

Cafeteria, Kiosk und Co.

Das Thema Schulverpflegung wirft immer wieder viele Fragen auf, weil es mehr und mehr an Bedeutung gewinnt und dabei so vielschichtig ist. Hier nun ein grober Überblick über den Umgang mit Lebensmitteln in der Schule

Für detaillierte Fragen steht u.a. die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen zur Verfügung, zu erreichen unter: katja.schneider@afl.hessen.de.

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. Eine Übersicht über die Verpflegungssysteme bekommen Sie von Frau Schneider (s.o.), ebenso wie die Adressen der für Sie zuständigen Lebensmittelüberwachung.
- Stellen Sie fest, wie viele Personen voraussichtlich verköstigt werden sollen.
- Prüfen Sie, welche Räume für die Küche und den Speiseraum geeignet sind. Klären Sie, ob Umbau oder Neubaumaßnahmen notwendig sind.
- Prüfen Sie, welche finanziellen und personellen Mittel Ihnen zur Verfügung stehen.
- Binden Sie schon während der Planung Ihre Lebensmittelüberwachung ein. Die Erteilung einer Baugenehmigung beinhaltet keine lebensmittelrechtliche Prüfung.
- Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass frühzeitige Gespräche mit allen beteiligten Stellen sehr hilfreich sind und späteren Problemen vorbeugen.

Wer ist wofür verantwortlich?

Bei der schulischen Mittagsverpflegung gibt es ebenso wie beim Angebot für eine Zwischenverpflegung (Schulfrühstück, Cafeteria, Kiosk, Automaten) eine Fülle unterschiedlicher Anbieter (Schulträger, Cateringfirmen, Schülerfirmen, Elterninitiativen etc.). Die vielen unterschiedlichen Modelle und möglichen Organisationsformen machen den Überblick über die »tatsächlichen« und damit rechtlichen Verantwortlichkeiten schwer.

Unabhängig von der jeweils im Einzelfall gewählten Organisationsform tragen die Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung für die Sicherheit der abgegebenen Speisen. Sie sind dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Übernehmen Schulen selber die Mittagsverpflegung, sind sie Lebensmittelunternehmer und übernehmen alle sich daraus ergebenden Pflichten. Die Schulleiterin oder der Schulleiter trägt in diesem Fall die Gesamtverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Unter einer nachteiligen Beeinflussung ist jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der Lebensmittel zu verstehen, die etwa durch Mikroorganismen wie z. B. Bakterien, Verunreinigungen oder auch Gerüche verursacht werden kann.

Grundsätzlich ist auf folgendes zu achten:

- Einhaltung der Kühltemperaturen
- Einhaltung der Heißhaltetemperaturen und -zeiten:
- Warme Speisen müssen bei einer Temperatur von mind. + 65 °C heiß gehalten werden
- Die Warmhaltezeiten sollen möglichst kurz sein (max. 2 Stunden)
- Sachgerechtes Auftauen
- Z. B. Geflügel oder Fisch in separaten Behältnissen unter Auffangen des Abtauwassers im Kühlschrank auftauen.
- Trennung von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten, Geschirr und Reinigungsmitteln und zweckfremden Gegenständen (»Alles was in der Küche nichts zu suchen hat«, z. B. Straßenkleidung, Schuhe)
- Sicherer Umgang mit Risikolebensmitteln, wie rohe Eier, Geflügel, Hackfleisch (Trennung von roh und gegarter Ware, Trennung von Arbeitsgeräten und Arbeitsvorgängen)
- Die Abgabe von Rohmilch und Vorzugsmilch in Schulen ist verboten.
Es sollte nur pasteurisierte Milch oder H-Milch verwendet werden

Empfehlungen für die Praxis:

- Bei Selbstabholung von Wurst und Käse, Molkereiprodukten oder sonstigen kühlbedürftigen Lebensmitteln Kühltasche verwenden (Temperaturkontrolle mit Thermometer). Transport nur unter hygienisch einwandfreien Zuständen.
- Auf ausreichende Zwischenkühlung achten, wenn zu kühlende Speisen nicht sofort verzehrt werden
- Beim Abschmecken der Speisen immer einen neuen sauberen Löffel verwenden
- Möglichst bei der Abgabe von Kleingebäck (z. B. belegte Brötchen, Kuchen) eine entsprechende Bedienzange verwenden
- Lebensmittel in angebrochenen Verpackungen sind stets in verschließbare Behältnisse umzufüllen
- Ein Vorratsverzeichnis für Gefriervorräte sollte angelegt und laufend aktualisiert werden
- Alle Lebensmittel, die den Küchenbereich verlassen haben, dürfen nicht wieder verwendet werden (Reste müssen entsorgt werden)
- Keine Abgabe von Roheispeisen (z. B. Desserts, Soßen, Süßspeisen).
Als Alternative bietet sich die Verwendung von pasteurisierten Eiprodukten an.

Checkliste für eine angemessene Lebensmittelhygiene

- Bei der Wareneingangskontrolle nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen. Beschaffenheit der Waren, Geruch, Temperaturen und Einhaltung der Kühlkette prüfen.
- Lagern der Lebensmittel nach dem Prinzip „first in – first out“.
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. bei leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum prüfen.
- Bei gekühlten und tiefgekühlten Produkten muss auch in der Schulküche die Kühl- bzw. die Tiefkühlkette eingehalten werden. Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen oder im Heißluftdämpfer regenerieren.
- Reine von unreinen Arbeiten trennen (Beispiel: Speisen wie Salate, die nicht mehr erhitzt werden, getrennt von rohem Geflügel zubereiten).
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die für die Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen zügig weiterverarbeitet werden. Für den Garprozess gilt: Die Speisenkomponenten in allen Teilen auf 70 bis 80 °C erhitzen.
- Geschlossene, leicht zu reinigende Behälter zum Transport unverpackter Lebensmittel verwenden. Geeignet sind Behälter aus Chromnickelstahl oder Kunststoff mit gerundeten Ecken.

- Speisen immer abdecken. Gegerate Zutaten für eine spätere Weiterverarbeitung zwischenkühlen.
- Warmhalten von Speisen vermeiden, besser rasch abkühlen und dann wieder auf mindestens 70 °C erhitzen.
- Gegerate Zutaten und erhitzte Speisen sind zum Abkühlen in flache Behälter umzufüllen.
- Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen.
- Richtig Abschmecken: Nicht denselben Löffel zum Entnehmen und Probieren verwenden.
- Speisen und Geschirrinnenflächen nicht mit der Hand anfassen.
- Temperaturkontrolle bei der Speisenausgabe: Kühlpflichtige Speisen unter 7 °C, warme Speisen mindestens 65 °C (Anforderungen dazu: DIN 10508: Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel)

Personalhygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist die persönliche Hygiene von besonderer Bedeutung. Es ist ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten. In diesem Zusammenhang ist folgendes zu beachten:

- Nur gesund in die Küche
 - Frei von ansteckenden Krankheiten
 - Frei von Hauterkrankungen oder offenen Wunden
 - Kleinere Wunden immer wasserdicht abdecken
 - Fingerlinge oder Einmalhandschuhe über Wunden verwenden.
- Bei größeren Wunden besteht ein Tätigkeitsverbot
- Körper und Kleidung sauber halten
 - Geeignete Arbeitskleidung tragen:
 - Helle Arbeitskleidung, die ausschließlich für den Verpflegungsbereich (z. B. Schürzen, T-Shirts, Kittel) bestimmt ist
 - Arbeitskleidung täglich wechseln
 - Eine Kopfbedeckung, die die Haare umschließt
 - Lange Haare zusammen binden
 - Hände waschen
 - Einmalhandtücher verwenden
 - Vor der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach den Pausen und zwischen den Arbeitsgängen Hände waschen und desinfizieren
 - Nach dem Umgang mit risikoreichen Lebensmitteln (z. B. Geflügel, rohe Eier) immer Hände waschen und desinfizieren
 - Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten. Auf Kunstnägel verzichten
 - Schmuck und Armbanduhren unbedingt vor Arbeitsbeginn ablegen. Eine ausreichende Händehygiene kann sonst nicht gewährleistet werden, da sich unerwünschte Keime am Schmuck festsetzen können. Teile können sich lösen und in die Lebensmittel gelangen
 - Betriebsfremden Personen ist der Zugang zu den Betriebsräumen nicht gestattet.

Checkliste für eine angemessene Personalhygiene

- Den Körper und die Haare regelmäßig waschen.
- Täglich frische Kleidung, Vorbinder und Geschirrtücher verwenden.
- Während der Küchenarbeit das Haar bedecken. Die Kopfbedeckung muss das Haar umschließen.
- Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten.
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck (Ringe, Uhren, Bänder usw.) ablegen.
- Essen, Trinken und Rauchen nur an dafür vorgesehenen Plätzen, nicht in der Küche.

- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach Pausen und nach Arbeiten mit möglicherweise mikrobakteriell belasteten Lebensmitteln wie rohem Geflügel Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser waschen, anschließend mit Einweghandtüchern abtrocknen.

- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken; gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen. Verband regelmäßig wechseln.

- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. Beim Niesen oder Husten immer von den Lebensmitteln abwenden.

Beim Husten die Hand vorhalten und anschließend gründlich die Hände waschen.

- Beim Verantwortlichen für die Schulverpflegung vor Arbeitsbeginn melden, wenn folgende Krankheiten auftreten: Gelbsucht, Halsentzündung, Durchfall, Hautausschlag, Erbrechen, Fieber, Wunden (auch kleine), Geschwüre, eitrige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase.

Rückstellproben

Es ist empfehlenswert, Rückstellproben (mind. 200g) der in der Mittagsverpflegung ausgegebenen Lebensmittel mindestens eine Woche lang tiefgefroren aufzubewahren. Im Fall einer Erkrankung kann durch eine Untersuchung der Lebensmittel den möglichen Ursachen nachgegangen werden. Die Rückstellproben sind mit dem Herstellungsdatum zu beschriften.

Checkliste für einen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

- Produktspezifische Vorgaben für Kühltemperaturen einhalten, s. DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel.

- Geflügel vor dem Zubereiten vollständig auftauen lassen.

- Auftauflüssigkeit von Fleisch wegschütten.

- Fleisch, vor allem Hackfleisch und Geflügel, vollständig durchgaren.

- Hackfleisch am Tag des Einkaufs zubereiten.

- Werden in der Herstellung frische Eier verwendet, muss die Eier- und Eiprodukte Verordnung eingehalten werden.

- Entnahme von Rückstellproben von jeder in der Ausgabetheke befindlichen Speise; mindestens 10 Tage tiefgefroren aufbewahren (Regelwerk: DIN 10526: „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“).

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.

Reinigung & ggf. Desinfektion

Unabdingbar ist die regelmäßige Reinigung und – falls erforderlich– auch eine Desinfektion von Betriebsräumen, Gerätschaften und Ausrüstungsgegenständen.

Dazu ist ein Reinigungsplan als Arbeitsanweisung zu erstellen mit kurzen Beschreibungen der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen z. B. im Herstellungsbereich, Lagerräumen, Verkaufsbereich usw. Diese Auflistung soll folgende Informationen enthalten:

Was wird wie oft, womit, von wem wie gereinigt und ggf. desinfiziert?

Ein Beispiel für einen Reinigungsplan, ein Merkblatt der Temperaturen oder ein Muster für die Dokumentation von Reinigung und Desinfektion finden Sie im „Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen“.

Dokumentation

Die regelmäßige Durchführung der Reinigung & Desinfektion sollte in einem Kontrollbogen erfasst werden.

Personalschulungen

Das Personal in einem Lebensmittelunternehmen muss regelmäßig geschult werden. Diese Schulung ist bei der ersten Arbeitsaufnahme durchzuführen und danach jährlich zu wiederholen. Die Schulungsthemen sollen sich auf den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und die Lebensmittelhygiene im Betrieb beziehen.

Die Schulung kann im eigenen Betrieb oder durch Externe durchgeführt werden.

Zusätzlich ist eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz vor Arbeitsantritt bei den Gesundheitsämtern zu absolvieren.

Eine Wiederholungsbelehrung ist jährlich durchzuführen. Schulungen und Folgebelehrungen können gemeinsam durchgeführt und dokumentiert werden.

Schädlingskontrolle

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlingsbefall (z. B. Insekten, Nager) muss vermieden werden. Ihre Betriebsstätte sollte regelmäßig (ca. alle 3 Monate) auf Schädlingsbefall überprüft werden. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlings oder Schadnagerbefall ist die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers erforderlich. Bei größeren Betrieben ist ein Schädlingsbekämpfungsplan durch den professionellen Schädlingsbekämpfer anzufertigen.

Dokumentation

Die regelmäßige Durchführung der Schädlingskontrolle sollte in einem Kontrollbogen erfasst werden.

Weitere Eigenkontrollmaßnahmen können je nach Betriebsstruktur erforderlich sein. Hierzu kann Ihnen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde beratend behilflich

Checkliste für eine angemessene Küchenhygiene

- In allen Küchenräumen Ordnung halten.
- Küche, Wirtschaftsräume und Arbeitsmittel sauber halten.
- Arbeitswege in der Form organisieren, dass Kreuzkontaminationen ausgeschlossen werden.
- Kühlräume nicht überfüllen.
- Arbeitsplatz zwischendurch reinigen und gegebenenfalls desinfizieren, als Tücher Einwegprodukte benutzen.
- Einwandfreie Geräte und Arbeitsflächen (z. B. ohne Risse und mit fugenfreier Verarbeitung) benutzen.
- Für das Geschirrspülen und die Entsorgung von Speiseabfällen einen gesonderten Bereich vorsehen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche und getrennt von den Lebensmitteln lagern.
- An Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgenommenen Einstellungen zu Temperaturen und Zeiten nicht verändert werden.
- Maßnahmen zur Schädlingsvorbeugung und –bekämpfung durchführen (Anforderungen in: DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich).
- Eine hygienische Abfallentsorgung sicherstellen, z. B. Mülltrennung, ausreichend Mülleimer in den Räumen, Abholrhythmus klären.

Ehrenamtliche Arbeit

Gleich ob Lehrkräfte, Kinder, Jugendliche oder Eltern: Wer sich regelmäßig bei der Essenszubereitung, der Speisenausgabe oder der Verteilung am Schulkiosk beteiligt, unterliegt genau denselben Hygienepflichten wie die angestellten Kräfte. Sie müssen damit an einer Belehrung gemäß der Paragraphen 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes teilnehmen und sie sind im Bereich Hygiene zu schulen.

Wer gelegentlich in der Schulküche, zum Beispiel bei der Speisenausgabe, hilft, muss die Anforderungen erfüllen, wenn die Speisen an Dritte abgegeben werden. Wirken Ehrenamtliche bei einmaligen Aktionen mit, zum Beispiel im Rahmen von öffentlichen Veranstaltungen oder Schulfesten, sind die Ehrenamtlichen im Rahmen einer Organisationsbesprechung über Risiken zu unterrichten, die mit der Herstellung und Ausgabe verbunden sein können.

Werden Speisen z. B. während des Unterrichts oder im Rahmen von Projekttagen hergestellt und von den Kindern und Jugendlichen nur gruppenintern verzehrt, also nicht an Dritte abgegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen ebenfalls nicht. Die Schulung kann die Küchenleitung oder eine von ihr beauftragte Institution, ein Unternehmen oder eine Fachkraft mit entsprechender Qualifikation durchführen.