SARAH WIENER STIFTUNG

MERKBLATT

Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern

Das Merkblatt GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDERN wurde von der Sarah Wiener Stiftung entwickelt und in Anlehnung an das nationale Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für Gute Verfahrens-praxis im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Koordination des Freistaats Bayern geprüft und von allen Bundesländern anerkannt.

IMPRESSUM

Merkblatt
GUTE HYGIENEPRAXIS
BEIM PÄDAGOGISCHEN
KOCHEN MIT KINDERN
2. Auflage, Stand: Mai 2024

Sarah Wiener Stiftung
Chausseestr. 8, 10115 Berlin
Telefon: 030 166370-080
E-Mail: info@sw-stiftung.de

Fotos: Sarah Wiener Stiftung | photothek

Inhalt

3 VORWORT

4 I. HYGIENERECHTLICHER RAHMEN FÜR DAS PÄDAGOGISCHE KOCHEN

4 Kein Fall für das Hygienerecht: Kochen und Essen im internen Kreis

5 Sonderfall: Speisen für Feste

5 Für alle, die regelmäßig mit Kindern kochen: die Belehrung nach § 43 IfSG

5 Allenfalls bedingt machbar: Gleiche Küche für Kochaktionen und Gemeinschaftsverpflegung

7 II. UMSETZUNGSTIPPS FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN

7 Anforderungen an Räume und Ausstattung

7 Nur wer gesund ist, darf mitmachen

7 Umgang mit kleinen Wunden

8 Zum Niesen oder Husten

8 Kleidung und Körperhygiene

8 Händewaschen: wann, wie und wo?

8 Zutaten- und Rezeptauswahl

10 Lagerung und Einkauf von Lebensmitteln

10 Sichere Lebensmittelzubereitung

11 Richtig abschmecken

11 Reinigung und Entsorgung

11 Umgang mit Speiseresten und Mitnahme nach Hause

12 RECHTSQUELLEN

13 VERWENDETE UND WEITERFÜHRENDE LITERATUR

Vorwort

Gemeinsam kochen macht Spaß und schult wichtige Alltagskompetenzen. Viele pädagogische Fach- und Lehrkräfte wollen daher im Kontext der Tagesbetreuung beziehungsweise Schule gemeinsam mit Kindern kochen. Wichtig dabei: ein hygienebewusster Umgang mit Lebensmitteln. Denn dieser kann Infektionen verhindern.

Nur: Was genau heißt das für die Praxis? Und gibt es eigentlich konkrete rechtliche Pflichten, die beim pädagogischen Kochen mit Kindern zu beachten sind?

Antworten auf diese Fragen liefert das vorliegende Merkblatt. Sein Ziel ist es, eine bundesweit einheitliche und abgestimmte Position zur geltenden Rechtslage in Bezug auf die Hygiene bei Aktionen zur praktischen Ernährungsbildung zu dokumentieren, die in Kitas, Schulen sowie vergleichbaren Betreuungsbeziehungsweise Bildungskontexten stattfinden.

Das Merkblatt beinhaltet außerdem Empfehlungen zur praktischen Umsetzung einer Guten Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen. Nicht von diesem Merkblatt erfasst sind Aktionen der Ernährungsbildung, die durch Betreiber von Kochschulen angeboten werden.

Initiator und Absender des Merkblattes ist die gemeinnützige Sarah Wiener Stiftung, die sich seit 2007 bundesweit für die praktische Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen engagiert.

Dabei setzt die gemeinnützige Stiftung auf einen Multiplikatoren-Ansatz. Kern der Stiftungsarbeit ist ein bundesweites Angebot von Fortbildungen sowie Bildungsmaterialien für pädagogische Fach- und Lehrkräfte, mit denen diese befähigt werden, gemeinsam mit Kindern die Welt der Lebensmittel zu entdecken, unter anderem indem Lebensmittel zubereitet oder verkostet werden.

I. Hygienerechtlicher Rahmen für das pädagogische Kochen

„Ich habe was Falsches gegessen!“ oder „Der Fisch war nicht mehr gut!“ heißt es schnell, wenn jemandem das Essen auf den Magen geschlagen ist. Denn es ist allgemein bekannt: Durch Lebensmittel direkt oder den falschen Umgang mit ihnen können Krankheiten übertragen werden. So etwa, wenn sie verdorben oder verunreinigt sind. Eine Gute Hygienepraxis ist also sehr wichtig beim Umgang mit Lebensmitteln.

Im privaten Alltag kann jede:r selbst entscheiden, wie genau er oder sie es mit der Hygiene nimmt. Wer jedoch die (Mit-) Verantwortung für Dritte – also Personen außerhalb des persönlichen, familiären Umfeldes – trägt, muss ein paar Dinge beachten. Je nach Rahmen gelten unterschiedliche Gesetze. Ein Lebensmittelunternehmer, etwa ein Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung, muss in Bezug auf die Hygiene gleich mehrere gesetzliche Regelungen berücksichtigen: das nationale Infektionsschutzgesetz (IfSG) und das europäische Hygienerecht sowie ergänzende nationale Vorschriften.

Nach der Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 gilt als Lebensmittelunternehmer, wer eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführt[1].

Um tatsächlich unter diese Begriffsdefinition zu fallen, wird eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad vorausgesetzt[2]. Diese Voraussetzungen sind beim pädagogischen Kochen in Tageseinrichtungen oder Schulen in der Regel nicht gegeben. Pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die gemeinsam mit Kindern im institutionellen Bildungsalltag kochen, sind daher keine Lebensmittelunternehmer. Da sie jedoch den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und eine Gute Hygienepraxis vermitteln sollen, müssen sie bestimmte Hygiene- und Infektionsschutzregeln beachten.

KEIN FALL FÜR DAS HYGIENERECHT: KOCHEN UND ESSEN IM INTERNEN KREIS

Ernährungsbildungsaktionen, bei denen gemeinsam mit Kindern gekocht wird, finden üblicherweise im internen Kreis, also in einer festen Personengruppe statt. Das heißt: Die Gruppe bereitet gemeinsam Lebensmittel zu und verspeist diese anschließend auch gemeinsam in derselben Gruppenzusammensetzung. Eine Abgabe an Dritte, wie sie beispielsweise typisch für die Gemeinschaftsverpflegung ist, findet hier nicht statt. Daher ist das europäische und nationale Hygienerecht für solche Ernährungsbildungsaktionen in der Regel nicht einschlägig.
Wer gemeinsam mit Kindern kocht, muss

natürlich trotzdem eine Gute Hygienepraxis einhalten, damit alle gesund bleiben. Ein wichtiger Punkt dabei: Bevor mit gemeinsamen Kochaktionen gestartet wird, müssen pädagogische Fach- und Lehrkräfte den teilnehmenden Kindern grundlegende Hygieneregeln erklären und die Kinder darauf hinweisen, diese auch einzuhalten (s. dazu II).

SONDERFALL: SPEISEN FÜR FESTE

Wie sieht es dann mit dem Kuchenbuffet beim Sommerfest der Einrichtung aus? Ist es die Ausnahme und nicht die Regel, dürfen von der Kochgruppe zubereitete Speisen an Dritte abgegeben werden.

Eine solche Abgabe darf nicht regelmäßig erfolgen. Ob eine Tätigkeit konkret als regelmäßig gilt, ist unbestimmt und daher immer eine Einzelfallentscheidung. Im Fall von Fragen empfiehlt sich die Kontaktaufnahme mit der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. In diesem Zusammenhang wird auf die dgh-Leitlinie „Feste sicher feiern“ hingewiesen, in der geeignete Verfahrensregeln beschrieben sind[3].

Besteht die Idee, Speisen aus der Kochgruppe über einen Schulkiosk zu vertreiben, ist dies eine unternehmerische Tätigkeit, die der Kontrolle durch die örtlich zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde unterliegt. Die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene sind einzuhalten.

FÜR ALLE, DIE REGELMÄSSIG MIT KINDERN KOCHEN: DIE BELEHRUNG NACH § 43 IFSG

Pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die regelmäßig mit Kindern im Rahmen von Ernährungsbildungsaktionen kochen, müssen sich gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) belehren lassen.

Zuständig für die § 43 IfSG-Belehrung ist in der Regel das örtliche Gesundheitsamt. Die Bescheinigung darf zu Beginn des Kochkurses nicht älter als drei Monate sein. Bei Arbeitsantritt, und anschließend alle zwei Jahre, ist eine Folgebelehrung erforderlich. Sie kann durch den Arbeitgeber erfolgen. Auch Online-Kurse werden angeboten.

Helfen Eltern oder andere Personen als Ehrenamtliche bei Ernährungsbildungsaktionen, unterliegen auch sie der Belehrungspflicht nach § 43 IfSG – allerdings nur, wenn sie regelmäßig helfen.

ALLENFALLS BEDINGT MACHBAR: GLEICHE KÜCHE FÜR KOCHAKTIONEN UND GEMEINSCHAFTS–VERPFLEGUNG

Der Gedanke liegt nahe: Haben Bildungseinrichtungen keine Lehrküche, jedoch eine Küche für die Gemeinschaftsverpflegung dann lässt sich diese doch auch für Ernährungsbildungsaktionen nutzen, oder?

1 Art. 3 Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 031, 1.2.2002, S. 1).

2 Erwg. 9, Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139, 30.4.2004, S. 1).

3 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) (Hrsg.), Feste sicher feiern – Ein Leitfaden zur Guten Hygiene für Veranstalter, 2. Aufl. 2019, Bonn; 2021 Rheine.

Das ist grundsätzlich zwar erlaubt, jedoch mit Auflagen für den Betreiber verbunden. Denn der Betrieb solcher Küchen zur Gemeinschaftsverpflegung unterliegt dem europäischen und nationalen Hygiene- und Lebensmittelrecht. Gibt der Betreiber seine Küche für Ernährungsbildungsaktionen frei, muss er dies in seinem dokumentierten System zur Risikobewertung (HACCP-Konzept) berücksichtigen. Er muss dann unter anderem sicherstellen, dass die Küche professionell gereinigt wird, nachdem Dritte sie genutzt haben. Außerdem ist eine strenge zeitliche Trennung erforderlich. Ernährungsbildungsaktionen dürfen nur stattfinden, wenn die Küche nicht zeitgleich durch den gewerblichen Betreiber genutzt wird. Lebensmittel der Gemeinschaftsverpflegung dürfen nicht für die Teilnehmenden der Kochaktion zugänglich sein.

Auch dürfen in Kühlschränken oder Lagerräumen der Gemeinschaftsverpflegung nicht ohne Weiteres Lebensmittel für Ernährungsbildungsaktionen gelagert werden. Das geht allenfalls nach Absprache mit dem Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung. Er weiß, was in diesem Fall zu beachten ist.

II. Umsetzungstipps für eine gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen

Die „Gute Hygienepraxis“ beschreibt, was beim Umgang mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten wichtig ist, damit das Risiko einer Infektion so weit wie möglich vermieden wird.

ANFORDERUNGEN AN RÄUME UND AUSSTATTUNG

Alles, was mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, muss leicht und gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden können. Arbeitsflächen und Küchenwerkzeuge sollten daher eine glatte Beschaffenheit aufweisen. Ungünstig sind beispielsweise Küchenwerkzeuge mit Ecken oder Toträumen, die zur Reinigung nur schwer zugänglich sind – insbesondere, wenn Kinder am Reinigungsprozess beteiligt werden sollen. Denn dort können sich Lebensmittelreste und Feuchtigkeit sammeln. Keime können sich dann leicht vermehren, auf andere Lebensmittel übergehen und so Infektionen verbreiten.

Eine Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss immer in der Nähe sein. Ist kein Handwaschbecken verfügbar, kann zum Händewaschen ein mit frischem Trinkwasser gefüllter, sauberer Kanister mit Ablaufhahn und einer darunter gestellten Schüssel verwendet werden.

Für die Geschirrreinigung sollte eine separate Abwaschgelegenheit zur Verfügung stehen.

Generell ist auf eine zeitliche Trennung beim Reinigen von Händen, Lebensmitteln und Geschirr zu achten. Es muss nicht zwingend eine vollständig ausgestattete Lehrküche vorhanden sein, um mit Kindern gemeinsam zu kochen. Wichtig ist: Die Hygiene muss gewährleistet sein. So ist es grundsätzlich zum Beispiel möglich, mit Hilfe einer stabilen Wachstischdecke beanspruchte Flächen in geeignete Arbeitsflächen zu verwandeln. Zu Beginn der Kochaktion sollte die Tischdecke dann immer mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt und trockengerieben werden.

NUR WER GESUND IST, DARF MITMACHEN

Nur wer gesund ist, darf bei der Lebensmittelzubereitung mitmachen. Das gilt für die pädagogische Fach- und Lehrkraft, für alle Kinder und auch für ehrenamtlich Helfende. Wer Symptome wie beispielsweise Bauchschmerzen, Durchfall oder Halsschmerzen verspürt oder infizierte Wunden hat, muss ohne Wenn und Aber von der Kochaktion ausgeschlossen werden. Konkrete Tätigkeitsverbote sind in § 42 IfSG festgeschrieben.

UMGANG MIT KLEINEN WUNDEN

Für kleinere Wunden gilt: Ein frisches wasserundurchlässiges Pflaster aufkleben und einen sauberen Plastikhandschuh überziehen, wenn Lebensmittel berührt werden. Nur dann lassen sich Infektionen sicher vermeiden.

ZUM NIESEN ODER HUSTEN

Wer niesen oder husten muss, wendet sich immer von den Lebensmitteln ab und niest in den Ellbogen, nicht in die Hand.

KLEIDUNG UND KÖRPERHYGIENE

Beim pädagogischen Kochen muss jedes Kind eine saubere Kochschürze tragen. Sie verhindert, dass Keime von der Straßenkleidung auf Lebensmittel übertragen werden. Alternativ können auch saubere große T-Shirts für Kochaktionen angezogen werden und diese Schutzfunktion übernehmen. Grob verschmutzte Kleidung muss vor Beginn der Kochaktion gewechselt werden.

Lange Haare müssen zusammengebunden werden – auch aus Gründen der Arbeitssicherheit. Sinnvoll ist es außerdem, eine Kopfbedeckung zu tragen. Das ist jedoch kein Muss. Ansonsten gilt: Die Hände, einschließlich der Fingernägel, müssen sauber sein. Kurz geschnittene Fingernägel lassen sich am besten reinigen. Schmuck wie Ringe und Armbänder müssen vor dem Kochen abgelegt werden. Denn in allen noch so kleinen Zwischenräumen können sich Keime und Schmutz sammeln, die sich dann beim Händewaschen nur schwer beziehungsweise gar nicht entfernen lassen.

HÄNDEWASCHEN: WANN, WIE UND WO?

Die Hände müssen immer gewaschen werden,

- bevor mit der Lebensmittelzubereitung gestartet wird,
- bei jedem Wiederbeginn der Lebensmittelzubereitung nach einer Unterbrechung,
- nach jedem Toilettenbesuch und dem Wechsel von Windeln,
- nach dem Kontakt mit Abfällen,
- sofort nach dem Umgang mit rohem Ei, rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sowie Mehl,
- nach dem Putzen von Obst und Gemüse,
- nach dem Husten, Niesen oder Naseputzen.

Das Händewaschen erfolgt mit Seife unter fließendem Wasser. Einweghandtücher zum Abtrocknen verhindern das Risiko, dass auf den Händen verbleibende Keime übertragen werden. Eine Desinfektion nach dem Händewaschen wird nach dem Umgang mit rohen Eiern, rohem Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, oder Fisch empfohlen.

Wichtig ist der zeitliche Ablauf: Erst die Schutzkleidung anziehen, dann geht´s ans Händewaschen.

ZUTATEN- UND REZEPTAUSWAHL

Die Zutaten- und Rezeptauswahl sollte sich am Alter und Entwicklungsstand der beteiligten Kinder orientieren. Unterschieden werden muss dabei zwischen Verzehr und Verarbeitung: Kleine Kinder bis zum Alter von ungefähr fünf Jahren zählen zur Gruppe besonders empfindlicher Personen, weil ihre körpereigenen Abwehrkräfte noch nicht vollständig ausgebildet sind. Es gibt Lebensmittel, deren Verzehr für sie daher nicht empfohlen wird. In diesem Zusammenhang wird auf das BfR-Merkblatt „Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ hingewiesen.

Bei der Verarbeitung von rohen tierischen Lebensmitteln, insbesondere von rohen Eiern, rohem Fleisch, speziell Geflügel, und Fisch, ist auf eine sehr sorgfältige Hygiene zu achten. Das gilt in Bezug auf die persönliche Hygiene, die Arbeitshygiene aber auch die Ausstattung der Räumlichkeiten, in denen gekocht wird. Eier, Fleisch, Rohmilch, Geflügel und Fisch müssen vor dem Verzehr immer durcherhitzt werden. Das gleiche gilt für Sprossen/Keimlinge, Tiefkühlbeeren, Tiefkühlgemüse sowie Getreidemehle und daraus hergestellte Teige. Einmal durcherhitzt und unter hygienischen Bedingungen zubereitet aber, birgt der Verzehr dieser

Speisen kein besonderes Risiko für Kinder. Ein wichtiges Entscheidungskriterium für die Zutaten- und Rezeptauswahl ist daher: Je besser die Kinder den Sinn von Hygieneregeln nachvollziehen können, umso verlässlicher werden sie ihnen auch folgen können.

Empfehlenswert für das pädagogische Kochen mit Kindern ist die Zubereitung von Speisen, die unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt werden. Längere Standzeiten sollten vermieden werden. Beim Backen gibt es aus hygienischer Sicht zwei Zutaten, die besondere Aufmerksamkeit erfordern: Das sind bekanntermaßen rohe Eier und nach neueren Erkenntnissen auch Mehle aus Weizen, Dinkel, Roggen oder Buchweizen. In diesen wurden in den letzten Jahren wiederholt sogenannte STEC-Keime nachgewiesen, die beim Menschen schwere Erkrankungen auslösen können. Das BfR empfiehlt daher darauf zu achten, dass kleine Kinder keinen rohen Teig naschen[4]. Beim Backen oder Kochen werden STEC-Keime wie auch gesundheitsschädliche Keime aus rohen Eiern abgetötet. Der Verzehr gebackener Kekse birgt also auch für kleine Kinder aus hygienischer Sicht kein Risiko. Eventuell sind individuelle Vorgaben des Trägers oder der Einrichtungsleitung zur Speisenauswahl und -zubereitung zu berücksichtigen.

4 Bundesinstitut für Risikobewertung: Escherichia coli in Mehl und Teig – Was ist wichtig für einen Genuss ohne Reue?, FAQ des BfR vom 15. Januar 2024, online unter: https://www.bfr.bund.de/cm/343/escherichia-coli-in-mehl-und-teig-was-ist-wichtig-fuer-einen-genuss-ohne-reue.pdf (Zugriff vom 12. Februar 2024)

LAGERUNG UND EINKAUF VON LEBENSMITTELN

Die meisten Verderbnis- und Krankheitserreger vermehren sich besonders gut, wenn es warm und feucht ist. Deshalb sollten Lebensmittel grundsätzlich kühl sowie trocken und – zum Erhalt ihrer Nährstoffe und ihres Geschmacks – auch dunkel gelagert werden. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Eier, Fleisch und Milchprodukte, Lebensmittel mit nicht durcherhitzten Anteilen, beispielsweise Cremes, sowie Reste zubereiteter Speisen gehören in den Kühlschrank.

Die Kühlkette darf nur kurz unterbrochen werden. Das muss auch bei der Planung des Einkaufs berücksichtigt werden. Das Verbrauchsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum gelten nur für original verschlossene Packungen unter Einhaltung eventuell angegebener Lagertemperaturen. Trägt ein Lebensmittel ein Verbrauchsdatum, so darf es nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verarbeitet und verzehrt werden. Das gilt beispielsweise für rohes Hackfleisch oder Geflügelfleisch.

Angebrochene Packungen müssen gut verschlossen und sollten zügig aufgebraucht werden. Dabei sollten eventuelle Empfehlungen des Herstellers zur Haltbarkeit nach dem Öffnen berücksichtigt werden. Am besten werden Lebensmittel in saubere, gut verschließbare und lebensmittelechte Behältnisse überführt. Diese sollten mit Angaben über den Inhalt und Zeitpunkt des Abfüllens beschriftet werden.

SICHERE LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Selbst die sauberste Küche ist nicht keimfrei: Ungewaschenes Obst kann mikrobiell belastet sein ebenso wie benutzte Küchenwerkzeuge. Für eine sichere Lebensmittelzubereitung ist es daher wichtig, unreine und reine Arbeiten zu trennen.

Das heißt: Unverarbeitete, ungewaschene beziehungsweise rohe Lebensmittel dürfen nicht mit fertigen Speisen in Kontakt kommen. Benutzte Küchenwerkzeuge werden sorgfältig gereinigt und erst dann für einen neuen Arbeitsgang verwendet.

Wenn gegarte Speisen zubereitet oder mitverarbeitet werden, wird zur Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen auf folgende Grundsätze und allgemeine Empfehlungen hingewiesen:

- Hitze tötet die meisten Keime. Deshalb sollten Speisen bei der Zubereitung ausreichend erhitzt und durcherhitzt werden. Ausreichend heißt: mindestens 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels. Die Temperatur kann mit einem Fleischthermometer überprüft werden.

- Bei Temperaturen zwischen 15 und 55 °C vermehren sich viele Keime besonders schnell. Das Abkühlen von Speisen auf Kühlschranktemperatur (7 °C) sollte möglichst schnell (≤ 2 Stunden) erfolgen. Größere Speisenmengen können dazu in kleinere Behältnisse umgefüllt werden, denn je kleiner die Menge, umso schneller kühlen sie ab.

- Sollen rohe zubereitete Zutaten mit gekochten Zutaten vermischt werden: Die gekochten Zutaten abkühlen lassen, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden.

RICHTIG ABSCHMECKEN

Zum Abschmecken haben alle einen eigenen Probierlöffel, auf den mit einem sauberen Löffel die Speise gekleckst wird. So gelangt kein Speichel ins Essen. Finger nicht abschlecken – oder hinterher gründlich die Hände waschen.

REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Die Reinigung, insbesondere von Arbeitsflächen, aber auch von Geschirr, erfolgt mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Spülmittel. Soweit möglich, wird Geschirr in der Spülmaschine gereinigt.

Spül- und Wischlappen müssen zu Beginn einer Kochaktion frisch sein. Sie müssen bei mindestens 60 °C in der Waschmaschine gewaschen werden. Dasselbe gilt für Hand- und Geschirrtücher. Arbeitsflächen werden nach dem feuchten Wischen mit einem Einwegtuch trockengewischt.

Eine zusätzliche Desinfektion der Arbeitsflächen ist nach dem Umgang mit rohem Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, oder Fisch nötig.

Abfälle werden deutlich getrennt von Lebensmitteln gesammelt und nach jeder Kocheinheit entsorgt.

UMGANG MIT SPEISERESTEN UND MITNAHME NACH HAUSE

Dürfen die Kinder Kostproben mit nach Hause nehmen? Das sollte gut abgewogen werden: Je nach Art der Speise, kann sich der Transport negativ auf die Produktbeschaffenheit auswirken, insbesondere im Sommer. Kühlpflichtige Speisen, etwa Milchdesserts oder Salate, sollten daher vor Ort gut verschlossen, gekühlt gelagert und am Folgetag von der Gruppe gegessen werden. Trockenes, etwa Brötchen oder Kekse, kann dagegen als Kostprobe mit nach Hause genommen werden.

Rechtsquellen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
Amtsbl. EU Nr. 139/1 vom 30. April 2004

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
(Lebensmittel-Basisverordnung), Amtsbl. EU Nr. L 31/1 vom 1. Feb. 2002

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
(Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
(Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV), neugefasst durch B. v. 18.04.2018 BGBl. I S. 480, 619

Verwendete und weiterführende Literatur

Bales/Baumann/Schnitzler: Infektionsschutzgesetz, Kommentar und Vorschriftensammlung, 3. Aufl.

Bundesinstitut für Risikobewertung: Escherichia coli in Mehl und Teig – Was ist wichtig für einen Genuss ohne Reue?, FAQ des BfR vom 15. Januar 2024, online unter: https://www.bfr.bund.de/cm/343/escherichia-coli-in-mehl-und-teig-was-ist-wichtig-fuer-einen-genuss-ohne-reue.pdf (Zugriff vom 12. Februar 2024)

Bundesinstitut für Risikobewertung, Bundeszentrum für Ernährung: Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie, aktualisierte Fassung 2020, online unter: https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf (Zugriff vom 12. Februar 2024)

Bundesinstitut für Risikobewertung: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, 2020, online unter: https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbraucher-tipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf (Zugriff vom 12. Februar 2024)

Bundesinstitut für Risikobewertung: Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, 2021, online unter: https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf (Zugriff vom 12. Februar 2024)

Bundesverband der Kindertagespflege e. V.: Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege, 2. Aufl. 2020, online unter: https://www.bvktp.de/media/bvktp_leitlinie-lebensmittel_2020-03.pdf (Zugriff vom 12. Februar 2024)

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) (Hrsg.): Feste sicher feiern – Ein Leitfaden zur Guten Hygiene für Veranstalter, 2. Aufl. 2019, Bonn; 2021 Rheine.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Deutscher Caritasverband e. V., Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V. (Hrsg.): Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen (Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird), Lambertus-Verlag, 2. Aufl. 2022

KONTAKT

Sarah Wiener Stiftung
Chausseestr. 8, 10115 Berlin
Telefon: 030 166370-080
E-Mail: info@sw-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de
www.sarah-wiener-stiftung.de/newsletter