

## Schulungen

Jeder neue Mitarbeiter ist zu Beginn der Tätigkeit in die „Hygieneregeln“ einzuweisen. Jährlich wiederholend müssen Mitarbeiter zur Lebensmittelhygiene geschult werden. Grundkenntnisse der Mikrobiologie und hygienischer Besonderheiten am Arbeitsplatz sind ebenfalls vorzuweisen.

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) schreibt eine Belehrung bezüglich Tätigkeitsverbote und Meldepflichten vor. Diese gelten bei bestimmten infektiösen Erkrankungen und Symptomen wie Durchfall und Erbrechen. Das örtliche Gesundheitsamt ist für die Belehrung zuständig, sie muss vor der Arbeitsaufnahme erfolgen und bescheinigt werden.



## Weitere Informationen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung informiert auf seinem Internetportal über Lebensmittelsicherheit und Fragen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes:

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)

Auf den Internetseiten des Robert Koch-Instituts finden Sie ausführliche Informationen zum Infektionsschutzgesetz:

[www.rki.de](http://www.rki.de)

aid/DGE Ringordner „Essen und Trinken in Schulen“.

Der Ordner kann für 25,00 € zzgl. Versandkosten beim DGE-MedienService bestellt werden:

Fax: 0228 909 26 10

[www.dge-medien-service.de](http://www.dge-medien-service.de)

Der aid Infodienst bietet eine Auswahl an Broschüren zu den Themen Hygiene, Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung:

- „Infektionsschutz in Kindertagesstätten und Schule“  
Bestell-Nr. 1521  
1,50 €

- Heft 1397 „Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule“,  
3,50 €

- Foliensatz 6615 „Hygiene für Profis“,  
Foliensatz auf CD-ROM,  
Einzelplatzlizenz 25,00 €,  
Schullizenz 102,00 €

Zu bestellen im Internet:

[www.aid.de/shop](http://www.aid.de/shop)

Örtliche Gesundheitsämter geben Hilfestellung bei der Umsetzung der Hygiene-richtlinien.

## Ihr Partner für Essen und Trinken



Bei allen Fragen rund um die Ernährung und die Verpflegung an Ganztagschulen ist die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Ihr Ansprechpartner:

Besuchen Sie uns im

Internet:

[www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn  
Tel.: 0228 3776-860  
Fax: 0228 3776-800  
[www.dge.de](http://www.dge.de)

„Schule + Essen = Note 1“  
ein Projekt der Kampagne  
„Besser Essen. Mehr Bewegen.  
KINDERLEICHT“ des Bundesministeriums  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Besser essen.  Mehr bewegen.  
**KINDERLEICHT**



Schule + Essen = Note 1

## Mehr als Händewaschen

Hygiene bei der Schulverpflegung

Besser essen.  Mehr bewegen.  
**KINDERLEICHT**

## Paragrafen

Bei der Einführung einer Schulverpflegung sind verschiedene Vorgaben zu berücksichtigen. Zu den rechtlichen Rahmenbedingungen zählen die europäischen Hygiene-Verordnungen VO (EG) 852/2004 und 853/2004, das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB) und das Infektionsschutzgesetz (IfSG).

### LFGB

Richtet sich an alle Personen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und an Dritte weitergeben.

#### Die Grundprinzipien sind:

- Sorgfaltspflicht
- Produkthaftung, die Beweislast liegt bei demjenigen, der die Speisen an die Schüler abgibt.

### IfSG

Zweck des Gesetzes ist es, die Übertragung von Krankheiten beim Menschen abzuwehren, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Verbreitung zu verhindern.

#### Sonderregelungen für Schulen (§ 33-36 IfSG)

Personal, das an übertragbaren Erkrankungen leidet, ist vom Besuch der Schule ausgeschlossen. Erst mit einem ärztlichen Attest ist die Wiederaufnahme der Beschäftigung zu erreichen. Ebenso ist die Erstellung eines Hygieneplans für Schulen verbindlich.



© BLE, Bonn / Foto: Dominik Menzler

## 1 x 1 der Hygiene

In den Verordnungen ist die gute Hygienepraxis verankert. Sie beinhaltet die Personalhygiene, die Lebensmittelhygiene und die Raumhygiene. Durch sie kann das Risiko einer Übertragung von krankmachenden Bakterien und Viren verringert werden.

- Körper und Kleidung sind sauber zu halten, dazu gehört auch spezielle Arbeitskleidung
- Haare zusammenbinden und Kopfbedeckung tragen
- Schmuck und Armbanduhr sind vor Arbeitsbeginn abzulegen
- Vor der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Rauchen sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren
- Wunden müssen wasserdicht abgedeckt werden



## Praxis

### Für die Lebensmittel gilt:

Kontrolle der eingehenden Waren, Kühlung, getrennte Lagerung von rohen und gegarten Speisen. Lebensmittel sollen abgedeckt gelagert werden. Bei der Zubereitung sind sie ausreichend zu erhitzen. Lange Warmhaltephasen sind zu vermeiden. Sonderregelungen gelten für Milch, Fleisch, Fisch und Eier. Rohes Fleisch, Rohmilch, Speisen mit rohen Eiern dürfen nicht angeboten werden!

### Für Küche und Räume gilt:

Flächen und Böden sollten gut zu reinigen sein. Zu einer guten Hygienepraxis gehört das regelmäßige Reinigen von Arbeitsflächen ebenso, wie die tägliche Müllentleerung, das sachgemäße Nutzen und Lagern von Reinigungsmitteln. Gegenstände aus Holz sind vom Gebrauch auszuschließen.

### Für den Schulkiosk gilt:

Bei abgepackten Waren gelten andere Bestimmungen, da kein direkter Kontakt mit dem Lebensmittel möglich ist. Hier sind Lagervorschriften und das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten.

## Kontrolle

Zur Sicherstellung einwandfreier Hygiene und sicherer Speisen wird das HACCP-Konzept eingeführt.

### Das HACCP-Konzept

(Hazard Analysis Critical Control Points) beinhaltet sieben Schritte

1. Identifizieren der Gefahren, z. B. Ware (Hackfleisch) oder Abläufe
2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, z. B. Anlieferung, Warenannahme, Lagerung, Zubereitung, Ausgabe (Anlieferung von Hackfleisch)
3. Definition der Verfahren zur Überprüfung (Temperaturkontrolle des angelieferten Hackfleisches)
4. Durchführung der Überprüfung

5. Korrekturmaßnahmen (Hackfleisch nicht annehmen, wenn Temperatur nicht im Normbereich)

6. Überprüfung des Systems

7. Dokumentation (durch Prüfprotokolle)

Merkblätter zu den kritischen Punkten erinnern an die nötigen Kontrollen. Qualitätssicherung, deren Nachweis und Dokumentation mindern das eigene Risiko und schützen vor Haftungsansprüchen Dritter. Seit Januar 2006 ist das HACCP-Konzept verpflichtend.



© Foto: Maria Revermann