

Merkblatt Küchenhygiene in Kindertagesstätten und Schulen



Pflichten der Einrichtungsleitung

Kindertagesstätten und Schulen sowie vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit einem regelmäßigen Verpflegungsangebot gelten als Lebensmittelunternehmen und müssen bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registriert sein.

In folgenden Fällen muss eine aktive Meldung an die Lebensmittelüberwachung erfolgen:


- Neueröffnung oder Schließung der Einrichtung
- Änderung des Verpflegungskonzeptes (z.B. Frischkost-, Warmkostverpflegung, Cook & Chill)
- Umbaumaßnahmen

Räumliche Ausstattung

- Küchen müssen sauber und instand gehalten sein. Kreuzende Wege von unreinen und reinen Bereichen sind zu vermeiden.
- Die Bodenbeläge und Wände sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Wände müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- Decken müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, die Bildung von Kondenswasser, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Fenster, Lüftungsöffnungen und Türen schließen dicht und sind ggf. mit Insekten Schutzgittern ausgestattet. Das Material ist glatt und leicht zu reinigen.
- Oberflächen von Einrichtungsgegenständen und Arbeitsmitteln sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- Die Räume sind ausreichend belüftet und beleuchtet. Deckenleuchten sollten mit einem Splitterschutz ausgestattet sein.
- Toilettenräume dürfen nicht in Produktionsbereiche öffnen.
- Es müssen an geeigneten (leicht erreichbaren) Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (Einmaltücher) vorhanden sein. Dies gilt auch für Personaltoiletten.
- Zudem sollten folgende Waschbecken vorhanden sein:
 - Spülbecken für Bedarfsgegenstände für Koch- und Essgeschirr, Arbeitsgeräte, kann durch Spülmaschine ersetzt werden.
 - Lebensmittelwaschbecken nur notwendig, wenn Lebensmittel gereinigt und zubereitet werden (Salat, Obst). Kann alternativ durch eine Waschschiüssel ersetzt werden, die ins Spülbecken eingesetzt wird.
 - Ausgussbecken (auch außerhalb des Küchenbereiches) Für Schmutzwasser, das nicht über Hand- oder Lebensmittelwaschbecken oder das Spülbecken für Bedarfsgegenstände entsorgt werden darf .
- Die Einrichtungen zum Kühlen von Lebensmittel müssen entsprechend dem Verpflegungssystem bzw. Anzahl der Essen angemessen sein.
- Es müssen angemessene Umkleibereiche für das Personal zu Verfügung stehen.
- Abfälle müssen schnellstmöglich aus dem Produktionsbereich entfernt werden. Abfallsammelbehälter müssen regelmäßig hygienisch gereinigt werden und mit einem dicht schließenden Deckel verschlossen sein.
- Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

Arbeitshygiene

- Einkauf/Transport/Wareneingang
 - Lebensmittel sollten beim Einkauf bzw. bei Lieferung auf Einhaltung der Kühlkette, Qualität und Frische (ggf. MHD) geprüft werden.

- Der Transport zur Schule oder KiTa sollte ohne zeitliche Verzögerung und Umwege erfolgen. Dabei sollten Reinigungsmittel und erdverschmutzte Lebensmittel räumlich getrennt von sonstigen Lebensmitteln transportiert werden.
- Für kühlpflichtige Lebensmittel sind saubere und leicht zu reinigende Kühltaschen oder –boxen zu verwenden, die ggf. mit Kühlakkus ausgestattet sind. Mit einem Thermometer ist die Einhaltung der Kühltemperaturen während des Transportes zu kontrollieren.
- Lagerung
 - Lebensmittel des Verpflegungsangebotes lagern getrennt von medizinischen Produkten, Pflegeprodukten, Reinigungsmitteln und privaten Lebensmitteln (Mitarbeiter).
 - Rohe und gegarte Lebensmittel werden getrennt bzw. entsprechend verpackt gelagert.
 - Lebensmittel lagern bei den für die Lagerung vorgesehenen Temperaturen. Die Lagertemperatur wird regelmäßig kontrolliert und dokumentiert (inkl. Maßnahmen bei Abweichungen).
 - Die Lagerräume bieten genügend Kapazitäten, sodass Lebensmittel nicht auf dem Fußboden gelagert werden.
 - Das fifo-Prinzip (first-in-first-out) wird eingehalten.
 - Angebrochene Packungen mit Lebensmitteln sollten mit einem Anbruchdatum versehen werden.
 - Selbst eingefrorene Lebensmittel müssen mit Bezeichnung des Lebensmittels und Einfrierdatum gekennzeichnet sein.
- Zubereitung von Speisen
 - Arbeitsgeräte, Geschirr und Besteck müssen für den Lebensmittelkontakt bestimmt sein (ggf. Glas-Gabel-Symbol) 
 - Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden werden Arbeitsschritte mit hohem Kontaminationsrisiko räumlich oder zeitlich getrennt durchgeführt.
 - Für Tätigkeiten im Küchenbereich wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.
 - Kühlpflichtige Lebensmittel werden zeitnah der Kühlung entnommen und zügig verarbeitet.
 - Das Auftauen von Lebensmitteln sollte abgedeckt im Kühlschrank erfolgen. Die Auftauflüssigkeit muss abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden und sind am gleichen Tag zu verarbeiten.
 - Speisen sollten stets durchgegart werden (Kerntemperatur prüfen und dokumentieren).
 - Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.
- Kritische Produkte
 - Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen, die roh verzehrt werden, sind für die Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko hygienisch nicht vertretbar.
 - Die Abgabe von Rohmilch (auch Vorzugsmilch) sowie von Speisen mit rohen Eiern, die nicht durchgegart wurden, ist bei der Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko verboten.
- Anlieferung von Speisen vom Caterer
 - Bei Wareneingang sollten Qualität und Temperatur der Speisen kontrolliert und dokumentiert werden. Bei Temperaturüberschreitungen oder –unterschreitungen ist die Annahme der Speisen zu verweigern. Ggf. können die Speisen nacherhitzt werden.
 - Müssen Speisekomponenten regeneriert werden (Cook&Chill bzw. Cook&Freeze) so sind die technische Ausrüstung und die Anweisungen zur Regeneration mit dem Lieferanten abzustimmen.
- Servieren
 - Bei der Ausgabe der Speisen sollte die Warmhaltetemperatur der Speisen mindestens 65°C betragen. Die Ausgabetemperatur sollte regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden.
 - Eine Heißhaltezeit von drei Stunden sollte insgesamt nicht überschritten werden.
 - Zusatzstoffe und allergieauslösende Zutaten sind entsprechend den gesetzlichen Vorgaben zu kennzeichnen

Reinigung

- Reinigungsplan
Für den Küchenbereich und sonstige Betriebsräume sollte ein Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt werden, der das zu reinigende Objekt, den Reinigungszyklus, die Zuständigkeit für die Reinigung und das zu verwendende Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel beinhaltet.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet sein und den jeweiligen Anforderungen an die Reinigungsarbeiten genügen. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen in der Originalverpackung und getrennt von Lebensmitteln gelagert werden.
- Reinigungsutensilien
Die Reinigungsutensilien müssen sauber, leicht zu reinigen und instand gehalten sein sowie aus korrosionsfestem Material bestehen. Das Reinigungsprogramm der Geschirrspülmaschine sollte mindestens 65°C erreichen. Reinigungstextilien sollten täglich gewechselt und desinfizierend gewaschen werden. Wischsysteme und Besen sollten hängend aufbewahrt werden um Abtrocknen zu können.

Eigenkontrolle/Produkthaftungsgesetz

Für Produktfehler haftet der Hersteller. Aus Gründen der Nachweispflicht kann man sich mit einer beweiskräftigen Dokumentation vor ungerechtfertigten Beschuldigungen schützen:

- Wareneingangskontrollen (Sichtprüfung, MHD, Einhaltung Kühlkette)
- Temperaturkontrollen (Lagergeräte, Erhitzungs- und Ausgabetemperaturen, Grenzwerte und Maßnahmen vorgeben)
- Reinigungs- und Desinfektionsplan und Reinigungsnachweise
- Schädlingsmonitoring (z. B. Sichtkontrollen, Kontaktdaten eines im Bedarfsfalls zu beauftragenden Schädlingsbekämpfers)
- Schulungen (s. u.)

Rückstellmuster

Von selbsthergestellten, insbesondere leicht verderblichen Speisen, sollten Rückstellmuster entnommen werden. Die Probenmenge sollte ca. 150g betragen und gegen Ende der Speiseausgabe in festverschließbare Behälter oder Beutel entnommen werden. Mehrweggefäße müssen gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Die Behälter sind unverwischbar mit Art des Lebensmittels sowie Datum und Uhrzeit der Herstellung zu kennzeichnen und bei -18°C für 10-14 Tage aufzubewahren.

Personalhygiene

- Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Arbeitskleidung sollte regelmäßig gewechselt, hell und kochfest sein und erst in der Einrichtung angezogen und getragen werden.
- Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

Personalschulungen

Folgende Schulungen müssen durchgeführt und dokumentiert werden:

Art der Schulung	Wann	Durch wen
Hygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 und §4 LMHV	Bei Neueinstellung jährlich	Durch sachkundige Person (intern oder extern)

Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Bei Neueinstellung	Ausschließlich vom Gesundheitsamt
Folgebelehrung nach IfSG	Vor Erstaufnahme der Tätigkeit Mind. alle zwei Jahre	Leitung der Einrichtung oder von dieser beauftragte Person

Hilfe von Kindern bei der Vorbereitung von Speisen

Alle Arbeiten und die mitarbeitenden Personen müssen die Anforderungen an die Arbeitsprozesse im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung erfüllen (Personalhygiene (insbesondere Handhygiene), Infektionsschutz, geeigneter, sauberer Arbeitsplatz).

Grundsätzlich muss das Risiko abgeschätzt werden, welche Gerichte unter Beteiligung von Kindern zubereitet werden können (z.B. das Vorbereiten von Speisen, die anschließend einem Erhitzungsprozess unterzogen werden). Die Arbeiten müssen durch entsprechend geschultes Personal überwacht werden.

Mitgebrachte Speisen von Eltern

Der gelegentliche Verzehr von Speisen aus privater Hand (z.B. Geburtstagsfeier) ist dann vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechtes ausgenommen, wenn die Speisen und Getränke direkt an die Gäste der Geburtstagsfeier weitergegeben werden und nicht in der Einrichtung in irgendeiner Form behandelt werden (zubereiten, schneiden etc.). Ratsam ist es, sich die Erlaubnis der Eltern zum Verzehr von mitgebrachten Lebensmitteln schriftlich einzuholen. Des Weiteren sollte das Mitbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. nicht durcherhitzte Speisen) untersagt werden. Denn im Falle von Erkrankungsfällen, ausgelöst durch mitgebrachte Speisen, steht der Lebensmittelunternehmer in der Nachweispflicht.

Achtung: Speisen aus privater Hand, die regelmäßig dem Verpflegungsangebot des Kindergartens beigesteuert werden oder bei einer öffentlichen Veranstaltung (z.B. Sommerfest) in Verkehr gebracht werden, müssen die Anforderungen des Lebensmittelrechtes erfüllen.

Gesetzesgrundlagen/ Weitere Informationen

Regelwerke	Kerninhalte
VO (EG) 178/2002	Grundlage des Lebensmittelrechtes in der EU, grundlegende Definitionen, Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel
VO (EG) 852/2004	Betriebseigenes Kontrollsystem, Schulungen, Eigenverantwortung, Einhaltung der Kühlkette, Sicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB	Basis für das nationale Lebensmittelrecht, Lebensmittelsicherheit, Ermächtigungsgrundlage der Lebensmittelüberwachung
Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV	Sorgfaltspflicht, allgemeine Hygieneanforderungen, Mitarbeiterschulung, Mindestmaß an Fachkenntnissen über Lebensmittelhygiene
Infektionsschutzgesetz IfSG	Schutz vor Infektionskrankheiten durch Belehrung und Nachbelehrung, Tätigkeitsverbote
Produkthaftungsgesetz	Beweislast des Herstellers
VO (EG) 2073/2005	Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
Tier LMHV	Verordnung über die hygienischen Anforderungen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs
TLMV	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
Trinkwasserverordnung	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“	Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.
Stand März 2018