

KÜCHENPOST zum Lebensmittelrecht



Liebe Mitarbeitende in Krippe,
Kita sowie Kindertagespflege,

ist Ihnen bewusst, dass Sie als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer* gelten, sobald Sie für junge Tischgäste etwas zu essen zubereiten und servieren? Dabei ist unwesentlich, ob es sich um das Mittagessen, das Frühstück und/ oder den Nachmittagsimbiss handelt.

In diesem Küchenpost-Brief gehen wir der Frage nach: Was gehört zum Lebensmittelrecht? Wir klären, welche Konsequenzen sich für den Essalltag bei Ihnen ergeben und wie sich sowohl Hygienevorgaben (inklusive regelmäßiger Unterweisungspflichten des Teams) als auch Kennzeichnungsvorschriften einfach und praktisch umsetzen lassen.

Gleichzeitig bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihr Wissen aufzufrischen bzw. Ihr bisheriges Handeln zu überprüfen (s. **Check**), damit Kinder, die zu den besonders sensiblen Personengruppen gehören, bei Ihnen jederzeit sicher verpflegt werden. Zur Unterstützung steht Ihnen unser Reflexionsbogen als Begleitmaterial zur Verfügung.

Bleiben Sie achtsam in der täglichen Hygieneroutine!

Ihr Team
Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

Kurzer Check!

Haken Sie ab, was Sie bereits umsetzen und stellen Sie so fest, woran Sie zukünftig arbeiten möchten.

- Eine feste Ansprechperson für Hygiene ist benannt
- Ein Hygienekonzept liegt vor
- Besonders sensible Lebensmittel werden nicht angeboten
- Allergieauslöser sind im Speisenangebot deklariert
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind aufgelistet
- Im Speiseplan ist die Tierart (von Fleisch/ Fisch) genannt
- Mitarbeitende sind nach § 4 LMHV geschult
- Erst- und Folgebelehrungen nach IfSG sind erfolgt
- Temperaturvorgaben werden eingehalten
- Der Dokumentationspflicht wird nachgekommen
- Reinigungs- mit ggf. Desinfektionsplan liegt vor
- Umweltfreundliche Reinigungsmittel werden bevorzugt, Dosierangaben beachtet

Wer Dritte verpflegt wird nach EU-Verordnung 178/2002 als Lebensmittelunternehmen eingestuft und muss rechtlichen Vorgaben nachkommen. Von zentraler Bedeutung sind hierbei Gesetze und Verordnungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung.

Überblick über wesentliche Gesetze

– betrifft Hygiene –

Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene (LMHV)
Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV): §§ 17 | 20a
Infektionsschutzgesetz (IfSG): § 42 f.

– betrifft Lebensmittel –

Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) mit Durchführungsverordnung: u. a. Allergenkennzeichnung
Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV): Kennzeichnung von Zusatzstoffen (E-Nummern)

*Ausnahme für die klassische Kindertagespflege:

Niedersachsen hat Kindertagespflegepersonen, die bis zu fünf Kinder in ihren privaten Räumen betreuen, von dieser Regelung ausgenommen. Dennoch bleibt z. B. die Sorgfaltspflicht für eine Gute Hygienepraxis – und damit die Ausgabe einwandfreier Lebensmittel – bestehen.

Sonderregelung

AUSLOBUNG von Bio-Lebensmitteln

Wollen Einrichtungen, die vor Ort selber kochen, die Verwendung von Bio-Zutaten im Speiseplan kenntlich machen, so können sie dies generell ohne zusätzliche Zertifizierung tun. Möchten sie jedoch das neue Kennzeichen in *Bronze*, *Silber* oder *Gold* gemäß Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) nutzen, müssen sie sich dafür zertifizieren lassen.

KENNTLICHMACHUNG VON LEBENSMITTELZUSATZSTOFFEN

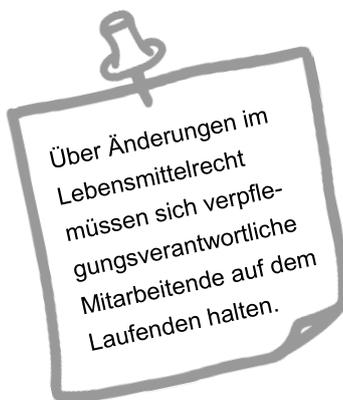
Je nach ihrer Funktion bei der Herstellung von Lebensmitteln werden Zusatzstoffe in Klassen eingeteilt. Ein gewisser Teil davon ist mit einem vorgeschriebenen Wortlaut gemäß LMZDV, § 5, z. B. mittels Fußnote, im Speisenaushang zu kennzeichnen. Dies sind: **Farbstoffe, zusätzlich Azofarbstoffe, Konservierungsstoffe, zudem Thiabendazol (keine E-Nr.), Antioxidationsmittel, Nitrat/ Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Eisen-II-gluconat | -lactat, Stoffe zur Oberflächenbehandlung, Phosphatverbindungen, Süßungsmittel, Tafelsüße, Aspartam, Aspartam-Acesulfamsalz, zugesetzte, mehrwertige Alkohole (> 10 %)**

Verständliche Speisepläne – eine Frage der Bezeichnung(en)

Die Hauptbestandteile nicht üblicher bzw. eindeutiger Gerichte oder Menükomponenten wie „Asiapfanne“, „Königsberger Klopse“, „Kaisergemüse“, Fischsuppe „Arielle“ oder „Mailänder Art“ sollten angegeben werden, damit das Speisenangebot für alle verständlich ist.

Transparente Information

Um sich als Erziehungsberechtigte/r gut über das jeweilige Essensangebot informieren zu können, empfiehlt sich, im Aushang die Tierart für Fleisch(erzeugnisse) und Fisch anzugeben. Dies kann auch aus religiösen Gründen relevant sein.



VERWENDUNG NICHT ERLAUBT

Die Ausgabe von Rohmilch, Rohrahm und Speisen, die rohe Eier enthalten, ist der Kindertagesbetreuung untersagt.

Im **Merkblatt** „Sicher verpflegt“ sind weitere sensible Lebensmittel genannt:



ALLERGENKENNZEICHNUNG

Kommen bestimmte Auslöser von Allergien und/ oder Unverträglichkeiten im Verpflegungsangebot der Kindertagesbetreuung vor, sind sie kenntlich zu machen. Dazu gehören neben **Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen** und **Weichtieren** zudem daraus gewonnene Erzeugnisse.

Eine praktikable Lösung stellen Kürzel (gängig sind Buchstaben) an der jeweiligen Menükomponente dar, die sich über eine Legende in örtlicher Nähe zum Speiseplan erklären.

Beispiel: Kartoffel-Möhrenauflauf C, G, I
Legende (Auszug): C = Eier, G = Milch, I = Sellerie

AUF EIN WORT:

Lebensmittel- bzw. Rückstellproben**

Sie dienen der Absicherung des Lebensmittelunternehmers und sollten von allen selbst hergestellten bzw. behandelten Komponenten einer Mahlzeit genommen werden – und zwar unmittelbar bevor das Essen serviert wird. Im sauberen Gefäß abgefüllt, gekennzeichnet mit Datum und Inhalt, wird die Probe anschließend für mind. 7, besser 14 Tage bei -18°C aufbewahrt und anschließend entsorgt.

**DIN 10526



... ist das A & O einer guten Hygienepraxis!

Zum Nachweis des sachgerechten Umgangs mit Lebensmitteln vom Einkauf bis zur Endreinigung sind an verschiedenen Stellen regelmäßige Prüfungen durchzuführen und in Listen zu dokumentieren. Dazu zählen:

- Kontrolle des Wareneingangs
- Temperaturkontrolle der Kühl- und Gefriergeräte
- Messung der Kerntemperatur bei der Speisenzubereitung
- Messung der Ausgabetemperatur kalter und heißer Speisen
- Dokumentation der Reinigungsarbeiten
- Sichtkontrolle auf Lebensmittelschädlinge
- Nachweis der Hygieneschulung und Belehrung der Mitarbeitenden

Verwendung umweltverträglicher Reinigungsmittel nach Dosieranweisung

Beim den täglich anfallenden Reinigungsarbeiten im Küchenbereich sollten umweltfreundliche Reinigungsmittel bevorzugt eingesetzt werden – erkennbar z. B. am Europäischen Ecolabel – der Euroblume – oder dem deutschen Umweltzeichen „Blauer Engel“.

Zudem ist die Menge entscheidend: Sich an die Dosierangaben auf dem Produkt zu halten schont die Umwelt und spart Geld.



Hygieneregeln – Beispiele

Zur **persönlichen Hygiene** gehören z. B. saubere/ desinfizierte Hände, sachgerechte Arbeitskleidung und saubere/ kurz geschnittene/ unlackierte Fingernägel.

Lebensmittelhygiene umfasst unter anderem die Einhaltung der Kühlkette, Trennung reiner & unreiner Arbeiten sowie Abdecken von Speisen.

Ein sauberer Arbeitsplatz und dessen Zwischenreinigung sind zentral bei der **Küchenhygiene**.



Hygieneunterweisung – darum geht's:

Inhalt der **Belehrung** nach IfSG sind Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei bestimmten Erkrankungen (§ 42).

Bei einer **Hygieneschulung** nach LMHV steht die Vermittlung von Fachkenntnissen, angepasst an die jeweilige Tätigkeit, im Vordergrund (§ 4 mit Anlage 1).

Temperaturen im (Über-)Blick***

Eine wesentliche und effektive Stellschraube in Sachen Lebensmittelhygiene ist die Einhaltung bestimmter Temperaturen über alle Prozessstufen.

Lagertemperaturen:

- kühlungspflichtige Lebensmittel: max. +7 °C
- Tiefkühlprodukte: mind. -18 °C

Zubereitungstemperatur:

- im Kern: mind. +70 °C über 10 Minuten oder mind. +80 °C über 3 Minuten

Ausgabemperaturen des Essens:

- kühlungspflichtige Speisen: max. +7 °C
- heiße Gerichte: mind. +60, besser +65 °C

Abkühlen heißer Speisen zur weiteren Aufbewahrung:

- von +65 °C auf +10 °C innerhalb von 2 Stunden; weitere Lagerung bei max. +7 °C

*** DIN 10508

AUF EIN WORT:

Für die amtliche Kontrolle lebensmittelrechtlicher Bestimmungen

... sind unterschiedliche Behörden zuständig!

Für Fragen zur **Lebensmittelhygiene und -kennzeichnung** ist das zuständige Veterinär- bzw. Ordnungsamt die richtige Adresse:



Das Gesundheitsamt vor Ort unterstützt Kitas & Co. bei der Umsetzung des **Infektionsschutzgesetzes** – die Behörde ist aber auch für die Kontrolle des Trinkwassers in den Einrichtungen verantwortlich.