

Anforderungen an die Abgabe von Speisen in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über Anforderungen an die Abgabe von Speisen in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Lagerungshinweise sowie besondere weitere Anforderungen

- Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln muss stets im Kühlschrank bei geeigneter Temperatur erfolgen.
- Die Verwendung von Rohmilch ist in der Gemeinschaftsverpflegung verboten.
Bei der Verwendung von rohen Eiern, für empfindliche Personengruppen, wie z.B. Kinder, Senioren, Schwangere und Immunschwache, müssen diese, rechtlich vorgegebenen Erhitzungsverfahren unterzogen werden. Als Alternativen können H-Milch und pasteurisiertes Vollei verwendet werden.
- Bei der Verwendung von Hackfleisch sollte dieses einem rechtlich vorgegebenen Erhitzungsverfahren unterzogen werden.
- Kritische Temperaturbereiche sind stets so kurz wie möglich zu halten. Dieser Temperaturbereich liegt zwischen ca. + 7° C und + 65° C. Diesen Bereich durchläuft man z. B. immer beim Abkühlen eines Vanillepuddings. Ein Herabsetzen der Kerntemperatur auf + 7° C muss so schnell wie möglich erfolgen, damit Sporen, welche den Erhitzungsprozess überlebt haben, in ihrem Wachstum bzw. ihrer Vermehrung gehemmt bleiben.
- Das Heißhalten von warmen Speisen und Getränken muss bis zur Essensausgabe bei einer Kerntemperatur von + 65° C sichergestellt sein. Dies gilt auch bei der Annahme von fertigen Speisen eines Fremdanbieters. Hier muss eine Wareneingangskontrolle inkl. der Überprüfung der Kerntemperatur erfolgen.
- Werden warme Speisen selbst hergestellt oder nur wieder erhitzt, so muss eine Kerntemperatur von + 72° C für mindestens zwei Minuten eingehalten und sichergestellt werden (mittels Einstechthermometer).

- Speisereste, die bereits ausgegeben wurden, dürfen nicht weiterverarbeitet bzw. bevorratet werden.
- Bei der Lagerhaltung ist das FIFO-Prinzip anzuwenden (first in – first out). Dabei muss beim Wareneingang auf das MHD geachtet und entsprechend eingelagert werden. Das „älteste“ Produkt muss zuerst verbraucht werden.
- Reinigungsmittel und -geräte müssen unter Verschluss aufbewahrt und getrennt von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfgegenständen gelagert werden.
- Ein Umfüllen von Chemikalien in Lebensmittelbehältnisse ist verboten. Umgefüllte Chemikalien in andere Behältnisse sind ausreichend zu kennzeichnen und unter Verschluss aufzubewahren!
- Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Lebensmittelbedarfsgegenstände (Tüten, Schüsseln etc.) für Lebensmittel verwendet werden. Diese sind kenntlich gemacht durch folgendes Symbol:



2. Beispiele für übliche Verpflegungssysteme

- Frischkostsystem:
 - Die Mahlzeiten werden an Ort und Stelle frisch zubereitet.
- Warmverpflegungssystem:
 - Hier erfolgt die Versorgung von Speisen, die zuvor anderswo, z. B. in einer Großküche, zubereitet worden sind und bis zur Abgabe heiß gehalten werden.
- Cook and Chill oder Tiefkühlsystem:
 - Gerichte werden in gekühlter oder tiefgefrorener Form angeliefert und vor dem Verzehr in entsprechenden Vorrichtungen regeneriert und angeboten (hier ist unbedingt der Zubereitungshinweis des Herstellers zu beachten und mittels Temperaturmessung und -aufzeichnung zu sichern bzw. zu überwachen).
- Mischküchensystem:
 - Kombination aus den oben genannten Systemen.

3. Hier gilt das Lebensmittelrecht nicht

- Das gemeinsame Kochen oder Backen mit Kindern:
 - Hier sollten dennoch die Hygieneregeln beachtet werden, z. B. auf die Handhygiene achten oder auf die Verwendung von frischen rohen Eiern verzichten.
- Mitgebrachte Speisen aus Privathaushalten:
 - Der Verzehr von Speisen aus privater Hand, z. B. bei einer Geburtstagsfeier im Kindergarten, ist dann vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn die Speisen und Getränke direkt an die Gäste der Geburtstagsfeier weitergegeben und nicht in der Einrichtung in irgendeiner Form behandelt werden. Allerdings sollte das Mitbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln, z.B. nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung von rohem Ei, untersagt werden. Denn im Falle von Erkrankungsfällen, ausgelöst durch mitgebrachte Speisen, steht der Lebensmittelunternehmer in der Nachweispflicht.

Hinweis:

Speisen aus privater Hand, die ausnahmsweise zum Verpflegungsangebot beigesteuert werden (z. B. Kuchen für das von der Einrichtung organisierte, öffentliche Sommerfest), müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen.

4. Rückstellproben

Wer sollte und wer muss Rückstellproben entnehmen?

Generell sollten von jedem relevanten Lebensmittel (Komponente) Rückstellproben gemäß der „Norm DIN 10526 von Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ genommen werden.

Die Probenahmemenge sollte mindestens 150 g betragen. Es wird empfohlen, die Proben für mindestens 14 Tage bei -18° C aufzubewahren.

5. Eigenkontrollen

Siehe Infoblatt: Eigenkontrolle der Betriebe

6. Kennzeichnung

Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigverpackung

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ FBVuV@marburg-biedenkopf.de