

Anforderungen an die Abgabe von Speisen und leichtverderblichen Lebensmitteln inkl. Rückstellproben in Schulen, Kindertagesstätten und ähnlichen Einrichtungen sowie Bildungs- und Ausbildungsstätten in der Gemeinschaftsverpflegung

A Rechtlicher Teil

1. Auszüge und Erläuterungen relevanter Rechtsgrundlagen

- 1.1 VO (EG) 178/2002 (Basis VO)
- 1.2 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- 1.3 VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene)
 - 1.3.1 Artikel 1 Geltungsbereich
 - 1.3.2 Artikel 3 Allgemeine Verpflichtung
 - 1.3.3 Artikel 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften
 - 1.3.4 Artikel 6 Amtliche Kontrollen, Registrierung und Zulassung
- 1.4 LebensmittelhygieneVO (LMHV)
- 1.5 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- 1.6 Produkthaftungsgesetz
- 1.7 Ausnahmen
- 1.8 Kerninhalte
- 1.9 weitere relevante Gesetze
- 1.10 hilfreiche Leitlinien und DIN-Normen

2. Verpflegungskonzepte

B Praktischer Teil

3. Pflichten der Einrichtungsleitung

- 3.1 Registrierungspflicht
- 3.2 Kontaktdaten der Überwachung
- 3.3 Verantwortlichkeiten

4. Basishygiene

- 4.1 Anforderungen an die räumliche Ausstattung
- 4.2 Hausinstallation für Trinkwasser
- 4.3 Abwasser und Abfälle
- 4.4 Installation für die Handhygiene
- 4.5 Belüftung
- 4.6 Konzeptionelle Anforderungen
- 4.7 Personalhygiene
- 4.8 Arbeitshygiene
- 4.9 Erstellung eines Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen

5. Schulung / Belehrung

6. Rückstellproben

7. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

A Rechtlicher Teil

Mit diesem Leitfaden soll eine Hilfestellung für den alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln gegeben werden. Einige Ratschläge werden vielleicht selbstverständlich erscheinen, die Erfahrung zeigt aber, dass gerade im Bereich der Lebensmittelhygiene auch kleine Fehler bereits große Wirkung haben können. Der Leitfaden ist nicht als Belehrung, sondern als Unterstützung der Arbeit zu verstehen.

Da es sich bei Kindern und Säuglingen im Bezug auf die Lebensmittelsicherheit um einen besonders gefährdeten Personenkreis handelt, ist die Beachtung lebensmittelhygienischer Vorschriften von großer Bedeutung.

Als Einleitung werden die wichtigsten relevanten Gesetzesgrundlagen aufgeführt und erläutert. Im weiteren Verlauf werden in Form einer Checkliste die in jedem Fall zu beachtenden Mindestanforderungen aufgeführt und erläutert.

1 Auszüge und Erläuterungen relevanter Rechtsgrundlagen

1.1 VO (EG) 178/2002 (Basisverordnung)

Als Grundlage des Lebensmittelrechts dient die Europäische „Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit“. Diese Verordnung wird auch Basisverordnung genannt. Sie regelt die allgemeinen Grundsätze zum Umgang mit Lebensmitteln und die wichtigsten Begriffsbestimmungen. Ergänzt wird diese Verordnung durch das deutsche „Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch vom 26. April 2006“ (LFGB).

Kindertagesstätten, Kindergärten sowie vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind im Sinne der VO 178/2002 Art. 3 als „Lebensmittelunternehmen“ definiert. Hier heißt es:

- **Definition Lebensmittelunternehmen:**
Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.
- Verantwortlich für die Umsetzung und Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist der „Lebensmittelunternehmer“. Dieser wird in der VO 178/2002 Art. 3 wie folgt definiert: „Die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.“
- Diese Definitionen stellen eine klare Regelung dar, welche zur Folge hat, dass die Leitung der Kindertagesstätte, Kindergarten oder ähnlichen Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung, verantwortlich für die Einhaltung und Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist.
- Gemäß den oben genannten Definitionen macht das Gesetz keinen Unterschied zwischen den Betriebsformen. D.h. es spielt keine Rolle welche Unternehmensform, Rechtsform, ob öffentlich oder privat, Großküche oder Kleinküche. Im Vordergrund stehen immer nur der Schutz des Verbrauchers und der sichere Umgang mit Lebensmitteln.

1.2 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Das LFGB stellt für die Lebensmittelüberwachung die Ermächtigungsgrundlage dar. Wichtige Paragraphen:

- In § 39 sind die Aufgaben und Maßnahmen der zuständigen Behörde festgelegt.
- In § 42 wird auf die Durchführung, Qualifikation und Befugnisse der Behörde eingegangen.
- § 43 regelt die Probenahme.
- § 44 regelt die so genannten „Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten“. Dort heißt es sinngemäß: Die in der Überwachung tätige Person ist bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen und zu dulden, zudem sind ihr Räume und Geräte zu bezeichnen, Räume und Behältnisse zu öffnen und die Entnahme von Proben zu ermöglichen. Ein Verstoß gegen diese Vorschrift stellt eine Ordnungswidrigkeit dar und kann gem. § 60 LFGB mit einer Geldbuße bis zu 10.000 EUR geahndet werden.

1.3 VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene)

Die Details des Lebensmittelrechts werden in weiteren Gesetzen und Verordnungen geregelt. Die Lebensmittelhygiene ist auf EU-Ebene in der „Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene“ geregelt. Diese gibt den hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln vor.

1.3.1 Artikel 1 Geltungsbereich (VO (EG) 852/2004)

Folgende Grundsätze sind besonders zu berücksichtigen:

- Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein.
- Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
- Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.

1.3.2 Artikel 3 Allgemeine Verpflichtung (VO (EG) 852/2004)

„Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.“ Dies schließt z.B. auch das Aufwärmen und Portionieren von angelieferten, nicht selbst hergestellten Speisen mit ein. Dies stellt eine Verarbeitungsstufe in der Lebensmittelkette dar.

1.3.3 Artikel 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften (VO (EG) 852/2004)

In Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II wird auf spezifische hygienische Anforderungen eingegangen. Die wichtigsten Mindestanforderungen werden im weiteren Verlauf in Form einer Checkliste dargestellt.

1.3.4 Artikel 6 Amtliche Kontrollen, Registrierung und Zulassung (VO (EG) 852/2004)

Hier ist u.a. die Meldepflicht geregelt. Ein Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, sich zwecks Registrierung bei der zuständigen Behörde zu melden (siehe auch

Checkliste unter „Pflichten der Einrichtungsleitung“).

1.4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Auf nationaler Ebene werden die europäischen Vorschriften ergänzt durch die „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln“, die kurz Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) genannt wird. Grundsätzlich dürfen bei Verordnungen auf EU-Ebene und nationaler Ebene keine „Doppelungen“ auftreten. D.h., ist etwas konkret in einer EU-Verordnung geregelt, gilt diese unmittelbar. Es dürfen dann in einschlägigen nationalen Verordnungen nur noch Erläuterungen oder Ergänzungen aufgeführt werden.

Grundsatz: EU-Recht steht immer über nationalem Recht. Das wichtige Thema „Schulung“ ist z.B. im Anhang II Kap. XII der VO (EG) 852/2004 geregelt und wird in § 4 LMHV weiter konkretisiert bzw. ergänzt.

1.5 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Ziel dieses Gesetzes ist es, die Menschen bzw. den Verbraucher vor Infektionskrankheiten zu schützen. Für den Lebensmittelbereich beschränkt sich das IfSG auf die Übertragung von Infektionskrankheiten des Menschen auf das Lebensmittel. Wichtigste Paragraphen sind §§ 42 und 43. Diese fordern u.a. die Erstbelehrung, Belehrung bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit und zweijährliche Folgebelehrung von Personen, die mit leichtverderblichen*, offenen Lebensmitteln umgehen. Des Weiteren werden Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote geregelt.

*Leichtverderbliche Lebensmittel weisen grundsätzliche folgende Eigenschaften auf:

- stärkereich
- eiweißreich
- viel freies Wasser
- pH-Wert zwischen 4,5 - 7,5 (eher wenig saure Lebensmittel)
- meist tierischen Ursprungs
- und ohne Erhitzungsprozess abgegeben werden

Beispiele für leichtverderbliche Lebensmittel:

- Milch und Milcherzeugnisse
- Fleisch, Geflügel (roh und gegart) und dessen Erzeugnisse (z.B. Wurstwaren)
- Fische, Krebse oder sonstige Meeresfrüchte
- Eiprodukte
- Selbst hergestellte Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Konditoreiwaren (meist mit nicht durch gebackenen Füllungen)
- Feinkost und Rohkostsalate

1.6 Produkthaftungsgesetz (Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte)

Dieses Gesetz besagt, dass für die Produktfehler der Hersteller haftet und für den angerichteten Schaden aufkommen muss. Konkret heißt das, wird durch ein fehlerhaftes Produkt ein Mensch getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen. Diese Ersatzpflicht gilt dann nicht, wenn das Produkt den Fehler, der den Schaden verursacht hat, noch nicht hatte, als der Hersteller es in den Verkehr brachte. Dies kann an folgendem Beispiel verdeutlicht werden:

Wenn man z.B. in einer Kindertagesstätte (KiTa) kühlpflichtige leichtverderbliche Produkte wie Joghurts oder andere Desserts in Form von Fertigpackungen verwendet,

haftet bei sachgemäßer Lagerung und Handhabung der Hersteller. Sollte aber der Kühlinweis missachtet, nicht eingehalten werden oder es fehlt die Dokumentation der Eigenkontrollen, haftet im Zweifel der Inverkehrbringer. Dieser ist im aufgeführten Beispiel die KiTa bzw. die Leitung der Einrichtung.

Wenn Speisen selbst hergestellt werden, greift das Produkthaftungsgesetz in vollem Umfang. Aus Gründen der Nachweispflicht müssen z.B. die Kühltemperatur der Kühleinrichtung, die Kerntemperatur der erhitzten Speisen sowie die Wareneingangskontrolle dokumentiert werden.

Nur mit einer beweiskräftigen Dokumentation kann man sich vor ungerechtfertigten Beschuldigungen und hohen Geldforderungen schützen.

1.7 Ausnahmen

Hier gilt das Lebensmittelrecht nicht:

- Das gemeinsame Kochen oder Backen mit den Kindern. Hier sollte die Hygieneregeln dennoch beachtet werden (z. B. Handhygiene oder Verzicht auf die Verwendung von frischen rohen Eiern).
- 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.

Achtung:

Speisen aus privater Hand, die zum Verpflegungsangebot beigesteuert werden, z.B. das tägliche Dessert für die Verpflegung im Kindergarten oder Kuchen für das von der Einrichtung organisierte, öffentliche Sommerfest, müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen.

1.8 Kerninhalte der oben ausgeführten Regelwerke:

Regelwerke	Kerninhalte
VO (EG) 178/2002	auch Basisverordnung genannt, ist die Grundlage für das Lebensmittelrecht in der EU, Grundlegende Definitionen werden beschrieben
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	Basis für das nationale Lebensmittelrecht; allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit, Ermächtigungsgrundlage für die Lebensmittelüberwachung
VO (EG) 852/2004	Betriebseigenes Kontrollsystem (HACCP), jährliche Schulung der Mitarbeiter, Eigenverantwortung, Sicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette, Einhaltung der Kühlkette
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)	Sorgfaltspflicht, allgemeine Hygieneanforderungen (gute Hygienepraxis), jährliche Mitarbeiterschulung, Mindestmaß an Fachkenntnissen über Lebensmittelhygiene
Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Ziel: Schutz vor Infektionskrankheiten, besonders wichtig: Erstbelehrung, zweijährliche betriebsinterne

Regelwerke	Kerninhalte
	oder externe Wiederholungsbelehrungen, Tätigkeitsverbote (§§ 42 und 43)
Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)	Beweislast des Herstellers

1.9 Weitere relevante Gesetze:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
- TierLMHV, Verordnung über die hygienischen Anforderungen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
- TLMV, Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel.
- TrinkWV, Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung).

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.

1.10 Hilfreiche Leitlinien und DIN-Normen:

Leitlinien und DIN-Normen dienen dazu bestimmte Gesetze und Verordnungen zu konkretisieren. Dabei gilt grundsätzlich, dass Gesetze und Verordnungen immer über Leitlinien und DIN-Normen stehen. Sie haben jedoch keinen Gesetzescharakter. Allerdings sind sie als sog. „anerkannte Regeln der Technik“ gerichtlich anerkannt. Wenn z.B. in einer Verordnung oder einem Gesetz etwas nicht oder nicht ausreichend geregelt ist, kann dies in einer DIN-Norm oder Leitlinie geregelt sein. Folgende Leitlinien und DIN-Normen können zur Unterstützung verwendet werden:

Leitlinien:

- „Risiko orientierte Anwendung der HACCP-Grundsätze“ (November 2006) Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft der Ländereinigungsverband Verbraucherschutz (AFEL)
- „Leitlinie für gute Hygienepaxis gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden“ (August 2006), BLL, BVL, DBV, DEHOGA, DFV, HDE,
- „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“ (Februar 2007), Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend, Österreich
- „Gutachten des ständigen Hygieneausschusses: Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
- „Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ (Dezember 2005), Europäische Kommission; Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz
- „Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften über Lebensmittel tierischen Ursprungs“

(Dezember 2005), Europäische Kommission; Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz

- „Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen, Entwurf (November 2005), Europäische Kommission; Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz
- „Leitlinie für Gute Hygienepraxis in der Gastronomie (Januar 2006), Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
- „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ Deutscher Caritasverband e.V.

DIN-Normen (Deutsches Institut für Normung e.V.):

- DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“
- DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
- DIN 10514 „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“
- DIN 10516 „Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion“
- DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel“
- DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“
- DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben“
- DIN 10526 „Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“

Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien sowie als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

2 Verpflegungskonzepte

Je nach dem, welches Verpflegungskonzept gewählt bzw. angewendet wurde, variiert der Aufwand für beispielsweise das geforderte Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen. Werden die angebotenen Speisen selbst hergestellt, wird das Eigenkontrollsystem auf Grund von mehreren Prozessschritten, aufwändiger. Werden die Speisen z. B. von einem externen Anbieter im „Warmverpflegungssystem“ bezogen, so beschränkt sich das Eigenkontrollkonzept auf wenige Punkte.

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.

B Praktischer Teil

In der folgenden Zusammenfassung (Checkliste) werden die Mindestanforderungen aufgeführt. Sie soll als Orientierungshilfe dienen und entbindet nicht von der individuellen Prüfung der maßgeblichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (auf EU- und nationaler Ebene) durch die verantwortlichen Personen.

3 Pflichten der Einrichtungsleitung

3.1 Registrierungspflicht

Kindertagesstätten und Kindergärten sowie vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit einem regelmäßigen Verpflegungsangebot gelten als Lebensmittelunternehmen und müssen bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registriert sein. Die Registrierung muss für jede einzelne Betriebsstätte erfolgen, d.h. alle Außenstellen, die zu einer Einrichtung gehören und in welchen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind bei der Registrierung mit anzugeben. Einrichtungen, die der zuständigen Behörde bereits bekannt sind, z.B. durch den Besuch eines Lebensmittelkontrolleurs, gelten bereits als gemeldet bzw. registriert.

In folgenden Fällen muss eine aktive Meldung an die Lebensmittelüberwachung vorgenommen werden:

- Schließung oder Neueröffnung einer Einrichtung
- personelle Änderungen der Einrichtungsleitung
- Änderung der Adresse von Betriebsstätten
- Änderung der Betriebsart
- Änderung des Verpflegungsangebots
- Umbaumaßnahmen, welche den ursprünglichen Zustand der für die Verarbeitung von Lebensmitteln genutzten Räume wesentlich verändern.

Die Meldung sollte innerhalb eines Monats erfolgen. Für die Registrierung bzw. die Meldung wesentlicher Veränderungen kann ein Meldeformular zur Verfügung gestellt werden. Die Meldung kann aber auch formlos erfolgen.

3.2 Kontaktdaten der Überwachung

Die Einrichtungsleitung muss ihre Ansprechpartner/innen in der Lebensmittelüberwachung sowie deren Erreichbarkeit kennen und dokumentieren, um im Bedarfsfall unmittelbar in Kontakt treten zu können. Hintergrund ist die VO (EG) 178/2002 Artikel 19. Hier heißt es sinngemäß: Wenn ein Lebensmittelunternehmer Grund zur Annahme hat, dass ein von ihm in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel nicht sicher ist, muss er unverzüglich ein Verfahren einleiten das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen und die zuständigen Behörden informieren.

3.3 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortungen und die Zuständigkeiten für alle Tätigkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebotes müssen für alle Bereiche der Einrichtung, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, festgelegt und dokumentiert werden. Folgende Verantwortlichkeiten müssen immer geregelt sein:

- Leitung der Einrichtung vor Ort
- Vertretungsregelung der Leitung
- Verantwortliche Person für die Küche bzw. Speisenausgabe.

4 Basishygiene

Unter dem Begriff Basishygiene werden die allgemeinen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene zusammengefasst. Zur Basishygiene zählen der Zustand des Gebäudes (z.B. dichte Türen und Fenster, geeignete Böden- und Wandbeläge) sowie die gesamten Einrichtungsgegenstände, Schädlingsbekämpfung, die Reinigung und Desinfektion, Instandhaltung, die Personalhygiene und der sachgemäße Umgang mit Lebensmitteln, einschließlich aller Maßnahmen im Rahmen der Kühlkette, des Kühlhaltens und des Heißhaltens. Überprüfungen im Rahmen der Eigenkontrollen, z.B. die Kontrolle der Kühlraumtemperatur, wird auch als Kontrollpunkt oder gem. der HACCP-Grundsätze „CP“ (Control Point) bezeichnet.

4.1 Anforderungen an die räumliche Ausstattung

- Oberflächen von Einrichtungsgegenständen, Arbeitsmitteln und Reinigungsgeräten müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. desinfektionsmittelbeständig (Arbeitsplatte) sein.
- Wände und Fußböden müssen sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden, glatt und leicht zu reinigen sein (z. B. keine offenporigen Stellen). Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und dürfen nicht aus toxischem Material bestehen.
- Die Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

4.2 Hausinstallation für Trinkwasser

- Trinkwasser aus Bleileitungen darf für die Zubereitung von Säuglingsnahrung nicht verwendet werden.
- Wenn Schläuche zur Trinkwasserversorgung eingesetzt werden, müssen diese für Lebensmittel zugelassen sein (lebensmittelecht).
- Die Inspektion und Wartung der Trinkwasseranlage sollte regelmäßig von einer im Wasserversorgungsunternehmen eingetragenen Fachfirma durchzuführen.
- Hinweis: Das Gesundheitsamt überprüft regelmäßig die Qualität des Trinkwassers ab der Entnahmestelle.

4.3 Abwasser und Abfälle

- Verstopfte Abflüsse, Toiletten, Waschbecken, Spülen, Reinigungsbecken und Ausgussbecken müssen umgehend gereinigt bzw. instandgesetzt werden.
- Abwässer aller Art müssen in ein gesonderten, nur für diesen Zweck bestimmten Ausguss entsorgt werden (Bodeneinlauf, Ausgussbecken o.ä.). Dieser Ausguss darf nicht in unmittelbarer Nähe des Lebensmittel-, Spül- und Handwaschbecken installiert sein.
- Entsorgungsplan für tierische Nebenprodukte (bspw. Speisereste, Frittierfette, Abfälle von Fleisch und Fleischerzeugnissen) einschließlich Nachweis über die Beauftragung eines Entsorgungsunternehmens ist zu erstellen.

4.4 Installationen für die Handhygiene

- Handwaschbecken
- Handtuchspender für Einmalhandtücher – Verbot von Gemeinschaftshandtüchern sowohl in Küchen als auch im Toilettenbereich!
- Seifenspende
- Handdesinfektionsmittel mit Spender (für den Lebensmittelbereich geeignet z.B. DGE ge-

prüft)

- Fließend Warmwasser
- Lebensmittel und Bedarfsgegenstände sowie der „reine Bereich“ sind vor nachteiligen Beeinflussungen wie Spitzwasser oder Handhygienemitteln zu schützen (räumliche Trennung oder Spritzschutz).

☞ Die oben aufgeführten hygienischen Mittel inkl. Waschbecken sind im Eingangsbereich der Küche und in der Personaltoilette zu installieren, regelmäßig zu reinigen und nachzufüllen!

4.5 Belüftung

- Reicht die natürliche Belüftung über Fenster nicht aus (es muss ein Luftaustausch stattfinden), muss eine Lüftungsanlage installiert werden
- Reicht die natürliche Lüftung über Fenster aus, müssen alle zu öffnenden Fenster im Lebensmittelbereich mit einem sauberen und funktionsfähigen Insektenschutzgitter ausgestattet sein. Diese sind regelmäßig zu reinigen bzw. einer Sichtprüfung zu unterziehen. Aus diesem Grund sind Insektenschutzgitter mit herausnehmbarem Rahmen zu empfehlen (in Reinigungsplan aufnehmen)
- Die Lüftungsanlage muss ausreichend dimensioniert sein, so dass Kondenswasser und Schimmelbildung vermieden werden
- Künstlich erzeugte Luftströme müssen so geführt sein, dass keine Luft zwischen unreinen und reinen Bereich zirkuliert (z.B. von der Toilette in den Küchenbereich)
- Filter und andere Teile der Lüftungsanlage müssen regelmäßig gewartet bzw. gereinigt werden (Hinweis: bei der Beschaffung auf wartungsfreundliche Geräte achten).

4.6 Konzeptionelle Anforderungen

- Kreuzwege von unreinen und reinen Bereichen sind zu vermeiden (Beispiel: Der Spülbereich bzw. die Rückgabe von gebrauchtem Geschirr sind strikt vom Bereich der Zubereitung oder Essensausgabe zu trennen)
- Hygienische Mittel müssen in den oben genannte Bereichen stets vorhanden sein und sind von jedem, der Umgang mit den Lebensmitteln hat, zu verwenden
- Verbot von Gemeinschaftshandtüchern! Ausschließlich Einmalhandtücher verwenden – auch in den Toiletten, welche von Personen verwendet werden, die Umgang mit Lebensmitteln haben
- Die Räume, in denen mit Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen umgegangen wird (Lager, Küche, Spülküche, Essensausgabe etc.) sowie die Personaltoiletten sind von den übrigen Bereichen zu trennen
- Unbefugte Personen, wie z.B. die Kinder, dürfen sich während der Vorbereitung bzw. Zubereitung von Lebensmitteln, nicht in der Küche aufhalten (Ausnahmen sind z.B. das gemeinsame Plätzchenbacken, hier sind die Hygieneregeln ebenfalls einzuhalten).
- Es sollten folgende Waschbecken bzw. Ausgüsse vorhanden sein:
 - ✓ Handwaschbecken mit fließend Warmwasser im Eingangsbereich der Küche bzw. in unmittelbarer Nähe, sodass auch zwischen den Arbeitsgängen die Hände gewaschen werden können
 - ✓ Handwaschbecken mit fließend Warmwasser in den Personaltoiletten
 - ✓ Lebensmittelwaschbecken (z.B. zum Salatputzen) in die Küche integriert (ist nur notwendig, wenn auch entsprechende frische Lebensmittel auf dem Speisenplan stehen bzw. selbst zubereitet werden)

- ✓ Ausgussbecken bzw. Ausgussstelle für Schmutzwasser (darf niemals zusammen mit Lebensmittelwaschbecken und Handwaschbecken verwendet werden – Beispiel für Kreuzwege!)
- ✓ Spülbecken für Bedarfsgegenstände (z.B. benutztes Geschirr etc.), es wird allerdings empfohlen eine Geschirrspülmaschine zu verwenden. Diese sollte auf mind. 70°C einstellbar sein, um einen Großteil der pathogenen Keime abzutöten. In Ausnahmefällen kann die Spülmaschine das Spülbecken ersetzen
- Die Einrichtungen zum Kühlen müssen entsprechend dem Verpflegungssystem bzw. Anzahl der Essen angemessen sein.
- Es muss eine geeignete Ablage für die Arbeitskleidung und Straßenkleidung vorhanden sein (z.B. Spind, Haken und/oder Umkleideraum). Hierbei gilt immer „Schwarz-Weiß-trennung (Trennung von Straßen- und Hygienekleidung).
- Eine ausreichende Beleuchtung der Räume muss gegeben sein.
- Durch die Abfallentsorgung dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Es müssen Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln vorhanden sein. Diese sind täglich zu entleeren und regelmäßig hygienisch zu reinigen.

4.7 Personalhygiene

- Alle Personen, die mit Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen umgehen (auch eine Spülkraft), müssen vor Aufnahme der Tätigkeit eine Belehrung nach § 43 IfSG beim Gesundheitsamt absolvieren. Ein entsprechendes Ausweisdokument muss immer vor Ort, in der Einrichtung vorliegen. Dieses Dokument ist vergleichbar mit dem Führerschein; ohne diesen Nachweis ist der Umgang mit Lebensmitteln untersagt.
- Allgemein sind die Vorschriften des IfSG vom Personal einzuhalten, dies ist von der Einrichtungsleitung zu überprüfen.
- Für Personen, die an ansteckenden Krankheiten oder infizierten Wunden leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger auf das Lebensmittel übertragen werden, besteht gem. IfSG ein Beschäftigungsverbot. Nach der Rückkehr aus einem tropischen oder subtropischen Land ist besonders auf mögliche Krankheitssymptome zu achten. Allgemein gilt für das Personal eine Meldepflicht (bei entsprechenden Symptomen) gegenüber der Einrichtungsleitung.
- Bei Tätigkeiten mit Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen ist geeignete Hygienekleidung zu tragen bzw. zur Verfügung zu stellen (z.B. Kittel oder Schürze, ggf. Einmalhandschuhe).
- Hygienekleidung ist regelmäßig zu wechseln und als Kochwäsche zu waschen.
- Vor Tätigkeitsantritt, nach Toilettengang oder nach einer Tätigkeit im „unreinen Bereich“ (Spülen, Müll entsorgt etc.) müssen die Hände mit Flüssigseife und fließend Warmwasser gründlich gereinigt, mit Einmalhandtüchern getrocknet und anschließend mit einem geeigneten Handdesinfektionsmittel (z.B. DGE-geprüft) desinfiziert werden, dies sollte auch beim Anhusten oder Anniesen der Hände sowie nach dem Rauchen erfolgen.
- Schmuck, Armbanduhren und künstliche Fingernägel stellen im Lebensmittelbereich ein großes Risiko dar, da eine nachteilige Beeinflussung bzw. Arbeitsunfälle nicht ausgeschlossen werden kann.
- Langes Haar muss mindestens zusammengebunden sein, empfohlen werden aber Haar-netze für jeden.
- Bei Verletzungen der Haut ist die Wunde hygienisch zu versorgen (Empfehlung: blaue Sicherheitspflaster) und zusätzlich mit einem Einmalhandschuh abzudecken.

- Fingernägel sollten kurz und sauber sein.
- Es muss vermieden werden Arbeitsflächen oder Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände anzuniesen und anzuhusten.

4.8 Arbeitshygiene

- Die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen bzw. empfohlenen Höchsttemperaturen bei der Lagerung und beim Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist stets sicherzustellen (siehe auch Eigenkontrollen). Hierbei ist die Kühlkette in keinem Fall zu unterbrechen! Handelt es sich um Fertigpackungen, wird seitens des Herstellers ein Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum festgelegt. Diese sind unbedingt zu beachten. In der folgenden Tabelle sind einige Produktgruppen und deren empfohlenen Temperaturhöchstwerte aufgeführt. Dabei sind stets die Angaben des Herstellers zu beachten!

Produktgruppe	max. Kerntemperatur des Lebensmittels
Frischfleisch	+ 7°C
Milch und Milcherzeugnisse	+ 10°C
Crementorten	+ 7°C
Hackfleisch,- erzeugnisse	+ 4°C
Hackfleisch in Fertigpackung	+ 2°C
Geflügelfleisch	+ 4°C
Wurst / Feinkost	+ 7°C
Salate und Salatsaucen	+ 7°C
Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage)	+ 7 °C
Frischfisch	+ 2°C oder auf Eis
Tiefkühlware	- 18°C

- Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln muss stets im Kühlschrank bei geeigneter Temperatur erfolgen.
- Die Verwendung von Rohmilch/Vorzugsmilch 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 bei ca. +65°C - +7°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. 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. Die Temperatur muss allerdings bis zur Portionierung bei mindestens +65°C gehalten werden.
- 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).
- Reste von Speisen, die bereits ausgegeben wurden, dürfen nicht weiterverarbeitet bzw. bevorratet werden, sondern sind zu entsorgen.

- 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 sollte zuerst verbraucht werden.
- Reinigungsmittel- und Geräte müssen unter Verschluss aufbewahrt und außerhalb von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfgegenständen gelagert werden.
- Ein Umfüllen von Chemikalien in Lebensmittelbehältnisse ist verboten (Verwechslungsgefahr). Umgefüllte Chemikalien sind ausreichend zu kennzeichnen und unter Verschluss aufzubewahren!
- Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Lebensmittelbedarfgegenstände (Tüten, Schüsseln etc.) für Lebensmittel verwendet werden z.B. kenntlich gemacht durch folgendes Symbol:



4.9 Erstellung eines Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen

- Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplans.
- Schädlingsmonitoring (je nach baulicher Substanz und Lage der Essensausgabe, kann sich dies auf das Installieren von Insektenfallen beschränken, dies ist im Rahmen einer Risikobeurteilung zu entscheiden).
- Temperaturmessungen von allen Kühl- und Gefriereinrichtungen mit kühlpflichtigen Lebensmitteln sowie die Kerntemperaturen und Heißhaltetemperaturen inkl. Aufzeichnungen.
- Wareneingangskontrolle inkl. Temperaturaufzeichnung bzw. Messung und Sichtprüfung inkl. der Dokumentation (es wird empfohlen die Dokumentation auf dem Lieferschein vorzunehmen).
- Festlegung von Grenzwerten (z.B. Kerntemperatur bei Warenannahme, einwandfreie Ware bei Anlieferung, ggf. Kontrolle der Kühlkette bei angelieferten Desserts oder anderen kühlpflichtigen Lebensmitteln).
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei z.B. Unterschreitung der Kerntemperatur oder nicht einwandfreier Ware (mögliche Korrekturmaßnahme: Annahme verweigert, mit Begründung – Dokumentation im Lieferschein).
- Rückverfolgung muss sichergestellt sein (z.B. Lieferscheine mit Angaben von Menge und Art der gelieferten Lebensmittel). Lieferscheine müssen aufbewahrt werden, da ohne diese keinen Mengen- und Chargenzuordnungen erfolgen kann.

Grundsätzlich muss zu jedem Punkt eine nachvollziehbare Dokumentation vorliegen (z.B. nach der Reinigung, Wareneingang oder Temperaturkontrolle). Es gilt der Grundsatz: „Alles was nicht dokumentiert ist, ist nicht gemacht“. Dies ist im Hinblick auf das Produkthaftungsgesetz von großer Bedeutung für die Verantwortlichen der Einrichtung.

5 Schulung / Belehrung

Folgende Schulungen müssen durchgeführt und dokumentiert werden:

Art der Schulung / Unterweisung	Wann muss sie erfolgen?	Von wem wird sie durchgeführt?
Hygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 und LMHV	<ul style="list-style-type: none">• Bei Neueinstellung• wenn sich grundlegende Dinge geändert haben• mind. einmal jährlich	Von einer sachkundigen Person (kann auch der Vorgesetzte sein, wenn er sich nachweislich einschlägig informiert)
Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Erstmals bei Neueinstellung	ausschließlich vom Gesundheitsamt
Folgebelehrung nach IfSG (abgestimmt auf die individuellen betrieblichen Besonderheiten)	<ul style="list-style-type: none">• Bei Neueinstellung, wenn Nachweisheft nicht abgelaufen ist• Vor Erstaufnahme der Tätigkeit• mindestens alle zwei Jahre	Leitung der Einrichtung oder von dieser beauftragten Person (kann auch extern vergeben werden)

6 Rückstellproben

Rückstellproben sind gem. der „Norm DIN 10526 von Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ aufzubewahren, wenn folgende Kriterien zutreffen:

- Herstellung von Speisen, die anschließend nicht mehr erhitzt werden.
- Wenn die Menge von 30 Portionen überstiegen wird.
- **Achtung!** Wenn Speisen unter Verwendung von Rohei hergestellt und ausgegeben werden, müssen Rückstellproben gem. Abs. 2 §20a TierLMHV (Tierische Lebensmittelverordnung) aufbewahrt werden.

Die Probenahmemenge sollte mind. 150g betragen. Die Proben müssen für 7 Tage bei -18°C mit Angaben zur entsprechenden Rückverfolgbarkeit (z.B. Herstellungsdatum, Uhrzeit, Art des Lebensmittels, etc.) aufbewahrt werden. Allerdings wird aufgrund verschiedener Inkubationszeiten empfohlen, die Proben für 14 Tage aufzubewahren.

7 Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

Informationen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen können dem Informationsblatt 22 „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe“ entnommen werden.