



Allgemeine Anforderungen an Schulküchen

Infoblatt Nr.: 45 Stand 10.02.2012

Von Speisen kann leicht eine Gesundheitsgefährdung für den kleinen Verbraucher ausgehen, wenn sie nicht sachgerecht hergestellt oder behandelt werden.

Der Betreiber einer Schulküche übt eine mit der Verarbeitung und/oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit aus. Er ist deshalb lebensmittelrechtlich gesehen ein

„Lebensmittelunternehmer“ und trägt somit die Verantwortung für die Sicherheit der abgegebenen Speisen. Damit unterliegt die Verpflegung der Kinder auch den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, das ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit der Verbraucher sicher stellen will.

Grundsätzlich sind die Speisen über einen gewerblichen Caterer zu beziehen oder in einer Küche in der Einrichtung herzustellen. Hierbei müssen u.a. die nachfolgenden hygienischen Mindestanforderungen beachtet werden:

1. Verantwortlichkeit

Für jedes Lebensmittelunternehmen muss es eine verantwortliche Person oder Gesellschaft geben. Diese Person/Gesellschaft übernimmt als oberste Instanz die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit.

- Träger bzw. Verantwortliche vor Ort (z.B. Elterninitiativen, Caterer, Lebensmittelunternehmer)
- Schule als Verantwortlicher (Übernahme der Pflichten als Lebensmittelunternehmer könnten dann beim Schulleiter liegen)
- Verpflichtung zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit

2. Bauliche Anforderungen

Sämtliche Räumlichkeiten müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis gewährleistet werden kann.

- Glatte, abwaschbare Wände, Decken, Böden, Oberflächen = leicht zu reinigen und zu desinfizieren (z.B. von Arbeitsflächen, Regalen und Schränken)
- Trennung von reiner und unreiner Seite
- Angemessene Lager-/Kühlräume bzw. Kühlmöglichkeiten
- Angemessene Abzugsanlage
- Angemessener Insektenschutz
- Angemessene Anzahl an Handwaschbecken (mit Flüssigseife/Einmalhandtücher)
- Personaltoiletten, gegebenenfalls Umkleibereiche

3. Anforderungen an das Betriebspersonal

Es werden Lebensmittel an eine besonders gefährdete Verbrauchergruppe (Kinder) abgegeben. Daher ist für die sichere Herstellung von Lebensmitteln ist eine angemessene Sachkunde zwingend erforderlich.

- Angemessene Sachkunde (z.B. abgeschlossene Berufsausbildung, Fortbildungen)
- Belehrung Infektionsschutzgesetz bzw. Gesundheitszeugnis sowie die entsprechenden Folgebelehrungen (mind. alle 2 Jahre)
- Regelmäßig durchgeführte Hygieneschulungen (mind. 1x im Jahr) gem. VO (EG) 852/2004
- Je nach Zuständigkeit: Kenntnisse über Prozessabläufe zur Herstellung von Lebensmitteln, HACCP, Eigenkontrollen etc.

4. Anforderungen an ein Eigenkontrollsystem

Das Eigenkontrollsystem soll mögliche Schwachstellen im Produktionsprozess minimieren und möglichst Standards zur Lebensmittelsicherheit zu schaffen und zu überwachen. Hierbei können auch entsprechende Leitlinien genutzt werden. Das Eigenkontrollsystem kann dabei helfen, sich selbst und Dritten gegenüber den Nachweis zu erbringen der Lebensmittelsicherheit angemessen gedient zu haben. Hierzu gehören insbesondere:



- Einhaltung der Kühlkette (Wareneingangskontrolle, Temperaturaufzeichnungen der Kühleinheiten etc.)
- Kontrolle von Produktions- und Ausgabetemperatur (z.B. um die Lebensmittelsicherheit durch korrekte Gartemperaturen nachzuvollziehen)
- Erstellung eines Reinigungs-/Desinfektionsplanes (Was wird Wann und Womit und durch Wen gereinigt)
- Angemessene Kontrolle zum Schädlingsmonitoring
- Ein angemessenes System zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln
- Erstellen einer Analyse der Gefahren (Welche Gefahren -mikrobiologisch, chemisch oder physikalisch- sind im Betriebsablauf vorherrschend, welche Gefahren müssen durch ein angemessenes System verhindert oder auf ein Mindestmaß reduziert werden = Risikobewertung)

5. Küchen- und Speiseresteentsorgung

- Die Küchen- und Speisereste von gewerblichen Küchen unterliegen ebenfalls speziellen rechtlichen Anforderungen. Das sogenannte K3 - Material muss unter angemessenen Bedingungen gelagert und durch einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgt werden. Zur Lagerung der Speiseabfälle bieten sich insbesondere entsprechende Konfiskatkühler an. Entsprechende Aufzeichnungen zur Speiseabfallentsorgung müssen vor Ort einsehbar sein.

6. Anforderungen an die korrekte Kennzeichnung und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Die Abgabe loser Lebensmittel unterliegt ebenfalls besonderen Vorschriften, diese sind in angemessener Form an im Speiseplan und weiteren Auslobungen korrekt kenntlich zu machen.

- Korrekte Kennzeichnung der Lebensmittel: hierbei sind in den meisten Fällen die Angaben auf der Verpackung zur korrekten Kennzeichnung heranzuziehen (z.B. statt „Vanillesoße“ – „Dessertsoße mit Vanillegeschmack“ oder statt „Parmesan“ – „Geriebener Hartkäse“ etc.)
- Die korrekte Kenntlichmachung von Zusatzstoffen (z.B. bei der Zugabe industriell hergestellter Convenience-Produkten wie z.B. Maggi, Fondor – „mit Geschmacksverstärker“ oder bei Dosenware wie z.B. Rote Bete Salat – „mit Süßungsmittel“ oder bei schwarzen Oliven – „geschwärzt“ etc.)

Weiteres Informationen und sonstige Hinweise erhalten Sie unter:

<http://www.lmtvet.bremen.de>

<http://www.vernetzungsstelle-bremen.de>

<http://www.in-form.de>

Allgemeine Rechtsgrundlagen:

- VO (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Tierische Nebenprodukteverordnung (TierNebV)

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzer Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
	0421/361 15240		0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de		e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de	