



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Übergreifende Themen - Schulverpflegung - Links/Quellen

Links/Quellen

Broschüren DGE-Praxiswissen in Neuauflage

Ob Trinken in der Schule oder Fragen zur Hygiene, die Broschüren bieten den Akteuren rund um die Schulverpflegung wichtige Informationen und praxisnahe Unterstützung zu zahlreichen Themen:

- HACCP - Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen
- Hygiene - Gesundheit der Tischgäste sichern
- Kochen-Kühlen-Spülen Welche Geräte braucht die Küche?
- Trinken in der Schule - Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren
- Vollwertige Schulverpflegung - Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssystem

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Durch den Ausbau der Ganztagschulen in Niedersachsen gewinnen die Schulen als Lebens- und Erfahrungsräume für Kinder und Jugendliche zunehmend an Bedeutung. Dies bedingt einen verstärkten Bedarf an einer qualitativ hochwertigen Mittags- und Pausenverpflegung. Ziel der niedersächsischen Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist es, diejenigen zu unterstützen und zusammenzubringen, die sich für die Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung und deren Verknüpfung mit der Ernährungsbildung in der Schule engagieren.

Schule + Essen= Note 1, Medien

Hier finden Sie auf eine Sammlung von Materialien, die Sie downloaden und ausdrucken können. Medien zu folgenden Themen:

- Qualitätsstandard
- Informationsbroschüren
- Hilfreiches & Tipps
- Zertifizierung
- Veröffentlichung/Publicationen

Richtig ernähren

Schulen können maßgeblich an der Entwicklung einer neuen Esskultur mitwirken: Die Lust auf Gesundes kommt nicht von selbst. Ein ganzheitliches Verpflegungskonzept für Schulen: Bildung is(s)t gut! Viele Schüler frühstücken nicht. Aber: Mit Frühstück fällt das Lernen leichter ([?]DGUV pluspunkt 2/2010)

Wissenswertes rund um die Gesetze

Die Hygienevorschriften fordern, dass die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auf allen Stufen des Herstellens und Behandelns bis zum Inverkehrbringen sichergestellt wird. Dafür trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung und muss zwei Systeme umsetzen sowie

dokumentieren: die gute Hygienepaxis und das HACCP-Verfahren. Hierauf folgt oft die Nachfrage: "Aber eine Schule ist doch kein Lebensmittelunternehmen, oder etwa doch?" Die Antwort lautet: Ja, und damit fallen Schulen in den Geltungsbereich der Verordnungen.

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](#)".

[Hygiene Gesundheit der Tischgäste sichern](#) (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

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. Das Heft enthält auch Checklisten zu den Themen:

- Checkliste für eine angemessene Personalhygiene
- Checkliste für eine angemessene Lebensmittelhygiene
- Checkliste für einen angemessenen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
- Checkliste für eine angemessene Küchenhygiene

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

Dipl. oec. troph. Daniela Hähre, Dipl.oecotroph. Holger Pfefferle

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Referat Gemeinschaftsverpflegung

(1,2 MB)

[Hygienemanagement - unverzichtbar in der Schulverpflegung](#)

Prof. Ulrike Arens-Azevedo, Fakultät Life Sciences, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

[Mehr als Händewaschen - Hygiene in der Schulverpflegung](#) (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, pdf, 3 MB)

[Sauber is\(s\)t gesund - Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen](#) (Herausgeber: Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, pdf, 1,3 MB)

[Hygienisch zubereiten- Feste feiern, Hinweise für die Ausrichtung](#)

[nicht-gewerbsmäßiger Veranstaltungen](#) (Herausgeber: Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, pdf, 340 KB)

[Lebensmittelhygiene-Verordnung \(LMHV\)](#)

Eine vollständige Version der [?]LMHV finden Sie auf den Gesetzes-Seiten des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

[EU-Verordnung 852/2004 Lebensmittelhygiene](#)

[Infektionsschutzgesetz](#)

Hier finden Sie das komplette Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen.

[Robert Koch-Institut \(RKI\)](#)

Das RKI ist die zentrale Einrichtung der Bundesregierung auf dem Gebiet der Krankheitsüberwachung und -prävention. Sie finden u.a. ausführliche Informationen zum Infektionsschutzgesetz.

[Mittagsversorgung in der Ganztagschule - Ein Präventionsthema für die Unfallkasse? \(Unfallkasse Rheinland-Pfalz, pdf, 250 KB\)](#)

[Mittagsverpflegung an Ganztagschulen Tipps zur Planung und erfolgreichen Durchführung](#)

Artikel-Informationen

08.01.2021

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=317

E-Mail an Redaktion