



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Übergreifende Themen - Schulverpflegung - Gefährdungen und Maßnahmen

Gefährdungen und Maßnahmen

Zu einer Ganztagschule gehört die Bereitstellung eines warmen Mittagessens, das ist unstrittig (siehe [RdErl. „Die Arbeit in der Ganztagschule“](#) d. [?]MK)

Eine gute Schulverpflegung ist keine rein organisatorische Aufgabe - vielmehr bedeutet sie zugleich die Einbringung einer Vielzahl weiterer Kriterien und somit schulischer Aktivitäten wie ein ansprechendes Raumangebot mit geringem Geräuschpegel, keine Warteschlangen an den Ausgaben, freundliches Personal, individuelle vielfältige Angebotsvariationen, Mitbestimmung und Beteiligungsmöglichkeiten der Schülerinnen und Schüler sowie Einbettung in Schulleben und Unterricht. Nur so ist eine gute Akzeptanz in der Schulverpflegung gewährleistet.

WARUM IST HYGIENE IN DER SCHULVERPFLEGUNG SO WICHTIG?

Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Keime und Krankheitserreger unterschiedlichster Art. Medienberichte über Infektionen nach der Einnahme von Speisen in der Schulmensa machen diese Gefahr immer wieder deutlich. Unsachgemäße Verarbeitung von Lebensmitteln kann zur Gefährdung der Gesundheit der Kinder führen. In Schulen ist diese Gefahr besonders groß, da Kinder sehr empfindlich auf Hygienefehler reagieren. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) weist darauf hin, dass Kinder zu der sogenannten „Risikogruppe“ zählen. Hier kommt zum Tragen, dass spezielle Krankheitserreger bei Kindern eine deutlich geringere Gesamtkeimzahl benötigen, um eine Erkrankung auszulösen. Zudem kann der Krankheitsverlauf bei Kindern unter Umständen stärker sein und ernste Folgen nach sich ziehen. Quelle: DGE www.schuleplusessen.de

Nach den gesetzlichen Bestimmungen ist der Betreiber einer Schulmensa für die gesundheitliche Unbedenklichkeit verantwortlich.

Schulmensen sind Lebensmittelunternehmen, die die Mindestanforderungen für den gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln gemäß EG-Verordnung Nr. 852/2004 einzuhalten haben.



© Karl-Heinz Berger

Maßnahmen

Schulische Verpflegungsangebote sollen qualitativ hochwertig und ausgewogen sein und natürlich gut schmecken. Das setzt vor allem einen sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln voraus. Wie erreicht man eine hygienisch sichere Mittagsverpflegung in den Schulen? Welche rechtlichen Grundlagen gibt es? Gibt es besondere Hygieneanforderungen?

Diese und mehr Fragen beantwortet der „Niedersächsische Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung“.

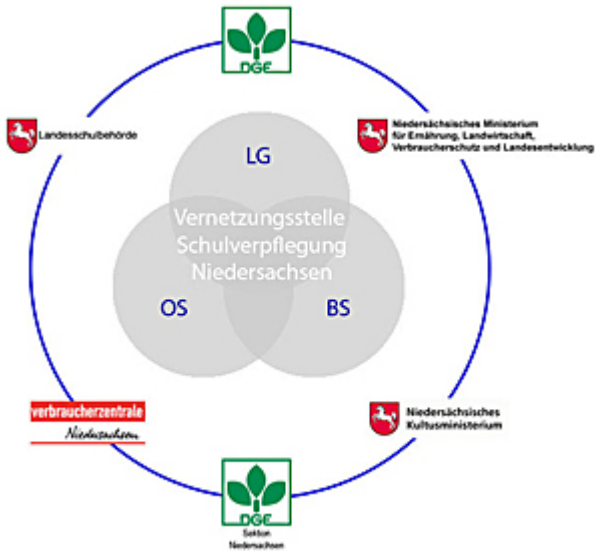
Auskunft über die Anforderungen an Schulverpflegung geben auch die DGE- Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage).

In einem Referat werden wesentliche Aspekte der Hygiene in Schulküchen dargelegt:

- [Hygienische Aspekte bei der Verpflegung in Ganztagschulen](#)

Beratung für Schulen: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Die Niedersächsische Vernetzungsstelle Schulverpflegung mit ihren drei Beratungsstellen in Lüneburg, Braunschweig und Osnabrück startete im April 2009 unter der Trägerschaft der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. ihre Arbeit.



© <http://www.dgevesch-ni.de>

Die wesentlichen Aufgaben der Vernetzungsstelle liegen in der

- Optimierung der Verpflegungsangebote allgemein- und berufsbildender Schulen unter Berücksichtigung von nachhaltiger Entwicklung und Qualitätsentwicklung an der Schule
- Unterstützung von Kooperationen zwischen Schulen und außerschulischen Partnern und
- Verbreitung und Implementierung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Bindeglied zwischen schulischen Akteuren, Multiplikatoren und Verantwortlichen der Schulverpflegung, Schülerinnen und Schülern, Eltern sowie außerschulischen Anbietern und Kooperationspartnern.

Gefördert wird die Niedersächsische Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes „INFORM“ vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung.

Die Kontaktdaten finden Sie im Link in der rechten Randspalte.

Externe Informationen

RdErl. Die Arbeit in der
Ganztagsschule

Was Hänchen nicht lernt...

EG-Verordnung 852/2004

Der Schulhygieneplan des NLGA

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Kontakt

Artikel-Informationen

10.11.2021

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=316

E-Mail an Redaktion