

**Fachempfehlungen des Ministeriums für Umwelt, Forsten und
Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz
zur Hygiene in Gemeinschaftseinrichtungen, in denen Säuglinge, Kinder
und Jugendliche betreut werden
- Lesehilfe der einschlägigen rechtlichen Bestimmungen -**

Stand 12.04.2007

Träger von Einrichtungen, in denen Lebensmittel an Säuglinge, Kinder oder Jugendliche (im Folgenden: Kinder) abgegeben werden, müssen die einschlägigen Bestimmungen des Lebensmittelrechts beachten. Daneben sind in der Verpflegung die Grundsätze einer gesunden Ernährung (DGE) und der Nachhaltigkeit in stärkerem Maße, als es bisher geschieht, zu beachten.

Grundsätzlich sind in Rheinland-Pfalz die Kreisverwaltungen und Verwaltungen der kreisfreien Städte für die Lebensmittelüberwachung zuständig. Diese Stellen sind auch Ansprechpartner bei Fragen der Auslegung der hygienerechtlichen Bestimmungen. Die Adresse der für Ihre Gemeinschaftseinrichtung zuständigen Behörde finden Sie in der Anlage oder auf der Internetseite des MUFV <http://www.mufv.rlp.de>, dann weiter auf dem Pfad „Verbraucherschutz“ zu „Behörden“.

In Abstimmung mit den zuständigen Behörden können seitens des MUFV jedoch die folgenden, grundlegenden Aussagen getroffen werden:

Rechtsgrundlagen für die üblichen, weiter unten angeführten Tätigkeiten sind die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und die Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Die **VO(EG) Nr. 178/2002**, die gemeinhin als **Basisverordnung zur Lebensmittelhygiene** bezeichnet wird und im Internet auf den Seiten der Europäischen Union nachgelesen werden kann (http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2002/l_031/l_03120020201de00010024.pdf), führt in Artikel 3 den Begriff des Lebensmittelunternehmers ein. Hierunter fallen auch die Träger von Gemeinschaftseinrichtungen, die Lebensmittel an Dritte abgeben.

Nach Artikel 14 dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Ein Lebensmittel gilt als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass es gesundheitsschädlich ist oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist.

Artikel 17 benennt als Verantwortlichen für das sichere Lebensmittel den Lebensmittelunternehmer, also den Träger der Einrichtung oder beispielsweise den Hausmeister als Betreiber des Pausenverkaufs.

Artikel 18 fordert vom Lebensmittelunternehmer, die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. D.h., Herkunft und Chargenbezeichnung der abgegebenen Lebensmittel müssen dokumentiert werden,

um ggf. bei auftretenden Problemen für Rückrufaktionen ansprechbar zu sein. Hiervon ausgenommen ist lediglich die Abgabe an den Endverbraucher („Endverbraucher“ ist der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit als Lebensmittelunternehmer verwendet).

Die **VO(EG) Nr. 852/2004** ist Teil des so genannten **EU-Hygienepakets** und enthält allgemeine Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit. Sie findet sich im Internet unter http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430de00010054.pdf. Ihr Geltungsbereich ist enger gefasst als der der VO(EG) Nr. 178/2002 und umfasst nicht jeden Aspekt, der in den vorliegenden Fachempfehlungen berührt wird. Aber: selbst für die Fälle, in denen die genannte Verordnung formal nicht anzuwenden ist, können die sehr konkreten Vorgaben insbes. im Anhang II der VO(EG) Nr. 852/2004 als Grundlage bei der Entscheidung dienen, ob ein Lebensmittelunternehmer seiner Verantwortung für ein sicheres Lebensmittel gerecht wird.

Artikel 6 regelt, dass Lebensmittelunternehmer bei Aufnahme ihrer Tätigkeit (z. B. Neugründung einer KiTa, erstmalige Abgabe von Lebensmitteln an Kinder) sowie bei wichtigen Veränderungen der Tätigkeit (z. B. Einrichtung eines Mittagstisches für Kinder) dies der zuständigen Behörde anzuzeigen haben.

Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II enthält allgemeine Hygienevorschriften.

Entsprechend Artikel 5 muss der Lebensmittelunternehmer eine auf seinen Betrieb zugeschnittene Gefahrenanalyse durchführen und so genannte kritische Kontrollpunkte definieren.

Vor diesem Hintergrund können verschiedene Formen des Inverkehrbringens von Lebensmitteln in Gemeinschaftseinrichtungen unterschieden werden:

1. **das Herstellen und Zubereiten von Lebensmitteln im Kochunterricht, z. B. in Lehrküchen, als Bestandteil eines pädagogischen Konzeptes. Ausgenommen hiervon ist das regelmäßige Zubereiten von Speisen im Rahmen der Verpflegung der Kinder.**
2. **das Betreiben von Schulcafes, Pausenverkauf, z.B. durch den Hausmeister oder Schülergruppen**
3. **das Betreiben einer Küche, das Zubereiten von Mahlzeiten in Einrichtungen z.B. durch Eltern oder angestelltes Personal**
4. **der Betrieb von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen durch selbstständige Betreiber, Stichwort „Caterer“**
5. **die Abgabe von Lebensmitteln an Dritte im Rahmen von besonderen Anlässen z. B. Schulfesten**

zu 1. Kochunterricht

Allgemeine Anforderungen:

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Auf die Ausführungen des Ministeriums für Arbeit, Soziales, Familie und Gesundheit zum Infektionsschutzgesetz und das Erfordernis, bestimmte Personenkreise (vorübergehend) von Tätigkeiten in Gemeinschaftsküchen auszuschließen, wird verwiesen. Hierauf sind die Eltern / Erziehungsberechtigten ausdrücklich hinzuweisen. Das Einverständnis der Eltern / Erziehungsberechtigten für die Teilnahme ihrer Kinder am Kochunterricht und den anschließenden gemeinsamen Verzehr der Produkte ist einzuholen.

Die Verantwortlichen müssen sich bewusst sein, dass, abhängig vom Alter, ein verantwortungsvolles, hygienebewusstes Verhalten der Kinder in der Küche nicht ohne weiteres erwartet werden kann, es kann allenfalls Ziel, nicht aber Voraussetzung des Unterrichts sein.

Allgemeine Hygieneregeln:

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammen gebunden werden und dass eine saubere Schürze zu tragen ist. Beim Umgang mit Lebensmitteln, die eine besondere Aufmerksamkeit im Umgang erfordern (z.B. rohe Eier, rohe Milch, rohes Fleisch, roher Fisch) müssen die Kinder an bestimmte hygienische Umgangsbedingungen mit derartigen Lebensmitteln herangeführt werden.

Grundsätzlich kann Kochunterricht als Veranstaltung wie im privaten Bereich durchgeführt werden. Entsprechende Vorgaben seitens der VO(EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) oder des EU-Hygienepakets (insbes. VO(EG) Nr. 852/2004) werden dann nicht gesehen.

Den Küchenkräften ist aber dringend zu empfehlen, über den Bezug der Lebensmittel Aufzeichnung zu führen. Ebenfalls sollten Kühl- und Gefriereinrichtungen in regelmäßigen Abständen auf ihren sachgerechten Einsatz überprüft werden. Dabei ist besonderer Wert auf die Einhaltung von Temperaturvorgaben zu legen.

Die Verantwortlichen in der Schule / der Träger müssen im Rahmen ihrer eigenen Sorgfaltspflicht Auffälligkeiten in diesen Bereichen nachgehen.

zu 2. Betreiben von Schulcafes, Pausenverkauf

In diesem Bereich sind sowohl die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 178/2002 als auch die der VO (EG) Nr. 852/2004 anzuwenden.

Hier ist der verantwortliche Betreiber der Verkaufsstelle der Lebensmittelunternehmer. Der Betrieb ist gem. Artikel 6 der VO(EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde anzuzeigen und hat die Vorgaben des Artikels 4 in Verbindung mit Anhang II einzuhalten.

Die einzuhaltenden Anforderungen richten sich nach den Lebensmitteln, die in Verkehr gebracht werden.

- Ggf. sind Kühl- bzw. Warmhalteeinrichtungen vorzuhalten und regelmäßig zu überprüfen
- Eine Wareneingangskontrolle der Verpackungen auf Haltbarkeit und diverse Schäden an Waren ist durchzuführen und die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist sicherzustellen (Liste führen mit Einkaufsdaten und z.B. Mindesthaltbarkeitsdaten).
- Die zum Verkauf vorgehaltenen Artikel sind regelmäßig u. a. auf die Mindesthaltbarkeitsdaten zu überprüfen,
- Mitarbeiter sind ihrer Tätigkeit entsprechend zu schulen.

Die Durchführung dieser Eigenkontrollen ist in schriftlicher Form und gemäß den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes (Artikel 5) zu dokumentieren.

Die Verantwortlichen in der Schule / der Träger müssen im Rahmen ihrer eigenen Sorgfaltspflicht Auffälligkeiten in diesen Bereichen nachgehen.

Auf die Vorgaben der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes wird verwiesen.

zu 3. Zubereitung von Mahlzeiten zur Versorgung der Kinder

In diesem Bereich sind sowohl die Bestimmungen der VO(EG) Nr. 178/2002 als auch die der VO(EG) Nr. 852/2004 anzuwenden.

Die Anforderungen baulich-technischer Art sowie hinsichtlich Personalhygiene, Personalschulung und Umgang mit Lebensmitteln richten sich nach Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II der VO(EG) Nr. 852/2004. Gemäß Artikel 5 der genannten Verordnung ist ein auf den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes beruhendes Eigenkontrollsystem einzurichten.

Im Sinne einer guten Betriebshygiene sind die zur Zubereitung von Mahlzeiten zur Versorgung der Kinder verwendeten Räumlichkeiten von denen für den unter Punkt 1 beschriebenen Kochunterricht genutzten Räumlichkeiten zu trennen.

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik, ggf. durch eine Fachfirma, zu veranlassen.

Bei fachlichen Fragen und insbesondere vor größeren Investitionen sollte der Rat der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde eingeholt werden.

Auf die Vorgaben der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes wird verwiesen.

zu 4. Betrieb von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

In diesem Bereich sind sowohl die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 178/2002 als auch die der VO (EG) Nr. 852/2004 anzuwenden.

Die unter Punkt 3 genannten Aspekte fallen in den Verantwortungsbereich des Betreibers der Schulkantine.

Die Verantwortlichen in der Schule / der Träger sollten dennoch im Rahmen ihrer eigenen Sorgfaltspflicht Auffälligkeiten in diesen Bereichen nachgehen.

Auf die Vorgaben der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes wird verwiesen.

zu 5. Abgabe von Lebensmitteln aus besonderen Anlässen z.B. Schulfeste

Mit der Bewirtung eines größeren Personenkreises (Kinder, Eltern, Angehörige, Erzieher, ...) sind Risiken verbunden, denen durch Beachtung von Hygieneregeln und rechtlichen Vorgaben Rechnung getragen werden muss.

Die Europäische Kommission hat einen Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Punkt 3.8, (im Internet unter http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf abrufbar) erstellt. Demnach fallen Vorgänge wie die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie Speisenzubereitung durch Privatpersonen bei kirchlichen oder schulischen Veranstaltungen, bei Dorffesten usw. nicht in den Geltungsbereich der Verordnung VO (EG) Nr. 852/2004, wenn dies lediglich „im kleinen Rahmen“ geschieht.

Selbst für den Fall, dass demnach eine Veranstaltung formal nicht unter die VO (EG) Nr. 852/2004 fallen sollte, raten wir jedoch dringend an, die Vorgaben der VO(EG) Nr. 852/2004 bei der Planung von Schulfesten zu berücksichtigen. So können hygienische Risiken für die Festbesucher begrenzt werden und der Veranstalter seiner Sorgfaltspflicht nachkommen.

Häufig stellen die in Privatküchen hergestellten und an Dritte abgegebenen Speisen ein hygienisches Problem bei Festen dar. Ungeachtet von Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sollte vereinbart / vorgegeben werden, leicht verderbliche und hygienisch sensible Produkte wie beispielsweise Sahnecremetorten, Tiramisu mit rohem Ei oder Mettbrötchen nicht auf Festen anzubieten.

Die Haftung des Veranstalters bleibt hiervon unberührt.

Schlussbemerkung:

Die vorliegenden Fachempfehlungen sollen dem verantwortlichen Träger eine Hilfe sein, Kinder mit Lebensmitteln größtmöglicher hygienischer Qualität zu versorgen und ihnen den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln.

Von großer Bedeutung sind jedoch auch die ernährungsphysiologische Qualität von Lebensmitteln und beispielsweise Aspekte der landwirtschaftlichen Erzeugung.

Zudem haben Gemeinschaftsverpflegungen für die betreuten Kinder und deren Angehörige eine Vorbildfunktion, die es zu nutzen gilt.

Es wird angeregt, dass die Verantwortlichen im Dialog mit den Eltern / Erziehungsberechtigten Konzepte erarbeiten, die beispielsweise auch die verstärkte Verwendung von unverarbeiteten Zutaten, von ökologisch und regional erzeugten Produkten zum Ziel haben. Die Ernährungsberaterinnen des MWVLW an den Dienstleistungszentren ländlicher Raum (DLR) beraten auf Anfrage. Auf die Homepage www.ernaehrungsberatung.rlp.de wird hingewiesen.

Anlage:

Adressen der für die
Lebensmittelüberwachung
zuständigen Verwaltungen der Kreise
und kreisfreien Städte in Rheinland-
Pfalz

- **Kreisverwaltung Ahrweiler**
www.kreis.aw-online.de
Wilhelmstraße 24 - 30
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon: 02641 / 975-0
Fax: 02641 / 975456
- **Kreisverwaltung Altenkirchen (Ww.)**
www.kreis-altenkirchen.de
Parkstraße 1
57610 Altenkirchen (Ww.)
Telefon: 02681 / 81-0
Fax: 02681 / 812010
- **Kreisverwaltung Alzey-Worms**
www.kreis-alzey-worms.de
Ernst-Ludwig-Straße 36
55232 Alzey
Telefon: 06731 / 408-0
Fax: 06731 / 408500
- **Kreisverwaltung Bad Dürkheim**
www.kreis-bad-duerkheim.de
Philipp-Fauth-Str. 11
67098 Bad Dürkheim
Telefon: 06322 / 961-0
Fax: 06322 / 961254
- **Kreisverwaltung Bad Kreuznach**
www.kreis-badkreuznach.de
Salinenstraße 47
55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 / 803-0
Fax: 0671 / 803442
- **Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich**
www.bernkastel-wittlich.de
Kurfürstenstraße 16
54516 Wittlich
Telefon: 06571 / 14-0
Fax: 06571 / 14249
- **Kreisverwaltung Birkenfeld**
www.landkreis-birkenfeld.de
Schloßallee 11
55765 Birkenfeld
Telefon: 06782 15-0
Fax: 06782 15-490
- **Kreisverwaltung Eifelkreis**
www.bitburg-pruem.de
Trierer Str. 1
54634 Bitburg
Telefon: 06561 / 15-0
Fax: 06561 / 15247
- **Kreisverwaltung Cochem-Zell**
www.cochem-zell.de
Endertplatz 2
56812 Cochem
Telefon: 02671 / 61-0
Fax: 02671 / 61250
- **Kreisverwaltung Vulkaneifel**
www.vulkaneifel.de
Mainzer Straße 25
54550 Daun
Telefon: 06592 / 933-0
Fax: 06592 / 985033
- **Kreisverwaltung Donnersbergkreis**
www.donnensberg.de
Uhlandstraße 2
67292 Kirchheimbolanden
Telefon: 06352 / 710-0
Fax: 06352 / 710232
- **Kreisverwaltung Germersheim**
www.kreis-germersheim.de
Luitpoldplatz 1
76726 Germersheim
Telefon: 07274 / 53-0
Fax: 07274 / 53229
- **Kreisverwaltung Kaiserslautern**
www.kaiserslautern-kreis.de
Lauterstraße 8
67657 Kaiserslautern
Telefon: 0631 / 7105-0
Fax: 0631 / 7105474
- **Kreisverwaltung Kusel**
www.landkreis-kusel.de
Trierer Straße 49
66869 Kusel
Telefon: 06381 / 424-0
Fax: 06381 / 424-250
- **Kreisverwaltung Rhein-Pfalz Kreis**
www.kreis-ludwigshafen.de
Europaplatz 5
67063 Ludwigshafen am Rhein
Telefon: 0621 / 5909-0
Fax: 0621 / 5909500
- **Kreisverwaltung Mainz-Bingen**
www.mainz-bingen.de
Georg-Rückert-Str. 11
55218 Ingelheim
Telefon: 06132 / 787-0
Fax: 06132 / 787110
- **Kreisverwaltung Mayen-Koblenz**
www.mayen-koblenz.de
Bahnhofstraße 9
56068 Koblenz
Telefon: 0261 / 108-0
Fax: 0261 / 35860
- **Kreisverwaltung Neuwied**
www.kreis-neuwied.de
Wilhelm-Leuschner-Str. 9
56564 Neuwied
Telefon: 02631 / 803-0
Fax: 02631 / 803309

- **Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück-Kreis**
www.rheinhunsrueck.de
Ludwigstraße 3 - 5
55469 Simmern/Hunsrück
Telefon: 06761 / 82-0
Fax: 06761 / 82111
- **Kreisverwaltung Rhein-Lahn-Kreis**
www.rhein-lahn-info.de
Insel Silberau
56130 Bad Ems
Telefon: 02603 / 972-0
Fax: 02603 / 972399
- **Kreisverwaltung Südliche Weinstraße**
www.suedliche-weinstrasse.de
An der Kreuzmühle 2
76829 Landau in der Pfalz
Telefon: 06341 / 940-0
Fax: 06341 / 940500
- **Kreisverwaltung Südwestpfalz**
www.lksuedwestpfalz.de
Unterer Sommerwaldweg 40 - 42
66953 Pirmasens
Telefon: 06331 / 809-0
Fax: 06331 / 809300
- **Kreisverwaltung Trier-Saarburg**
www.trier-saarburg.de
Willy-Brandt-Platz 1
54290 Trier
Telefon: 0651 / 715-0
Fax: 0651 / 715201
- **Kreisverwaltung Westerwaldkreis**
www.westerwald.rlp.de
Peter-Altmeier-Platz 1
56410 Montabaur
Telefon: 02602 / 124-0
Fax: 02602 / 124322
- **Stadtverwaltung Frankenthal/Pfalz**
www.frankenthal.de
Rathausplatz 2 - 7
67227 Frankenthal (Pfalz)
Telefon: 06233 / 89-0
Fax: 06233 / 89400
- **Stadtverwaltung Kaiserslautern**
www.kaiserslautern.de
Willy-Brandt-Platz 1
67653 Kaiserslautern
Telefon: 0631 / 365-0
Fax: 0631 / 3652553
- **Stadtverwaltung Koblenz**
www.koblenz.de
Gymnasialstraße 1
56068 Koblenz
Telefon: 0261 / 129-0
Fax: 0261 / 1291004
- **Stadtverwaltung Landau in der Pfalz**
www.landau.de
Marktstraße 50
76829 Landau i. d. Pfalz
Telefon: 06341 / 13-0
Fax: 06341 / 13208
- **Stadtverwaltung Ludwigshafen am Rhein**
www.ludwigshafen.de
Rathausplatz 20
67059 Ludwigshafen am Rhein
Telefon: 0621 / 504-0
Fax: 0621 / 5043781
- **Stadtverwaltung Mainz**
www.mainz.de
Rathaus
55116 Mainz
Telefon: 06131 / 12-0
Fax: 06131 / 122626
- **Stadtverwaltung Neustadt an der Weinstraße**
www.neustadt-weinstrasse.de
Marktplatz 1
67433 Neustadt/Weinstraße
Telefon: 06321 / 855-0
Fax: 06321 / 855280
- **Stadtverwaltung Pirmasens**
www.pirmasens.de
Am Exerzierplatz 17
66953 Pirmasens
Telefon: 06331 / 84-00
Fax: 06331 / 84-2540
- **Stadtverwaltung Speyer**
www.speyer.de
Maximilianstraße 100
67346 Speyer
Telefon: 06232 / 14-0
Fax: 06232 / 142498
- **Stadtverwaltung Trier**
www.trier.de
Am Augustinerhof
54290 Trier
Telefon: 0651 / 718-0
Fax: 7184100 / 1018
- **Stadtverwaltung Worms**
www.worms.de
Marktplatz 2
67547 Worms
Telefon: 06241 / 853-0
Fax: 06241 / 8531093
- **Stadtverwaltung Zweibrücken**
www.zweibruecken.de
Herzogstraße 1
66482 Zweibrücken
Telefon: 06332 / 871-0
Fax: 06332 / 871100