

Anforderungen an die Abgabe von Speisen in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung - Kurzfassung -

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Einrichtung für eine Gemeinschaftsverpflegung. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Küche

- 1.1 Die Grundfläche der Küche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

2 Vorratsraum

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z. B. nicht räumlich zusammen mit frischem unverpacktem Fleisch und/oder anderen offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

3 Thekenbereich/ Speisenausgabe

- 3.1 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten.

4 Personaltoiletten

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus

müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

4.3 Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen müssen vorhanden sein.

5 Nebenräume

5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.

5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.

5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

6 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

6.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

6.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:

- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschneiden).
- Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
- Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren.

6.3 Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren.

6.4 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

6.5 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

- 6.6 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
 - Hygieneschulung
 - nach VO (EG) Nr. 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 6.7 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

7 Lagerungshinweise sowie besondere weitere Anforderungen

- Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln muss stets im Kühlschrank bei geeigneter Temperatur erfolgen.
- Die Verwendung von Rohmilch und rohen Eiern ist in der Gemeinschaftsverpflegung verboten. Als Alternativen können H-Milch und pasteurisiertes Vollei verwendet werden.
- Die Abgabe von Hackfleisch sollte nur vollständig durcherhitzt abgegeben werden.
- Kritische Temperaturbereiche sind stets so kurz wie möglich zu halten. Dieser Temperaturbereich liegt zwischen ca. +7°C und +65°C. Diesen Bereich durchläuft man z.B. immer beim Abkühlen eines Vanillepuddings. Ein Herabsetzen der Kerntemperatur auf +7°C muss so schnell wie möglich erfolgen, damit Sporen, welche den Erhitzungsprozess überlebt haben, in ihrem Wachstum bzw. ihrer Vermehrung gehemmt bleiben.
- Das Heißhalten von warmen Speisen und Getränken muss bis zur Essensausgabe bei einer Kerntemperatur von + 65°C sichergestellt sein. Dies gilt auch bei der Annahme von fertigen Speisen eines Fremdanbieters. Hier muss eine Wareneingangskontrolle inkl. der Überprüfung der Kerntemperatur erfolgen.
- Werden warme Speisen selbst hergestellt oder nur wieder erhitzt, so muss eine Kerntemperatur von +72°C für mind. 2 Minuten eingehalten und sichergestellt werden (mittels Einstechthermometer).
- Speisereste die bereits ausgegeben wurden, dürfen nicht weiterverarbeitet bzw. bevorratet werden.
- Bei der Lagerhaltung ist das FIFO-Prinzip anzuwenden (first in – first out). Dabei muss beim Wareneingang auf das MHD geachtet und entsprechend eingelagert werden. Das „älteste“ Produkt muss zuerst verbraucht werden.
- Reinigungsmittel- und Geräte müssen unter Verschluss aufbewahrt und getrennt von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfgegenständen gelagert werden.
- Ein Umfüllen von Chemikalien in Lebensmittelbehältnisse ist verboten. Umgefüllte Chemikalien in andere Behältnisse sind ausreichend zu kennzeichnen und unter Verschluss aufzubewahren!
- Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Lebensmittelbedarfgegenstände (Tüten, Schüsseln etc.) für Lebensmittel verwendet werden. Diese sind kenntlich gemacht durch folgendes Symbol:



8 Beispiele für übliche Verpflegungssysteme

- Frischkostsystem:
 - Die Mahlzeiten werden an Ort und Stelle frisch zubereitet.
- Warmverpflegungssystem:
 - Hier erfolgt die Versorgung von Speisen, die zuvor anderswo, z.B. in einer Großküche, zubereitet worden sind und bis zur Abgabe heiß gehalten werden.
- Cook and Chill oder Tiefkühlsystem:
 - Gerichte werden in gekühlter oder tiefgefrorener Form angeliefert und vor dem Verzehr in entsprechenden Vorrichtungen regeneriert und angeboten (hier ist unbedingt der Zubereitungshinweis des Herstellers zu beachten und mittels Temperaturmessung- und Aufzeichnung zu sichern bzw. zu überwachen).
- Mischküchensystem:
 - Kombination aus den oben genannten Systemen.

9 Hier gilt das Lebensmittelrecht nicht

- Das gemeinsame Kochen oder Backen mit Kindern:
 - Hier sollten dennoch die Hygieneregeln beachtet werden, z. B. auf die Handhygiene achten oder auf die Verwendung von frischen rohen Eiern verzichten.
- Mitgebrachte Speisen aus Privathaushalten:
 - Der Verzehr von Speisen aus privater Hand, z.B. bei einer Geburtstagsfeier im Kindergarten, ist dann vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn die Speisen und Getränke direkt an die Gäste der Geburtstagsfeier weitergegeben und nicht in der Einrichtung in irgendeiner Form behandelt werden. Allerdings sollte das Mitbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln, z.B. nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung von rohem Ei, untersagt werden. Denn im Falle von Erkrankungsfällen, ausgelöst durch mitgebrachte Speisen, steht der Lebensmittelunternehmer in der Nachweispflicht.

Hinweis

Speisen aus privater Hand, die ausnahmsweise zum Verpflegungsangebot beigesteuert werden (z.B. Kuchen für das von der Einrichtung organisierte, öffentliche Sommerfest), müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen.

10 Rückstellproben

Rückstellproben sind gem. der „Norm DIN 10526 von Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ aufzubewahren, wenn zumindest eines der folgenden Kriterien zutrifft:

- Herstellung von Speisen, die anschließend nicht mehr erhitzt werden,
- die Menge von 30 Portionen überstiegen wird oder
- wenn Speisen unter Verwendung von Rohmaterial hergestellt und ausgegeben werden (Achtung: Auch gem. § 20a Abs. 2 TierLMHV (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung) müssen hier Rückstellproben aufbewahrt werden.).

Die Probenahmemenge sollte mindestens 150g betragen. Es wird empfohlen, die Proben für mindestens 14 Tage bei -18°C aufzubewahren.

11 Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan für tierische Nebenprodukte (bspw. Speisereste, Frittierfette, Abfälle von Fleisch und Fleischerzeugnissen) einschließlich Nachweis über die Beauftragung eines Entsorgungsunternehmens
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leisten die

- „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e. V. (www.dehoga.de) und die
- „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ des Deutschen Caritasverbands e. V. (www.caritas.de).

Diese enthalten auch Hinweise zur Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis. Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. . Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.