzkontaminationen⁷ ausgeschlossen werden.
- Kühlräume nicht überfüllen.
- Arbeitsplatz zwischendurch reinigen und gegebenenfalls desinfizieren, als Tücher Einwegprodukte benutzen.
- Einwandfreie Geräte und Arbeitsflächen (z. B. ohne Risse und mit fugenfreier Verarbeitung) benutzen.
- Für das Geschirrspülen und die Entsorgung von Speiseabfällen einen gesonderten Bereich vorsehen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche und getrennt von den Lebensmitteln lagern.
- An Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgenommenen Einstellungen zu Temperaturen und Zeiten nicht verändert werden.
- Maßnahmen zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung durchführen (Anforderungen in: DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich).
- Eine hygienische Abfallentsorgung sicherstellen, z. B. Mülltrennung, ausreichend Mülleimer in den Räumen, Abholrhythmus klären.

⁷ Übertragung von Krankheitserregern von verunreinigten Lebensmitteln auf nicht verunreinigte Lebensmittel.

Eigenkontrolle ist Pflicht – HACCP



Schulen sind verpflichtet, die Hygienemaßnahmen in der Küche selbst zu kontrollieren. Das System dafür ist vorgeschrieben: „HACCP“. Das ist die Abkürzung für **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints. Frei übersetzt bedeutet das „Durchführung einer Gefahrenanalyse, Identifizierung und Überwachung von Lenkungspunkten.“

Dahinter verbirgt sich ein Konzept mit sieben Schritten.⁸ Es hilft effektiv, Gesundheitsgefährdungen der Verbraucher durch den Verzehr von Lebensmitteln vorzubeugen. HACCP ist das zentrale, vorbeugende Verfahren zur Fehlervermeidung und Eigenkontrolle. Es ersetzt nicht die Hygienemaßnahmen wie Reinigung und Desinfektion oder die Maßnahmen zur Umsetzung der guten Hygienepraxis.

Das Ziel von HACCP ist, durch vorbeugende Maßnahmen während des gesamten Produktionsprozesses – vom Einkauf der rohen Produkte bis zur Abgabe der Speisen an die Gäste – hygienisch einwandfreie Produkte anzubieten. Im gesamten Ablauf sollen diejenigen Punkte entdeckt werden, an denen unerwünschte Ereignisse eintreten können, deren Auswirkungen das Lebensmittel negativ beeinflussen und folglich die Gesundheit des Konsumenten gefährden können.

Die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes ist zu dokumentieren.



Tip

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, den direkten Lieferanten eines Erzeugnisses feststellen zu können (Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln). Wer welche Ware geliefert hat, kann im Rahmen der Eigenkontrolle beim Wareneingang durch Vermerke auf den Lieferscheinen schnell notiert werden.

⁸ Geregelt in der Verordnung EG (VO) Nr. 852/2004, Artikel 5. Weitere Informationen s. Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE (Hrsg.), Infothek Schulverpflegung: „HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen“, Bonn 2009.

Lenkungspunkte nach HACCP in Schulküchen



Für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes sind die kritischen Kontrollpunkte bzw. CCP's im Verlauf des Produktionsprozesses festzulegen. Sie können zum besseren Verständnis auch als Lenkungspunkte bezeichnet werden: Denn es handelt sich dabei um Prozessstufen, an denen

- ein nicht mehr annehmbares Hygienerisiko besteht und
- die Hygieneverantwortlichen Gegenmaßnahmen (Lenkungsmaßnahmen) zur Abwendung des Risikos ergreifen können.

Die Lenkungspunkte nehmen eine Schlüsselrolle im HACCP-Konzept ein, denn mit ihrer Hilfe sind solche Hygienerisiken systematisch in den Griff zu bekommen. Weitere Erläuterungen finden Sie in der Infothek Schulverpflegung: „HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen“ (Herausgeber: Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE, Bonn 2009).

Mögliche „Hygienefallen“



Trotz eines sorgfältigen Hygienemanagements mit Hygiene- und Reinigungsplänen: Es gibt immer wieder Anlässe, die das System vor Herausforderungen stellen. Die im folgenden Text beschriebenen Auslöser für Nachlässigkeiten in der Hygiene sind bekannt. Sie sollten grundsätzlicher Bestandteil der vorgeschriebenen Hygieneschulungen sein, um so „Worst-case-Szenarien“ und Lösungsmöglichkeiten durchzuspielen.

Ehrenamtliche Arbeit

Gleich ob Lehrkräfte, Kinder, Jugendliche oder Eltern: Wer sich **regelmäßig** bei der Essenszubereitung, der Speisenausgabe oder der Verteilung am Schulkiosk beteiligt, unterliegt genau denselben Hygienepflichten wie die angestellten Kräfte. Sie müssen damit

- an einer Belehrung gemäß der Paragraphen 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes teilnehmen und
- sie sind im Bereich Hygiene zu schulen.

Wer **gelegentlich** in der Schulküche, zum Beispiel bei der Speisenausgabe, hilft, muss die Anforderungen erfüllen, wenn die Speisen an Dritte abgegeben werden.

Wirken Ehrenamtliche bei **einmaligen** Aktionen mit, zum Beispiel im Rahmen von öffentlichen Veranstaltungen oder Schulfesten, sind die Ehrenamtlichen im Rahmen einer Organisationsbesprechung über Risiken zu unterrichten, die mit der Herstellung und Ausgabe verbunden sein können.

Werden Speisen z. B. während des Unterrichts oder im Rahmen von Projekttagen hergestellt und von den Kindern und Jugendlichen **nur gruppenintern** verzehrt, also nicht an Dritte abgegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen ebenfalls nicht.

Die Schulung kann die Küchenleitung oder eine von ihr beauftragte Institution, ein Unternehmen oder eine Fachkraft mit entsprechender Qualifikation durchführen (s. Seite 7, Hygienevorschriften).

Mögliche „Hygienefallen“

Handhygiene

Hygiene liegt in Ihrer Hand. Denn die Hände sind zentraler Sammelpunkt für Mikroorganismen wie Fäkalkeime, Lebensmittelkeime, Hautkeime, Luftkeime. Bei nicht hinreichender Händehygiene ist die Gefahr für Lebensmittelinfektionen in Küchen sehr groß. Wann die Hände zu reinigen, wann sie zu desinfizieren sind und wie das zu geschehen hat, sollte Bestandteil der regelmäßigen Schulungen sein.

Wenn es schnell gehen soll

Hektik in Großküchen zu den Stoßzeiten ist normal – aber oft auch der Auslöser für hygienische Nachlässigkeiten. Die vorzeitige Entnahme eines Hackauflaufs vor Erreichen der vorgeschriebenen Kerntemperatur, das Verkürzen der Laufzeiten der Spülmaschine, weil Geschirr während der Ausgabe zur Neige geht – das ist unzulässig, weil so Krankheiten durch kontaminierte Speisen ausgelöst werden können.

Alle Vorgaben zu Zeiten und Temperaturen sind unbedingt einzuhalten: Kerntemperaturen, Garzeiten, die Mindestzeiten beim Spülen, maximale Warmhaltezeiten, Warmhaltetemperaturen, Temperaturen in der Speisenausgabe, Kühltemperaturen.

Das Durchspielen solcher Engpässe in Schulungen hilft dem Personal, richtig zu reagieren.

Tipps zur Einhaltung der Hygienestandards

Die Einrichtung eines gut funktionierenden Hygienemanagements braucht Zeit, einschlägige Fachkenntnisse und das Bewusstsein beim Küchenpersonal, dass jeder Einzelne Verantwortung trägt und sie wahrnehmen muss.

Im Küchenalltag helfen diese Tipps zur Einhaltung hoher Hygienestandards:

- Suchen Sie in der Planungsphase der Schulverpflegung frühzeitig das Gespräch mit der örtlichen Lebensmittelüberwachungs- bzw. Gesundheitsbehörde.
- Als praxistauglich im täglichen Hygienemanagement erweisen sich weniger die großen Handbücher im Büro des Küchenleiters, sondern die selbst erstellten Checklisten mit wenigen Seiten, die Ihren individuellen Betriebsablauf von der Warenannahme bis hin zur Speisenausgabe abbilden.
- Es muss eine Person (z. B. die Küchenleitung) benannt werden, die für die Überprüfung der Hygiene und der zur Einhaltung erforderlichen Maßnahmen zuständig ist. Werden zum Beispiel die Lenkungspunkte täglich nachgehalten und die Ergebnisse notiert?
- Definieren Sie in Lastenheften für Lieferanten die Mindestqualitäten für Lebensmittel.
- Erarbeiten Sie Checklisten, Dokumentationsnachweise sowie Kontroll- und Reinigungspläne nach dem Prinzip „So viel wie nötig – so wenig wie möglich“.



Nützliche Adressen



www.schuleplussessen.de

Das DGE-Projektteam von „Schule + Essen = Note 1“ informiert auf diesen Seiten zu allen Aspekten rund um Schulverpflegung.

www.in-form.de/vernetzungsstellen-schule

Kontaktadressen zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern, die allen Beteiligten und Verantwortlichen ein Netzwerk für Kontakte und Informationen rund um Schulverpflegung bieten.

www.aid.de

Der aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V., Bonn, bietet unter „Außer-Haus-Verpflegung“ Informationen zum Hygienemanagement und HACCP in Schulküchen an.

www.lsfv-bw.de

Der Landesverband der Schulfördervereine Baden-Württembergs e. V. informiert u. a. über Möglichkeiten und Grenzen der verantwortlichen Übernahme der Schulverpflegung durch Mensavereine bzw. durch Eltern.

Literatur und Impressum

Literatur

aid infodienst, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen, Bonn 2010 (Entwurf)

aid infodienst (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Bonn 2009

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

aid infodienst (Hrsg.): Infektionsschutz im Lebensmittelbereich, Bonn 2008

aid infodienst (Hrsg.): Küchenhygiene – deutsch, Bonn 2008

aid infodienst (Hrsg.): Schädlinge in der Gemeinschaftsverpflegung (Special), Bonn 2009

Bertling, L.: Erlaubt, Verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen praktisch angewandt. 11. überarbeitete und erweiterte Auflage. Frankfurt/Main, Deutscher Fachverlag, 2008

Bundesinstitut für Risikobewertung: Hygiene in Großküchen – Merkblatt in deutscher Sprache, unter: http://www.bfr.bund.de/cm/238/hygiene_in_grosskuechen_deutsch.pdf

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Bonn 2009

Schwarz, P., Lemme, F., Neumann, P., Wagner, F.: Großküchen – Planung, Entwurf, Einrichtung. Verlag Huss-Medien GmbH, Berlin, 5. Auflage 2009

Fachzeitschriften

Ess-Klasse junior, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main, www.ess-klasse-junior.de

Schüler-Menü, Huss-Medien GmbH, Berlin, www.schueler-menue.de

Schulverpflegung, jamVerlag GmbH, Offenbach, www.schulverpflegung.com

GVmanager, B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, Hilden, www.gvmanager.de

gv-praxis, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main, www.gv-praxis.de

Impressum

Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Konzept, Text, Redaktion und Gestaltung:

Pressebüro Dirschauer, Lübbecke,
www.pressebuero-dirschauer.de

Fachlektorat:

Dr. Elke Liesen, Projekt „Schule + Essen = Note 1“
der DGE, Bonn

Fotos:

Titelbild: DGE (Montage Chmielewski)
www.oekolandbau.de/© BLE/Dominic Menzler: 18, 22;
Chmielewski: 6, 26; DGE: 28; Dirschauer: 12; Ecolab: 24-25;
Electrolux: 20; Fresenius SE: 4; Frima: 10; Hobart: 8; Johnson-Diversey: 16; VTH: 14-15, 30-31; Winterhalter: 2-3

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Ratschläge in diesem Heft sind von der DGE sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

© DGE Bonn, 1. Auflage 2009

**Weitere Medien
des Projekts „Schule + Essen = Note 1“
finden Sie unter:
www.dge-projektservice.de**



**Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich gerne an:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
„Schule + Essen = Note 1“
Godesberger Allee 18
53175 Bonn**

**Telefon: 0228 3776-860
E-Mail: schuleplusessen@dge.de**

**Besuchen Sie auch unsere Internetseite:
www.schuleplusessen.de**

Ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
im Rahmen von IN FORM – Deutschlands Initiative für ge-
sunde Ernährung und mehr Bewegung gefördert durch das
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Ver-
braucherschutz.
www.in-form.de



Schule + Essen = Note