



► Küchenhygiene

Sauber is(s)t gesund

Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen



► Impressum

Herausgeber

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen
40190 Düsseldorf
November 2006
www.munlv.nrw.de

Text

Abteilung VI – Verbraucherschutz

Gestaltung

Leitwerk, Köln

Fotos

Leitwerk, Köln; Abbildung auf Seite 14 aus „Essen und Trinken in Schulen“,
herausgegeben von aid Infodienst – Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.

Druck

JVA-Medien, Geldern
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier mit Umweltzeichen



Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Nordrhein-Westfalen herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie für die Wahl des Europäischen Parlaments. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Eine Verwendung dieser Druckschrift durch Parteien oder sie unterstützende Organisationen ausschließlich zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder bleibt hiervon unberührt. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger bzw. der Empfängerin zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.



► Inhalt

Einleitung	Seite 5
Anforderungen an Räume und Einrichtungen	Seite 6
Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln	Seite 8
Personalhygiene	Seite 11
Abfallentsorgung	Seite 12
Reinigung und Desinfektion	Seite 13
Eigenkontrollen	Seite 14

► Links

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

- www.dge.de
- www.dvg.net
- www.aid.de
- www.munlv.nrw.de
- www.munlv.nrw.de/sites/arbeitsbereiche/verbraucherschutz/ueberwachung.htm
- www.ganztag.nrw.de
- www.loegd.de/hygiene_infektiologie/frameset.html
- www.learnline.nrw.de
- www.vah-online.de
- www.vz-nrw.de

Liebe Leserinnen und Leser,

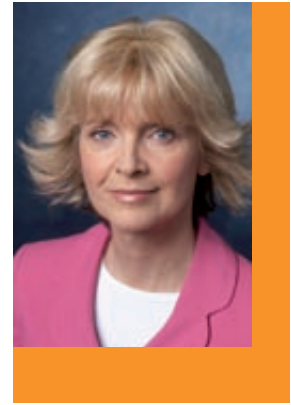
neben Kindertageseinrichtungen, die schon lange eine Mittagsverpflegung anbieten, entstehen immer mehr Ganztagschulen und -angebote, in denen auch ein Mittagessen angeboten werden muss.

In Nordrhein-Westfalen gibt es seit dem Schuljahr 2003/2004 die offene Ganztagschule im Primarbereich. Seit dem 01.02.2006 werden Haupt- und Förderschulen mit erweitertem Ganztagsangebot eingerichtet. Mit der Einführung dieser Ganztagsangebote in den Schulen steigt der Bedarf einer Mittagsverpflegung erheblich. Bis 2010 soll es über 200.000 Ganztagsplätze in den offenen Ganztagschulen im Primarbereich geben sowie 50.000 Plätze bis 2012 in den Hauptschulen mit erweitertem Ganztagsangebot.

Die Landesregierung hat ein großes Interesse daran, dass in Schulen qualitativ gute und ausgewogene Mahlzeiten angeboten werden. Denn wer sich gut ernährt ist auch fit für den Unterricht.

Damit auch wirklich gutes und gesundes Essen angeboten werden kann, ist die Beachtung der Hygiene-Anforderungen bei der Gemeinschaftsverpflegung eine unerlässliche Grundlage. Dazu gibt es bei den Verantwortlichen für die Planung einer Mittagsverpflegung in den Schulen viele Fragen: welche Voraussetzungen müssen bei den räumlichen Verhältnissen erfüllt sein, welche Kenntnisse muss das Küchenpersonal haben, an wen kann man sich in Zweifelsfragen wenden und vieles mehr.

Diese Broschüre möchte den Trägern und Verantwortlichen einen ersten Überblick darüber geben, was beachtet werden sollte, um Kinder in der Schule mit einem Mittagessen zu versorgen.



Ihr



Eckhard Uhlenberg
Minister für Umwelt
und Naturschutz,
Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-
Westfalen

Ihre



Barbara Sommer
Ministerin für Schule
und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-
Westfalen

► Einleitung

Wer Kinder in einer Schule regelmäßig mit Mahlzeiten versorgt, „betreibt“ eine „Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung“ und unterliegt damit bestimmten lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Die Einhaltung dieser Vorschriften wird in Nordrhein-Westfalen durch die Lebensmittelüberwachungsämter der Kreise und kreisfreien Städte regelmäßig kontrolliert.

Diese Broschüre soll erste Hinweise geben und richtet sich an die Verantwortlichen für die Mittagsverpflegung. Schon im Vorfeld muss festgelegt werden, wer die Verantwortung für

die Mittagsverpflegung tragen soll. Die- oder derjenige ist Ansprechpartner/-in für die Lebensmittelüberwachung und verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.

Bevor Sie eine Mittagsversorgung in Ihrer Schule anbieten, ist es notwendig, dass Sie sich über Ihre Wünsche und Möglichkeiten klar werden.

- Überlegen Sie, welches Verpflegungssystem Sie für ihre Schule bevorzugen und wägen Sie dabei die Vor- und Nachteile speziell für Ihre Schule ab.
- Stellen Sie fest, wie viele Personen voraussichtlich am Mittagessen teilnehmen werden.
- Prüfen Sie, welche Räume für die Küche und den Speiseraum geeignet sind. Klären Sie, ob Umbau- oder Neubaumaßnahmen notwendig sind.
- Bedenken Sie, welche finanziellen und personellen Mittel Ihnen zur Verfügung stehen.
- Binden Sie schon während der Planung Ihre Lebensmittelüberwachung und ggf. die Bauverwaltung ein. Bedenken Sie, dass die Erteilung einer Baugenehmigung keine lebensmittelrechtliche Prüfung beinhaltet. Adressen der für Sie zuständigen Lebensmittelüberwachung finden Sie im Internet unter: www.munlv.nrw.de/sites/arbetsbereiche/verbraucher-schutz/ueberwachung.htm
- Fassen Sie alle hygienerelevanten Funktionsabläufe in einem Hygieneplan zusammen. Ein Musterhygieneplan ist unter www.loegd.de abrufbar.

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen helfen, sich einen Überblick über die gesetzlich vorgeschriebenen lebensmittelhygienischen Mindestanforderungen an Küchen von Schulen und zu verschaffen. Während die Anforderungen

an die Räume in Abhängigkeit vom gewählten Verpflegungssystem zu sehen sind, gelten die übrigen Vorgaben allgemein.

Verpflegungssysteme

■ Frischkostsystem

Die Mahlzeiten werden an Ort und Stelle frisch zubereitet.

■ Warmverpflegungssystem (Catering)

Hier erfolgt die Versorgung mit Speisen, die zuvor anderswo, z.B. in einer Großküche, gekocht worden sind und bis zur Abgabe heiß gehalten werden.

■ Cook and Chill oder Tiefkühlsystem

Die Gerichte werden in gekühlter oder tiefgekühlter Form angeliefert und vor dem Verzehr in entsprechenden Vorrichtungen vor Ort erhitzt.

■ Mischküchensystem

Es werden woanders fertig gestellte und vor Ort frisch zubereitete Speisen nebeneinander verwendet und angeboten.



Sauberkeit ist Trumpf



► Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Die Küchen in Schulen dürfen nur für Küchenzwecke genutzt werden. So ist auch das Betreiben von Waschmaschinen oder Trocknern in der Küche nicht erlaubt.

- Für das Zubereiten, Erwärmen und die Ausgabe der Mahlzeiten muss ein ausreichend großer, vom Essbereich abgetrennter **Raum** oder Raumteil vorhanden sein.
- Die **Wände, Fußböden und Decken** müssen leicht zu reinigen sein, das heißt z. B. gefliest oder mit Kunststoffpaneelen oder einem abwaschbaren Anstrich versehen sein.
- Die **Fenster** müssen mit einem Insektengitter ausgestattet sein.
- In der Küche muss ein separates **Handwaschbecken** mit warmem Wasser, flüssiger Seife, ggf. Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für die Reinigung von Lebensmitteln und Geschirr oder Arbeitsgeräten muss ein weiteres Spülbecken zur Verfügung stehen. Flüssigseife bzw. Händedesinfektionsmittel sollten nicht aus Standflaschen sondern aus fest installierten Spendern entnommen werden.
- Die Küche muss so **be- und entlüftet** werden können, dass Gerüche abziehen können und Kondenswasserbildung vermieden wird.
- Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** vorhanden sein.
- Die **Oberflächen** in der Küche z. B. Schränke, Arbeitsplatten, Spüle müssen glatt und leicht zu reinigen, das heißt abwaschbar sein. Diese Anforderung wird in der Regel auch von handelsüblichen Haushalts-Küchen erfüllt.
- Die **Arbeitsgeräte** müssen leicht zu reinigen und technisch einwandfrei sein. Auf Gerätschaften aus Holz (Kochlöffel, Schneidebretter) ist zu verzichten.
- Es muss ein **Abfallbehälter** mit Deckel vorhanden sein.
- **Reinigungsmittel und -geräte** sind separat, z. B. in einem Schrank, zu lagern.
- Die Aufbewahrung der **Straßenkleidung** und anderer persönlicher Gegenstände darf nicht in der Küche erfolgen.
- Die Lebensmittel sind vor allem bei der Essensausgabe vor Husten, Spucken und Berühren zu **schützen**.

Sollten Sie bei der Mittagsverpflegung das Frischkost- oder Mischküchensystem (siehe Kasten auf Seite 5) verwenden, müssen zusätzlich folgende Anforderungen erfüllt werden:

- Für Ausgangs- und Zwischenprodukte und verzehrfertige Speisen müssen **getrennte Lagermöglichkeiten** und soweit notwendig **Kühleinrichtungen** vorhanden sein. Sie müssen darauf achten, dass z. B. rohes Fleisch und ungewaschenes Gemüse nicht im selben Kühlschrank aufbewahrt werden. Sollten Sie lediglich kleinere Mengen bevorraten, ist eine Lagerung der Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen in einem Kühlschrank möglich.
- Bei der Zubereitung von Speisen, die mit einem Erhitzen von Lebensmitteln verbunden ist, wie z.B. Kochen und Braten, muss eine geeignete **Dunstabzugseinrichtung** vorhanden sein.
- Die Notwendigkeit eines **Bodenabflusses** sollte mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung besprochen werden.
- Ein **Umkleieraum** für das Küchenpersonal muss vorhanden sein.
- Grundsätzlich muss die **Toilette** für das Küchenpersonal über ein Waschbecken und warmes Wasser, Flüssigseife, ggf. Hände-Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher verfügen.



Extra Spülbecken für Lebensmittel

Was auf jeden Fall zu vermeiden ist

Eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln,

wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen

sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.



Richtig mit Lebensmitteln umgehen

► Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

Nicht nur Zustand und Ausstattung der Küche, sondern auch ein hygienisch richtiger Umgang mit Lebensmitteln ist von entscheidender Bedeutung für die Herstellung und Abgabe gesundheitlich unbedenklicher und schmackhafter Speisen.

Speisen- und Lieferantenauswahl treffen

Bereits bei der Auswahl von Speisen für die Schulverpflegung sollten – unabhängig von ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten – bestimmte Lebensmittel „tabu“ sein.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und verderben leicht. Vor diesem Hintergrund sollten Sie diese kritischen Lebensmittel sicherheitshalber nicht anbieten.

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes hat der Gesetzgeber die Abgabe einiger Lebensmittel bei der Beköstigung von Kindern sogar verboten.

Bei der Auswahl von **Lieferanten** für eine regelmäßige Mittagsverpflegung sollten Sie Einfluss auf die Speisepflegung nehmen, kritische Lebensmittel vermeiden und Betriebe in Ihrer geographischen Nähe bevorzugen, um Transport- und Warmhaltezeiten gering zu halten. Sehen Sie sich den Betrieb Ihres Lieferanten möglichst selbst an, bevor Sie sich vertraglich an ihn binden.

Kritische Lebensmittel sind zum Beispiel:

- rohes Tatar und Mett
- roh zu verzehrender Fisch
- Rohmilchkäse

Verbotene Lebensmittel:

- Speisen mit rohen Eiern wie z.B. selbst gemachte Majonäse, Tiramisu u.ä.
- nicht pasteurisierte oder sterilisierte Milch wie Rohmilch und Vorzugsmilch

Kühlung und Heißhaltung beachten

Rohe Lebensmittel sind Naturprodukte und vor allem in unbearbeitetem Zustand i.d.R. äußerlich mit Bakterien behaftet, die das Produkt rasch verderben oder bei unsachgemäßer Verarbeitung sogar Lebensmittelinfektionen (rohes oder unzureichend erhitztes Geflügelfleisch: Salmonellengefahr) verursachen können.

Als Faustregel kann davon ausgegangen werden, dass Lebensmittel umso verderblicher sind, je höher ihr Wasser- und Eiweißgehalt ist. Tierische Produkte (Fleisch, Fisch, Milch, Eier und daraus hergestellte Lebensmittel) gelten als besonders leicht verderblich und müssen einer **geschlossenen Kühlkette** vom Einkauf / Anlieferung über die Lagerung bis zur Zubereitung unterliegen. Achten Sie hierbei auf die Temperaturvorgaben des Herstellers auf dem Etikett. Fehlen sie, müssen Transport und Lagerung bei Temperaturen unterhalb von $+7^{\circ}\text{C}$, bei tiefgefrorenen Produkten unterhalb -15 bis -18°C stattfinden. Die Tem-

peraturen müssen Sie regelmäßig mittels Thermometer überprüfen und dokumentieren. Siehe auch Seite 15.

Neben einer durchgängigen Kühlung ist eine ausreichende **Erhitzung und Warmhaltung** von Lebensmitteln die einzige küchentechnische Methode, Bakterien in oder auf Lebensmitteln zu beseitigen. Es bedarf hierzu dauerhaft Temperaturen oberhalb von $+65^{\circ}\text{C}$, insbesondere bei vom Tier stammenden Lebensmitteln. Transport, Anlieferung und Heißhaltung von Lebensmitteln sollte bei Cateringverpflegung dieser Vorgabe genügen und Bestandteil des Liefervertrages sein.

Das **Einfrieren** von Lebensmitteln in der Schulverpflegung sollte möglichst unterbleiben, da Einfrier- und Auftauprozesse die Vermehrung von Bakterien begünstigen können. Oberstes Gebot bei der Erwärmung von tiefgefrorenen Produkten ist eine mindestens 10 minütige Heißhaltung oberhalb von $+65^{\circ}\text{C}$ in allen Teilen des Produktes.



Messen bringt Sicherheit

Haltbarkeit und Genusstauglichkeit überprüfen

Die **Haltbarkeit** von Lebensmitteln ist gesetzlich nicht normiert und kann immer nur im Einzelfall beurteilt werden. Verdorbene oder in ihrer Qualität geminderte Lebensmittel dürfen selbstverständlich nicht bevorratet, verarbeitet oder abgegeben werden. Eine regelmäßige Überprüfung der angelieferten Produkte und des vorhandenen Warenbestandes gehört zu den Sorgfaltspflichten aller Betreiber von Schulmensen.

Die Prüfung der **Genusstauglichkeit** von Lebensmitteln muss aufgrund von Aussehen, Geruch und Geschmack erfolgen. Hierbei ist ein kritisches Maß anzulegen. Bei verpackten Lebensmitteln ist das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD, Herstellergarantie) eine geeignete Orientierungshilfe. Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sollten in der Schulverpflegung grundsätzlich nicht verwendet werden.

Nachteilige Einflüsse vermeiden

Unsaubere Räume, schmutzige Gebrauchsgegenstände, unzureichende Personalhygiene und fehlerhafter Umgang wirken nachteilig auf Lebensmittel. Beachten Sie daher folgende Ratschläge:

- Halten Sie die Küche, Lager- und Sanitärräume sauber und in Ordnung. Achten Sie auf gute Personalhygiene bei Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Kontrollieren Sie Küche und Lagerräume regelmäßig auf Schädlingsbefall und veranlassen Sie bei Befall umgehend Bekämpfungsmaßnahmen.
- Kaufen oder bestellen Sie nur frische Ware und nur soviel, wie Sie tatsächlich brauchen.
- Organisieren Sie Ihren Einkauf so, dass Sie kühlpflichtige Lebensmittel zuletzt entnehmen, transportieren Sie diese in Isolierbehältern und verbringen Sie diese möglichst zügig in Ihre Einrichtung.
- Lagern Sie ungewaschenes Obst, Salat und Gemüse, stark riechende Lebensmittel oder rohes Fleisch nicht in den gleichen Kühlschränken wie verzehrfertige Lebensmittel.
- Nehmen Sie angelieferte Lebensmittel nur in hygienisch einwandfreien, unbeschädigten Verpackungen oder Behältnissen an und kontrollieren Sie die Kühl-, Gefrier- und Heißhaltetemperaturen.
- Kühlen Sie warme Lebensmittel innerhalb von max. 3 Stunden ab, verwenden Sie hierzu kleine Behältnisse mit Schichtdicken von nicht mehr als etwa 5 cm und stellen Sie diese abgedeckt in eine Kühleinrichtung.
- Halten sie Ihre Lagerbestände überschaubar, verbrauchen Sie angebrochene Lebensmittel möglichst rasch und verfahren Sie nach dem „first in – first out“-Prinzip (zuerst rein – zuerst raus). Vermerken Sie auf angebrochenen Packungen das Anbruchdatum.
- Trennen Sie sich von Lebensmittelresten: heben Sie grundsätzlich keine Lebensmittelreste in der Küche auf, frieren Sie keine übrig gebliebenen Lebensmittel für die Küche der Schule ein. Sollte das dennoch einmal unvermeidbar sein, verpacken Sie die Lebensmittel sorgfältig und beschriften Sie sie mit dem Einfrierdatum.
- Bei der Speisenausgabe ist darauf zu achten, dass Lebensmittel vor Spucken, Husten und Berühren geschützt werden.

► Personalhygiene

Jeder, der Lebensmittel für andere zubereitet, muss auf seine persönliche Hygiene achten.

Durch Unachtsamkeit oder Unsauberkeit können Lebensmittel verunreinigt werden, z.B. durch

- Mikroorganismen wie z.B. Viren und Bakterien,
- Fremdkörper wie z.B. Haare, Zigarettenkippen, Schmuckteilchen oder
- chemische Stoffe wie z.B. stark riechende Parfüms

Bei der Zubereitung von Speisen beachten Sie bitte die folgenden Grundsätze:

Wer mit offenen Lebensmitteln umgeht, muss gesund sein!

Personen, die an ansteckenden **Magen-Darm-Erkrankungen** leiden oder dessen verdächtig sind, dürfen in Küchen nicht tätig sein. Dasselbe gilt, wenn sie an infizierten Wunden oder anderen **Hautkrankheiten** erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass die Krankheitserreger auf die Lebensmittel übergehen.

Wer Speisen für andere zubereitet, muss sich durch das Gesundheitsamt oder einen von diesem beauftragten Arzt

über seine Pflichten im Zusammenhang mit den oben aufgeführten Erkrankungen unterrichten lassen. Erst wenn die Bescheinigung über die sogenannte **Erstbelehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes** vorliegt, darf man in einem Küchenbetrieb arbeiten. Diese Belehrung muss jährlich wiederholt werden, wobei dann eine Schulung durch den Arbeitgeber genügt.

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss sauber gekleidet sein!

Die **Arbeitskleidung** in der Küche muss sauber und ausschließlich für die Arbeit in der Küche bestimmt sein. Auch das Schuhwerk sollte eigens für die Küche angeschafft werden. Wer mit offenen Lebensmitteln umgeht, benötigt eine Arbeitskleidung, die so beschaffen ist, dass die Lebensmittel nicht z. B. durch Flusen verunreinigt werden können.

Die Arbeitskleidung soll die private Oberbekleidung vollständig überdecken. Gut geeignet sind helle Arbeitskittel oder auch helle T-Shirts. Ideal ist eine professionelle Küchenbekleidung. Zu empfehlen ist ferner das Tragen einer die Haare umschließenden Kopfbedeckung wie Hauben oder Haarnetze.

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss saubere Hände haben!

Vor der Aufnahme der täglichen Küchenarbeit, nach jeder Pause, nach jedem Toilettenbesuch, nach Husten oder Niesen in die Hand bzw. Taschentuchgebrauch und nach jedem Berühren verschmutzter Gegenstände oder Lebensmittel und nach Arbeiten mit kritischer Rohware (rohes Fleisch, Geflügel, rohe Eier) müssen Sie die **Hände und Unterarme** gründlich mit Wasser und Seife reinigen und mit

einem nur einmal zu benutzenden Handtuch abtrocknen. Wenn Sie mit offenen Lebensmitteln umgehen, sollten Sie Hände und Unterarme mit einer hautverträglichen Desinfektionsseife waschen. Finger- und Ohrringe sowie Armschmuck sollten Sie bei der Küchenarbeit nicht tragen. Sie behindern die gründliche Reinigung der Haut. Außerdem können sich Teile lösen und in die Lebensmittel gelangen.

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss auf mancherlei verzichten!

In den Küchenräumen dürfen Sie weder rauchen, essen noch trinken, um eine Verunreinigung der Lebensmittel und Speisen durch Rauch, Asche, Zigarettenkippen, Glassplitter usw. zu vermeiden.

Darüber hinaus sollten Sie, wenn Sie mit offenen Lebensmitteln umgehen, auf stark riechende Parfüms bzw. Deos verzichten, um einen Übergang der Duftstoffe auf Lebensmittel zu vermeiden.

► Abfallentsorgung

Eine hygienische Sammlung und Entsorgung von Abfällen soll vermeiden, dass

- Lebensmittel sowie die für ihre Bearbeitung genutzten Räume, Arbeitsflächen und Geräte unsichtbar oder sichtbar verunreinigt werden.
- Schädner (wie Mäuse oder Ratten) und Insekten angelockt werden.
- Krankheitserreger verbreitet werden.
- Gerüche freigesetzt werden.

Da die Entsorgungswege kommunal unterschiedlich geregelt sind, können an dieser Stelle nur die Grundprinzipien einer hygienischen Abfallentsorgung aufgeführt werden.

Sammeln Sie die Abfälle in sauberen, mit Deckeln versehenen Behältnissen und entleeren Sie diese spätestens nach Abschluss der täglichen Küchenarbeit, bei Bedarf auch öfter, in Sammelbehälter außerhalb der Küchenräume. Diese Sammelbehälter müssen so aufgestellt und beschaffen sein, dass eine unbefugte Entnahme der Abfälle unmöglich ist. Auch sie müssen sauber sein und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden.

In einer Küche fallen meistens „anorganische“ (z. B. Verpackungen) und „organische“ (z. B. Speisereste) Abfälle an. Wenn Sie organische Abfälle getrennt sammeln und nicht unmittelbar endgültig entsorgen, sollten sie möglichst gekühlt aufbewahrt werden, keinesfalls jedoch gemeinsam mit kühlpflichtigen Lebensmitteln. Wenn Sie über eine Verfütterung der Speisereste an Tiere nachdenken, setzen Sie sich unbedingt vorher mit dem **Veterinäramt** in Verbindung, um die einschlägigen Rechtsvorschriften zu erfragen.



Auf die eigene Hygiene achten



► Reinigung und Desinfektion

Um gesundheitliche Gefahren und unappetitliche Verhältnisse zu vermeiden, müssen Sie die Küche und die zugehörigen Nebenräume einschließlich der Einrichtungen und Geräte unbedingt sauber halten.

Dies ist am besten mit einem (tabellarischen) Reinigungsplan zu erreichen, aus dem hervorgeht,

- was (z.B. Fußboden, Arbeitsflächen, bestimmte Geräte)
- wann bzw. wie häufig (z.B. täglich, wöchentlich, nach Gebrauch)
- womit (Mittel und Dosierung)
- von wem (verantwortliche Personen)

gereinigt und ggf. desinfiziert werden soll.

Dabei sollte es selbstverständlich sein, dass benutzte Arbeitsgeräte oder -flächen sofort nach dem Gebrauch, spätestens jedoch am Ende des Arbeitstages gereinigt werden. Bei der Erstellung eines Reinigungsplanes können Sie sich z.B. von den Herstellerfirmen für Reinigungsmittel oder von der Lebensmittelüberwachung, dem Gesundheitsamt oder einem Hygieniker **beraten lassen**.

Bei einer **Reinigung** mit warmem Wasser und Spülmittel sollen Schmutz und Lebensmittelrückstände beseitigt werden. Demgegenüber dienen **Desinfektionsmaßnahmen** dazu, vorhandene Keime (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze oder Viren), die Lebensmittel verderben oder zu Gesundheitsschäden beim Verbraucher führen können, abzutöten oder mindestens zu verringern.

Ein Desinfektionsmittel kann erst dann wirksam werden, wenn keine sichtbaren Reste von Schmutz oder von Lebensmitteln mehr vorhanden sind. Deshalb sind Desinfektions-

mittel erst im Anschluss an eine Reinigung sinnvoll einzusetzen. Getrennte Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind also grundsätzlich empfehlenswert.

Häufig werden jedoch kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel angeboten, die eine Arbeitserleichterung darstellen können. Will man diese verwenden, müssen jedoch grobe Verschmutzungen bereits entfernt worden sein.

Arbeitsgeräte wie z.B. Aufschnittmaschinen oder Fleischwölfe können nicht ohne vorherige **Zerlegung** gründlich gereinigt werden. Nach der Reinigung und Desinfektion (oder desinfizierender Reinigung) die Teile zuerst trocknen lassen, bevor die Maschinen wieder zusammen gebaut werden.

Wichtig für die Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind drei Punkte:

- Eignung für den vorgesehenen Zweck (unbedingt für den Lebensmittelbereich!)
- richtige Dosierung
- Beachtung der Einwirkzeit

Die Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG) und der Verbund für angewandte Hygiene e.V. – VAH – haben entsprechende Listen herausgegeben (siehe Links auf Seite 3). Auch hier kann Sie die Lebensmittelüberwachung, das Gesundheitsamt oder ein Hygieniker entsprechend beraten.

Auch das gründliche **Nachspülen** mit klarem Wasser darf nicht vergessen werden, wenn die Gebrauchsanweisung des Mittels dies vorsieht. (Bitte danach nicht mehr mit einem gebrauchten Tuch nachtrocknen!)

Es ist keinesfalls sinnvoll oder notwendig, alles und immer zu desinfizieren.

Folgende Bereiche sollten aber zusätzlich zur Reinigung regelmäßig auch desinfiziert werden:

- alle Teile von Geräten und Oberflächen, die mit Fleisch (insbesondere Geflügel), Fisch, rohen Eiern oder ungeputztem, ungewaschenem Gemüse in Berührung gekommen sind, z.B. Innenraum von Kühlschränken, Arbeitsflächen, Aufschnittmaschinen, Schneidebretter, (sofern sie nicht in der Spülmaschine bei ausreichend hohen Temperaturen (+65°C) gereinigt werden können). Dies können z.B. auch Flächen und Griffe von Türen, Einrichtungen und Geräten sein.
- alle Spülbecken und Armaturen
- alle Handwaschbecken und Armaturen
- alle Personaltoiletten einschließlich der Handwaschbecken und Armaturen

► Eigenkontrollen

Sie versorgen Kinder mit einem Mittagessen, d. h. Sie stellen Lebensmittel für andere her und geben sie ab. Daher müssen Sie durch eigene, regelmäßige Sicherungsmaßnahmen und Kontrollen mögliche Gesundheitsgefahren für den Verbraucher so weit wie möglich verringern.

Dazu müssen in der Einrichtung zunächst die Punkte in den Arbeitsabläufen festgelegt werden, von denen möglicherweise eine Gefahr für die Lebensmittelhygiene ausgeht.

Neben der Erkennung chemischer und physikalischer Gefahren, wie zum Beispiel Fremdkörper oder Reinigungs-

mittel im Essen, ist die Vermeidung von bakterieller Kontamination und von Bakterienvermehrung (z. B. Salmonellen) das wichtigste Ziel der betriebseigenen Sicherungsmaßnahmen.

zu reinigender Gegenstand	Reinigungs-/Desinfektionsmittel, Dosierung/Einwirkzeit	Durchführung	Reinigung/Desinfektion, Häufigkeit	Verantwortlich
Fußboden, Bodeneinläufe	Desinfektionsreiniger, 80 ml/8 Liter	nasswischen, gründlich nachwaschen mit klarem Wasser	täglich	Küchenpersonal
Arbeitsflächen, Türklinken, Schränke außen	küchenrein, gebrauchsfertig	aufsprühen, gründlich nachwaschen mit klarem Wasser	täglich	Küchenpersonal
Abfallbehälter	Desinfektionsreiniger, 80 ml/8 Liter Wasser	nasswischen, gründlich nachwaschen mit klarem Wasser	täglich	Küchenpersonal
Kühlschrank/-truhe, Kühlräume, Lagerräume	Desinfektionsreiniger, 80 ml/8 Liter Wasser	nasswischen, gründlich nachwaschen mit klarem Wasser	1x wöchentlich	Küchenpersonal
Brat-/Backgeräte, Kombigerät, Konvektomat	Fettlöser 100 ml/10 Liter Wasser	auftragen und reinigen, mit klarem Wasser nachwaschen	täglich	Küchenpersonal

Beispiel für einen Reinigungsplan

Wie können die Eigenkontrollen praktisch aussehen ?

- Die Einrichtung muss immer hygienisch sauber sein. Benennen Sie die für die Reinigung **verantwortlichen Personen** und stellen Sie einen **Reinigungsplan** auf. Die durchgeführte Reinigung soll durch Unterschrift bestätigt werden. Es empfiehlt sich, den Reinigungserfolg durch bakteriologische Kontrollen von Zeit zu Zeit zu überprüfen. Art und Umfang dieser Kontrollen können Sie mit Ihrem Lebensmittelüberwachungsamt oder dem Gesundheitsamt besprechen. (Siehe auch Abbildung auf Seite 14)
- **Kontrollieren** Sie die Lebensmittel **bei der Anlieferung**. Optisch kann man dabei den Zustand der Verpackung, Fremdkörper, den Frischezustand und sichtbaren Verderb erfassen. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln und Tiefkühlware muss eine **Temperaturmessung** erfolgen.
- Sofern Sie Lebensmittel länger im Betrieb lagern, sind die **Lagertemperaturen** wichtige Messpunkte, die regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden müssen.
- Kontrollieren Sie beim Kochen der Speisen ebenso wie beim Aufwärmen vorbereiteter Speisen regelmäßig, ob **Kerntemperaturen von mindestens +65°C** erreicht und gehalten werden, um Bakterien mit ausreichender Sicherheit abzutöten.
- Die Ausgabe des Essens sollte so schnell wie möglich nach der Zubereitung oder Anlieferung erfolgen. Wenn zwischen Zubereitung und Verzehr mehr als drei Stunden vergehen, sollen warme Speisen bei einer Temperatur von mind. **+65°C**, kalte Speisen bei **+2 bis +8°C** gelagert werden.
- Es ist empfehlenswert, **Rückstellproben der abgegebenen Lebensmittel** eine Woche lang tiefgefroren aufzubewahren, um im Fall einer Erkrankung durch eine Untersuchung der Lebensmittel den möglichen Ursachen nachgehen zu können. Einzelheiten besprechen Sie mit Ihrer Lebensmittelüberwachung.
- Das Personal muss regelmäßig **Schulungen** über Lebensmittelhygiene erhalten. Für die Durchführung ist der Arbeitgeber bzw. Dienstherr verantwortlich. Sie können diese Schulungen gemeinsam mit den jährlich zu wiederholenden Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz durchführen oder durchführen lassen. Hierüber berät Sie ihr zuständiges Amt für Lebensmittelüberwachung oder das Gesundheitsamt.

Je nach Betrieb können noch weitere Eigenkontrollmaßnahmen erforderlich werden. Dies sollten Sie mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung oder dem Gesundheitsamt besprechen.

Aus der Aufstellung wird ersichtlich, dass jede Einrichtung über mindestens ein Einstichthermometer verfügen muss, um die Messungen durchzuführen. In den Lagerräumen und / oder den Kühl- oder Gefrierschränken sind einfache geeignete Thermometer stationär anzubringen.

Die Messergebnisse sollten aufgeschrieben und zusammen mit den Reinigungsplänen, den Schulungsnachweisen und den anderen Unterlagen am besten in einem Ordner mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

Sorgfältig geführte Dokumente können Sie beim Verdacht auf lebensmittelbedingte Erkrankungen deutlich von Schuldvorwürfen entlasten. Bedenken Sie, dass Sie auch dann für den Zustand der Küche verantwortlich sind, wenn sie gelegentlich von anderen Personen, wie z. B. Eltern oder Schülern im Rahmen des Unterrichtes genutzt wird.



Ministerium für Umwelt
und Naturschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz des
Landes Nordrhein-Westfalen

NRW.



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes
Nordrhein-Westfalen

NRW.