

SÄCHSISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES UND VERBRAUCHERSCHUTZ
Albertstraße 10 | 01097 Dresden

Schulen im Freistaat Sachsen

Merkblatt über hygienische Anforderungen an den (gewerblichen) Umgang mit Lebensmitteln an/in Schulen

1. Einleitung

Lebensmittel stellen ein geeignetes Nährmedium und Transportmittel für Erreger von Magen-Darm-Erkrankungen (z.B. Salmonellen) und Hauterkrankungen dar. Derartige Erkrankungen treten als Durchfall oder Brechdurchfall in Form eiternder und nässender Wunden im Bereich der Arme und Hände in Erscheinung.

Auf Grund der Abgabe von Lebensmitteln durch eine infizierte Person an andere Personen kann es zu Massenerkrankungen kommen. Bei gesunden Personen mit einem funktionstüchtigen Abwehrsystem verlaufen allerdings z. B. Durchfall-Erkrankungen in der Regel komplikationslos und zeigen überwiegend Selbstheilungstendenz. Bei älteren Menschen, abwehrgeschwächten Personen, Säuglingen, Kleinkindern und Schwangeren können jedoch schwere Krankheitsverläufe und lebensbedrohliche Zustände verursacht werden.

Vom Lehrpersonal, Erzieherinnen und Erziehern, Schülerinnen und Schülern sowie ihren Eltern, die im Rahmen des Unterrichts, bei Projekttagen oder Schulveranstaltungen mit Lebensmitteln umgehen, diese herstellen oder abgeben, müssen bestimmte hygienische Grundsätze eingehalten werden. Dadurch können Verunreinigungen der Lebensmittel mit gesundheitsgefährdenden Mikroorganismen und daraus resultierende Erkrankungen vermieden werden.

- Die Verunreinigung von Lebensmitteln kann z. B. ausgehen von:
 - infizierten und Erreger ausscheidenden Personen (manche Personen können auch ohne Krankheitszeichen Erreger ausscheiden), die vor der Zubereitung und dem Ausgeben von Speisen bzw. nach dem Toilettengang entweder keine oder eine unzureichende Händehygiene durchführen,

Ihr/e Ansprechpartner/-in:

Durchwahl
Telefon +49 351 564-0
Telefax +49 351 564-5770

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Aktenzeichen
(bitte bei Antwort angeben)

Dresden,
8. Dezember.2010



Hausanschrift:
Staatsministerium für Soziales
und Verbraucherschutz
Albertstraße 10
01097 Dresden

www.sms.sachsen.de

Für Besucher mit Behinderungen
befinden sich gekennzeichnete Park-
plätze bei
Einfahrt Albertstraße 10 oder Archiv-
straße, Innenhof SMS

Verkehrsanbindung:
Zu erreichen mit den Straßenbahnlinien
3, 7, 8 Haltestelle Carolaplatz

*Kein Zugang für elektronisch signierte
sowie für verschlüsselte elektronische
Dokumente.

- eitrig-infizierten Hautwunden im Bereich der Hände und Unterarme,
- verunreinigten Arbeitsflächen, Arbeitsmitteln und Geschirr,
- erregerehaltigen, verunreinigten Rohmaterialien und Zutaten sowie
- Insekten (Fliegen), anderem Ungeziefer und Schadnagern.

Folgende Lebensmittel sollten grundsätzlich nicht angeboten werden:

- rohehaltige Speisen (Torten, Desserts wie z.B. Tiramisu und selbstgemachte Mayonnaise),
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u. a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark),
- Hackfleisch (ungebrühte Bratwürste, Schaschlik),
- Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden),
- leicht verderbliche Salate (z. B. Feinkost-, Rohkostsalate) sowie
- selbst hergestelltes Speiseeis.

2. Hygienische Grundsätze und Anforderungen

- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss Trinkwasserqualität haben.
- Beim Umgang mit rohem Fleisch bzw. Geflügelfleisch ist besondere Vorsicht geboten; Tauwasser und Verpackungen sind zu entsorgen und alle damit in Kontakt gekommenen Flächen und Gegenstände sowie die Hände sind gründlich zu reinigen.
- Rohe und fertig zubereitete Lebensmittel müssen getrennt voneinander gelagert und weiter verarbeitet werden (Vermeidung von Kreuzkontaminationen); benutzte Küchenutensilien dürfen nur wieder oder weiter verwendet werden, wenn diese zwischendurch gründlich gereinigt wurden.
- Es sind ausschließlich saubere und für Lebensmittel geeignete Behältnisse, sauberes Geschirr sowie hygienisch einwandfreie Spül- und Trockentücher zu verwenden.
- Bei der Ausgabe von Speisen ist auch auf die Bereitstellung sauberen Bestecks zu achten; verzehrfertige Speisen dürfen nicht direkt mit den Händen angefasst werden, ggf. sind Einmalhandschuhe zu tragen (direkter Hand-Lebensmittel-Kontakt ist zu vermeiden); Arbeitsflächen und Gerätschaften müssen unbeschädigt sowie sauber, leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind in einem Abfallbehältnis mit Deckel zu sammeln; dieses ist regelmäßig zu entleeren und zu reinigen.

3. Hygienevorschriften für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben

- Der Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind, sowie ggf. Nachweise der Nachbelehrung sind unerlässlich.

- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung sind möglichst getrennt von Straßen- und Arbeitskleidung aufzubewahren. Gegebenenfalls ist eine „Haarbedeckung“ geboten.
- Gründliches Händewaschen mit Seife unter fließendem Wasser und Abtrocknen mit Einmalhandtuch muss vor und nach der Zubereitung und der Abgabe von Speisen und Getränken sowie nach jedem Toilettengang selbstverständlich sein. Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmittel in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.
- Auch kleine Wunden an Händen und Armen müssen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abgedeckt werden.
- Vor dem Arbeitsbeginn ist Handschmuck abzulegen.
- Speisen dürfen weder angeniest noch angehustet werden.
- Das Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung und -abgabe zu unterlassen.

Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten. Wer trotz o. g. Erkrankungen Lebensmittel herstellt oder ausgibt, kann gemäß Infektionsschutzgesetz bestraft werden.

4. Weitere Anforderungen

- Personen, die in Schülercafés o. ä. Einrichtungen arbeiten und somit gewerbsmäßig an Schulen Lebensmittel herstellen, behandeln oder ausgeben, müssen vor der Tätigkeitsaufnahme an einer Belehrung entsprechend den §§ 42 und 43 IfSG vom Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt teilnehmen und für den Bereich Hygiene geschult werden. Bei Beschäftigung ohne entsprechende Belehrung kann ein Bußgeld verhängt werden.
- Bei gelegentlichen und einmaligen Kochaktionen sind die gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneanforderungen ebenfalls einzuhalten, wenn die hergestellten Speisen an Dritte abgegeben oder verkauft werden. Die gesetzlichen Anforderungen sind dagegen nicht verpflichtend, wenn die hergestellten Speisen von der Gruppe verzehrt werden, die sie hergestellt hat.
- Werden Personen bei einmaligen Aktionen mit in Verpflegungsmaßnahmen eingebunden, indem sie Speisen fertig zubereitet mitbringen oder bei der Speisenherstellung bzw. bei deren Ausgabe helfen, dann sind die Helferinnen und Helfer über Risiken zu unterweisen, die mit der Herstellung und Ausgabe verbunden sein können.

Auszug (1-3) Seite 3/8