



Lebensmittelhygiene² in Kindergärten und Kindertageseinrichtungen

Kindergärten, in denen mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeiten ausgeführt werden, sind **Lebensmittelunternehmen** im Sinne des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts.

Die Träger entsprechender Einrichtungen sind **Lebensmittelunternehmer**, die als natürliche oder juristische Personen dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen (Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung) erfüllt werden.

Dabei sind insbesondere die folgenden Rechtsvorgaben, jeweils in der aktuellen Fassung, zu beachten:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004, (ABl. L 139 S. 1),
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 8. August 2007 (LMHV) (BGBl. I S. 1816, 1817),
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20. Juli 2000 (IfSG) (BGBl. I S. 1045).

Lebensmittelunternehmer haben insbesondere die allgemeinen Hygienevorschriften der Anhänge der Verordnung (EG) 852/2004 zu erfüllen sowie gegebenenfalls die in Artikel 4 der vorgenannten Verordnung aufgeführten spezifischen Hygienemaßnahmen zu treffen.

Dabei obliegt es zunächst dem Lebensmittelunternehmer, darüber zu entscheiden, ob eine Anforderung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend ist, um sichere Lebensmittel zu gewährleisten, sofern in den o. g. allgemeinen Hygienevorschriften die Ausdrücke „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ verwendet werden.

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

² Lebensmittelhygiene: Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist (VO 852/2004 Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a)).

Je nach Verpflegungssystem

- Frischverpflegung (Cook & Serve),
- Warmverpflegung (Cook & Hold),
- Kühlsystem (Cook & Chill)
- u. a.

sind unterschiedliche Risiken mit den jeweiligen lebensmittelunternehmerischen Tätigkeiten verbunden und entsprechend unterschiedliche Maßnahmen erforderlich, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann. Diese fließen in das ständige/die ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen und dazu dienen gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen, ein (HACCP-Konzept). Wobei das Gemeinschaftsrecht eine flexible, an die Lebensmittelunternehmen angepasste Umsetzung der Verfahren ermöglicht.

Für den Lebensmittelunternehmer bedeutet dies, dass er nicht in jedem Fall ein Verfahren einrichten muss, das auf den sieben HACCP-Grundsätzen, die in Artikel 5 der o. g. Verordnung genannt werden, beruht, sofern er bereits nach dem ersten Schritt des HACCP-Verfahrens, der Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, zu der Erkenntnis kommt, dass alle Lebensmittelrisiken, die bei seiner Kontrolle unterliegenden lebensmittelunternehmerischen Tätigkeiten vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, durch Umsetzung der lebensmittelhygienischen Grundvoraussetzungen beherrschbar sind.

Die lebensmittelhygienischen Grundvoraussetzungen, die auch als Basishygiene oder gute Herstellungspraxis bezeichnet werden, beinhalten im Wesentlichen die Anforderungen der o. g. allgemeinen Hygienevorschriften und spezifischen Hygiene-maßnahmen.

Deren wesentliche Elemente mit Maßnahmen und Vorkehrungen sind im Folgenden stichwortartig und ohne Anspruch auf Vollständigkeit gelistet:

- **Betriebshygiene**

- Die allgemeinen Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird sind zu beachten (Anhang II Kapitel I & II der VO 852/2004).
- Für das Personal muss eine eigene Toilette zur Verfügung stehen. Es muss sichergestellt werden, dass Unbefugte keinen Zutritt zur Personaltoilette haben. Die Toiletten dürfen sich nicht zu Räumen öffnen lassen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Toilette muss über eine natürliche oder mechanische Belüftung verfügen. Der Toilettenraum muss über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und Spendern mit Händereinigungsmittel, -desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern verfügen.
- Für das Personal muss ein Umkleieraum vorhanden sein. Arbeits- und Straßenkleidung muss getrennt aufbewahrt werden.
- In der Küche muss ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser (eine berührungslose Armatur wird empfohlen) und Spendern mit Händereinigungsmittel, -desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen.
- Betriebsfremde Gegenstände (Gardinen, Pflanzen mit Erde (auch Küchenkräuter), Zeitungen u. a.) dürfen nicht in Betriebsräume (Küche, Lagerraum u. a.) verbracht werden.
- Fenster und Türen, die nach außen geöffnet werden können, müssen mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit

- Lebensmitteln umgegangen wird. Lagerung im Schrank oder separatem Raum.
- Das Spülen von Essgeschirr und Arbeitsgeräten und die Entsorgung von Speiseabfällen haben räumlich getrennt von reinen Tätigkeiten stattzufinden.
- Restmüll und Speiseabfallbehälter müssen über einen Deckel verfügen (Fußpedal wird empfohlen) und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- **Personalhygiene**
 - Die Vorschriften des Anhangs II Kapitel VII der VO 852/2004 sind zu beachten.
 - Es ist saubere, helle und bei mindestens 60°C waschbare Arbeitskleidung zu tragen.
 - Handschmuck, Uhren, Ohrstecker etc. dürfen in den Betriebsräumen nicht getragen werden; während der Küchenarbeit ist eine geeignete Kopfbedeckung zu tragen.
- **Arbeitshygiene**
 - Lebensmittel dürfen nicht im Spülbecken gereinigt werden.
 - Die Geschirrspülmaschine muss eine Temperatur zwischen 80 und 85°C im Bereich der Frischwasser-Klarspülung erreichen und somit der DIN 10512:2008-06 entsprechen.
 - Unbefugte dürfen die Betriebsräume nicht betreten.
- **Reinigung und Desinfektion (R & D)**
 - Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (R & D-Plan) zu erstellen, dem zu entnehmen ist, was, wann, womit (Konzentration, Einwirkungszeit), wie (z. B. vor Desinfektion trocknen lassen, mit klarem Wasser nachspülen u. a.) von wem zu erledigen ist. Der Reinigungserfolg ist zu kontrollieren und das Kontrollergebnis (einschl. erforderlichen Nachreinigung) ist zu dokumentieren.
 - Der Desinfektionserfolg ist erforderlichenfalls mikrobiologisch zu überprüfen.
 - Erforderliche Arbeitsanweisungen sind in den R & D-Plan zu integrieren oder über eine Arbeitsanweisung vorzuhalten.
- **Schädlingsbekämpfungsverfahren**
 - Durch geeignete Maßnahmen ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.
 - Eine regelmäßige Befallskontrolle ist durchzuführen, das Zuziehen eines Schädlingsbekämpfers wird empfohlen. Das Ergebnis der Befallskontrolle und die veranlassten Maßnahmen sind zu dokumentieren.
 - Bei Schädlingsbefall ist ein Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen.
- **Wasserqualität**
 - Der Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung ist dazu angehalten die Qualität des Trinkwassers aufrechtzuerhalten, dazu existieren zahlreiche rechtliche Vorgaben (z. B. Trinkwasserverordnung, VDI 6023) (Quelle: Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg)
- **Wareneingangskontrolle**
 - Eingehende Lebensmittel sind auf Frische, Verpackungszustand und insbesondere auf die Einhaltung der Temperaturanforderungen zu kontrollieren.
 - Die Kontrolle sowie das Kontrollergebnis und ggf. ergriffenen Maßnahmen sind auf dem Lieferschein, der Einkaufsquittung oder in einer Checkliste zu dokumentieren.
 - Es wird empfohlen, die Wareneingangskontrolle sowie mögliche Handlungsoptionen über eine Arbeitsanweisung zu regeln.

- **Temperaturkontrolle**
 - Gartemperaturen, Warmhaltetemperaturen, Kühl- und Tiefkühltemperaturen sind zu überprüfen.
 - Eine sachgerechte Heißhaltung der Speisen ist bei einer Temperatur von mindestens 65°C für höchstens 3 Stunden gegeben (DIN 10506:2012-03). Bei einer Unterschreitung der Temperatur ist eine Korrekturmaßnahme einzuleiten. Das Erhitzen der Speisen ist mit Arbeitsgerätschaften (z. B. Ofen, Kombidämpfer), die das Erreichen der erforderlichen Kerntemperatur gewährleisten, durchzuführen.
 - Die Kontrollergebnisse und erforderlichen Korrekturmaßnahmen sind zu dokumentieren.
 - Prüfmittel (z. B. Thermometer) sind regelmäßig auf Funktionsfähigkeit zu überprüfen.
 - Es wird empfohlen, die Temperaturkontrolle sowie mögliche Handlungsoptionen über eine Arbeitsanweisung zu regeln.
- **Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
 - Erstbelehrung (§ 43 Abs. 1 IfSG)
 - Folgebelehrung (§ 43 Abs. 4 IfSG); Dokumentation (Datum, Teilnehmer).
- **Schulung**
 - Die Vorschriften des Anhangs II Kapitel XII der VO 852/2004 sind zu beachten.
 - Beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln bedarf es tätigkeitspezifischer Schulungen gemäß § 4 der LMHV; Dokumentation (Datum, Teilnehmer, Inhalt).
- **Umgang mit Lebensmittelabfällen**
 - Lebensmittel- und Speiseabfälle sind über eine registrierte/zugelassene Fachfirma zu entsorgen. Die Entsorgungsnachweise sind für die Dauer von 2 Jahren aufzubewahren. Außerdem ist die Abholung dieser Abfälle gesondert, nach nationalem Recht, zu dokumentieren (Anlage 2 der Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung).

Ferner sind die nachstehenden Vorschriften zu beachten:

- **Registrierung**
 - Lebensmittelunternehmer im Landkreis Schwäbisch Hall haben die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehende Betriebe dem Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zwecks Registrierung zu melden.
 - Betriebe, die in der Vergangenheit bereits lebensmittelrechtlich kontrolliert wurden, gelten als registriert.
 - Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass die Kenntnisse des Landratsamts Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, über die Betriebe stets auf dem aktuellen Stand sind. Dies gilt auch bei Änderung des Verpflegungssystems.
- **Lebensmittelkennzeichnung**
 - Allergene, Zusatzstoffe
 - Lebensmittelunternehmer müssen die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sicherstellen. Hierzu zählen nicht nur vorverpackte Waren, wie z. B. Industrieprodukte, sondern auch "lose Waren", wie z. B. Lieferungen des Caterers oder des Bäckers. Durch systematische Ablage von Lieferscheinen, Kassenbons u.a. kann das geforderte System zur Rückverfolgbarkeit vorgehalten werden.
- **Rückstellproben**
 - Die Entnahme von Rückstellproben ist im folgenden Fall zwingend vorgeschrieben:
 - Sofern Lebensmittelunternehmer im Rahmen von Eigenkontrollen gemäß Art. 3 Abs.1 der VO (EG) Nr. 2073/2005 Lebensmittel auf Zoonoseerreger (z.B. Salmonellen, Listeria monocytogenes, Campylobacter) untersuchen, so müssen sie zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials anfertigen und

bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Untersuchungen aufbewahren (§ 3 Abs. 1 Zoonose-Verordnung).

- In der Gemeinschaftsverpflegung wird empfohlen, Rückstellproben von allen Komponenten einer Mahlzeit zu entnehmen, die selbst hergestellt bzw. behandelt wurden. Bei zugelieferten Waren kann es sinnvoll sein, Rückstellproben zu entnehmen, wenn es sich um lose leichtverderbliche Produkte handelt. Dies sollte jedoch im Einzelfall entschieden werden.

Bei der Frischverpflegung (Cook & Serve) kommt man bei der Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, auf eine größere Zahl von Gefahren, die alleine mit der Basishygiene und einem horizontalen Ansatz nicht beherrscht werden können. Hier müssen zusätzlich die Herstellungsprozesse unter Beachtung der HACCP-Grundsätze in einem vertikalen, prozessorientierten Ansatz betrachtet werden.

Bei der Warmverpflegung (Cook & Hold („Ausgabestellen“)) müssen diese Gefahren bereits bei einem vorgelagerten Glied der Lebensmittelkette beherrscht werden. Ob dem so ist, muss im Rahmen der Sorgfaltspflicht mit den zur Verfügung stehenden Mitteln, z. B. Produktspezifikationen, Zertifizierung des Lieferanten, Lieferantenaudit, vom Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung überprüft werden.

Weitergehende Informationen sowie Vorlagen zur Dokumentation findet man u. a. im

- ❖ Hygiene-Leitfaden „Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen“, Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH, Achterstraße 30, 28359 Bremen.
- ❖ „Hygieneleitfaden für die Kindertagesbetreuung (mit Musterhygieneplan)“, Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg,
<https://www.gesundheitsamt-bw.de/Seiten/Results.aspx?k=Leitfaden>

Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene:

http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, Mail: veterinaeramt@lrasha.de