



Bibliothek der Schulpraxis

Hygiene macht Schule

Hygienesicherung von Verpflegungsleistungen
bei schulischen Veranstaltungen

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL
Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Straße 23
42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr.: 21935

Autorin:

Cornelia Zeislmeier, Meisterin der Hauswirtschaft, Laberweinting

Verlagslektorat:

Anke Horst

1. Auflage 2026

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander identisch.

ISBN 9-783-7585-2193-5

Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@europa-lehrmittel.de.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2026 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.europa-lehrmittel.de

Gestaltung, Umschlag und Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf

Umschlagkonzept: zweiband.media, Berlin

Druck: Elanders Waiblingen GmbH, 71332 Waiblingen

VORWORT

Durch verunreinigte Speisen kann es schnell zu Lebensmittelinfektionen der Besuchenden kommen. Deshalb setzt sich dieses Handbuch mit der **Hygienesicherung bei schulischen Verpflegungsleistungen** auseinander und gibt grundlegende Handlungsempfehlungen für alle Beteiligten.

Dieses Buch richtet sich an alle, die an der Organisation und hygienischen Durchführung einer Schulveranstaltung beteiligt sind:

- Schulleitende
- Lehrkräfte
- Schüler und Schülerinnen
- Eltern
- externe Anbieter fürs Catering

Sommerfeste, erster Schultag, Konzerte ... die Liste ließe sich beliebig fortsetzen. All das sind Veranstaltungen im Laufe eines Schuljahres, bei denen Besuchende und Gäste an einer Schule bewirtet werden. Mal wird ein kleines Kuchenbüfett aufgebaut, mal kümmert sich der Elternbeirat um Grillwürstchen und Salat. Das Angebot wird gerne angenommen. Es ist ein Ziel der Verpflegungsleistungen, in geselliger Atmosphäre miteinander ins Gespräch zu kommen, Probleme anzusprechen und Beziehungen aufzubauen. Und natürlich auch etwas Geld in die Kasse fließen zu lassen, das entweder für schulinterne Zwecke verwendet oder für gemeinnützige und soziale Projekte gespendet werden kann.

Dieses Handbuch wurde für eine Zeit ohne Pandemie geschrieben. Es gibt jedoch auch Empfehlungen, wie unter Pandemie-Einschränkungen Verpflegungsleistungen stattfinden können (siehe dieses Icon rechts). Den Rahmen steckt der jeweils gültige Rahmen-Hygieneplan für Schulen des Kultusministeriums ab. Dieser bildet die Grundlage bei Planungen. Da er regelmäßig aktualisiert wird, sollte er tagesaktuell abgerufen werden.



© Reni

Digitale Zusatzmaterialien in der EUROPATHEK

Auf der vorderen Umschlag-Innenseite finden Sie eine Beschreibung, wie Sie die digitalen Materialien in Ihren EUROPATHEK-Account laden können. Dort finden Sie u. a. Empfehlungen und Hinweise, die es bei der Planung von Schulfesten zu beachten gibt, Rezeptideen und Kopiervorlagen.



Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wenn Sie mithelfen möchten, dieses Buch für die kommenden Auflagen noch weiter zu optimieren, schreiben Sie uns per E-Mail an **lektorat@europa-lehrmittel.de**. Wir freuen uns auf Anregung und Unterstützung durch Kritik und wünschen erfolgreiches Arbeiten mit dem neuen Lehrwerk.

Sommer 2026 Autorin und Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

1	GRUNDSÄTZLICHE ASPEKTE DER HYGIENE	7
1.1	Warum Hygiene?	7
1.2	Anlässe für Verpflegungsleistungen	7
1.3	Gesetzliche Vorschriften.....	8
1.4	Wer ist haftbar?	9
1.5	Bauliche Voraussetzungen	10
1.5.1	Lebensmittellagerung und -zubereitung.....	10
1.5.2	Lebensmittelausgabe	11
1.6	Speisenbeförderung	11
1.7	Lebensmittelabfälle	12
1.8	Geschultes Personal.....	12
1.8.1	Schulung von Lernenden	13
1.8.2	Schulung von Erwachsenen	14
1.9	Was ist zu tun bei Krankheit?	14
2	VOM EINKAUF BIS ZUR SPEISENAUSGABE	15
2.1	Grundsätzliche Hygienemaßnahmen	15
2.1.1	Persönliche Hygiene	15
2.1.2	Arbeitsplatzhygiene.....	16
2.1.3	Lebensmittelhygiene	16
2.2	Lebensmittelauswahl	17
2.2.1	Geeignete Lebensmittel.....	17
2.2.2	Bedingt geeignete Lebensmittel.....	18
2.2.3	Ungeeignete Lebensmittel	19
2.3	Lebensmitteleinkauf	19
2.4	Lebensmittellagerung.....	20
2.5	Zubereitung	21
2.5.1	Kalte Speisen	22
2.5.2	Warme Speisen	23
2.5.3	Anlieferung von Speisen	24
2.6	Ausgabe an Besuchende	24
2.7	Geschirr-Rücklauf und -Reinigung	27
2.8	Allergenkennzeichnung.....	28
2.9	Kennzeichnung von Zusatzstoffen.....	29
3	REZEPTVORSCHLÄGE	31
3.1	Grießnockerlsuppe.....	32
3.2	Blätterteigschnecken	33

3.3	Schokomuffins	34
3.4	Gemüsesticks mit Dip im Glas	35
3.5	Obstsalat	36
4	DER HYGIENE-FÜHRERSCHEIN	37
4.1	Zeitbedarf	37
4.2	Notwendige Räume	37
4.3	Vorbereitungszeit	38
4.3.1	Zum Schuljahresbeginn	38
4.3.2	Drei Wochen vor der Durchführung	38
4.3.3	Zwei Wochen vor der Durchführung	38
4.3.4	Eine Woche vor der Durchführung	38
4.3.5	Am Tag der Theorieeinheit	39
4.3.6	Am Tag der Praxiseinheit	39
4.4	Hygiene-Schulung für Lernende	40
	Arbeitsblatt 1: Warum ist Hygiene wichtig?	42
	Arbeitsblatt 2: Küchen-Check! Erfüllt die Küche alle Anforderungen?	43
	Arbeitsblatt 3: Krank – was nun?	44
	Arbeitsblatt 4: Wie werden Lebensmittel sicher eingekauft und transportiert?	45
	Arbeitsblatt 5: Welche Zutaten bzw. Speisen sind für ein Schulfest geeignet?	46
	Arbeitsblatt 6: Wer ist allergisch?	47
	Arbeitsblatt 7: Wie bereite ich mich vor, wenn ich für fremde Menschen Speisen zubereite?	48
	Arbeitsblatt 8: So werden Hände richtig gewaschen	49
	Arbeitsblatt 9: Wie werden Speisen sicher verarbeitet und serviert?	50
	Arbeitsblatt 10: Wie schmecke ich richtig ab?	51
	Arbeitsblatt 11: Wie reinige und entsorge ich richtig?	52
	Arbeitsblatt 12: Welche zusätzlichen Maßnahmen beachte ich?	53
4.5	Arbeitsablaufpläne (Praxisteil)	54
5	HYGIENE-SCHULUNG FÜR ERWACHSENE	57
5.1	Ablauf der Schulung	57
5.2	Notwendige Räume	58
5.3	Vorbereitungszeit	58
5.3.1	Zum Schuljahresbeginn	58
5.3.2	Drei Wochen vor der Durchführung	58
5.3.3	Zwei Wochen vor der Durchführung	59
5.3.4	Optional: Eine Woche vor der Durchführung (nur bei einem Praxisteil)	59
5.3.5	Optional: Am Tag der Praxiseinheit (nur bei einem Praxisteil)	60
5.4	Infobrief	61
5.5	Aushang im Lehrerzimmer	62

5.6	Termin – Durchführungstage	63
5.7	Termin Lehrerkollegium – Durchführungstage	64
5.8	Schulung – Handout	64
6	CHECKLISTEN.....	65
6.1	Checkliste – Wareneingang.....	65
6.2	Checkliste – Temperatur Kühl-/Gefrierschränke	66
6.3	Checkliste – Ausgabetemperatur	67
6.4	Checkliste – Zubereitungstemperatur	68
6.5	Checkliste – Reinigung und Desinfektion	69
6.6	Checkliste – Bauliche Voraussetzungen	70
6.7	Checkliste – Trockenlagerraum	72
7	ANLAGEN	73
7.1	Dokumentation Schulungen	35
7.2	Übersicht Allergene.....	74
7.3	Anordnung der Arbeitsplätze.....	75
7.4	Notwendige Küchenausstattung und Geräte.....	75
7.5	Infektionen vorbeugen: Hände richtig waschen	68
	SACHWORTVERZEICHNIS	77

1 GRUNDSÄTZLICHE ASPEKTE DER HYGIENE

1.1 Warum Hygiene?

Bei schulischen Verpflegungsleistungen werden verschiedene Lebensmittel verarbeitet, die anschließend an Gäste der Schule ausgegeben werden. Dabei gibt es Lebensmittel, die sehr schnell verderben oder krankheitserregende Mikroorganismen enthalten. Salmonellen sind beispielsweise solch krankheitserregende Bakterien. Sie kommen u. a. auf der Schale von Eiern vor. Bei unsachgemäßer Verarbeitung sensibler Lebensmittel können sich diese Bakterien stark vermehren und nach einem Verzehr zu schweren Magen-Darm-Erkrankungen führen, die sich mit Erbrechen und Durchfall äußern und zu einem Flüssigkeits- und Salzverlust führen.

Stimmen die Voraussetzungen, vermehren sich Mikroorganismen exponentiell. Das bedeutet, die Anzahl der Bakterien verdoppelt sich ca. alle 20 Minuten. Temperaturen zwischen 20 °C und 50 °C sowie Feuchtigkeit und Nahrung (Kohlenhydrate und Eiweiß) bieten den idealen Nährboden für diese Kleinstlebewesen.

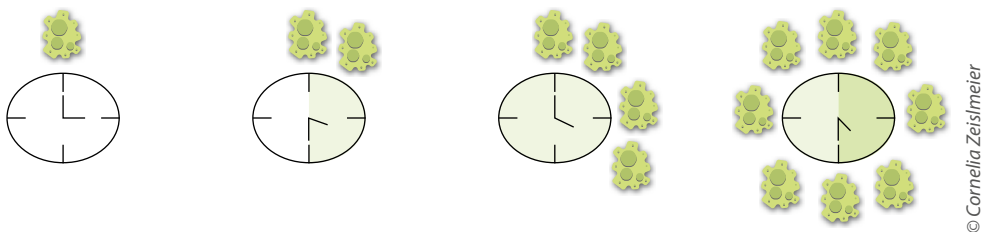


Bild 1: Mikroorganismen wachsen exponentiell

Äußerlich ist es einer Speise nicht anzusehen, ob sie kontaminiert ist. Vor allem für Kleinkinder, Schwangere, ältere oder immungeschwächte Menschen kann eine Lebensmittelinfektion gefährlich werden. In seltenen Fällen kann sie sogar tödlich enden.

Da eine Schulveranstaltung in der Regel von einer großen Anzahl Menschen besucht wird, würden sich bei verunreinigten Speisen sehr viele Personen eine Lebensmittelinfektion oder -vergiftung zuziehen. Da dies fatale Folgen haben kann, ist ein verantwortungsvolles Handeln notwendig.

1.2 Anlässe für Verpflegungsleistungen

Die schulischen Veranstaltungen sind vielfältig und fest im Jahresplan eines Schuljahres verankert. In Pandemiezeiten werden diese zwar nur sporadisch und in minimalem Umfang durchgeführt, trotzdem können beispielhaft folgende Anlässe aufgeführt werden:

Lehrerkonferenzen, Veranstaltungen am 1. Schultag für die Schulanfänger, Pädagogische Tage, Weihnachtsfeiern, Christkindlmärkte, Konzerte, gesunde Pause, Infoabende, Tag der offenen Tür, Schuleinschreibung, Abschlussfeier ... Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen.

Bei vielen dieser Veranstaltungen werden Speisen für die Besucher angeboten. Da eine große Anzahl an Menschen bewirtet wird, ist hier sorgsam zu handeln. Die Rahmenbedingungen schaffen die gesetzlichen Vorschriften.

1.3 Gesetzliche Vorschriften

Wird bei schulischen Veranstaltungen nur die Schulfamilie an sich bewirtet (Lehrkräfte, Lernende und angestellte Personen der Schule), befindet sich die Verpflegungsleistung im **privaten/häuslichen** und nicht im gewerbsmäßigen Bereich. Auch hier muss auf eine gute Hygienepaxis geachtet werden. Weitere gesetzliche Regelungen greifen dann jedoch nicht.



ZUSAMMENFASSUNG

*Werden bei schulischen Veranstaltungen jedoch **fremde Personen** bewirtet (nebenan Wohnende und Gönner der Schule, Gemeinderäte, Bürgermeister usw.) und daraus Einnahmen erzielt, wird die Schule zum Lebensmittelunternehmen. Hier greifen die gesetzlichen Regelungen.*

Da bei vielen Aktionen auch Fremde an die Schule kommen, befindet sich die Verpflegungsleistung meist im gewerbsmäßigen Bereich.

Infektionsschutzbelehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) gibt vor, dass sich alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen und damit in Kontakt kommen, über den Infektionsschutz nach § 43 Abs. 1 IfSG belehren lassen müssen. Lernende sind von dieser Vorgabe ausgenommen, da sie im Rahmen des pädagogischen Kochens von Erwachsenen beaufsichtigt werden, die hier die Verantwortung tragen.

Alle Erwachsenen müssen sich jedoch entweder vom zugelassenen ärztlichen Fachpersonal oder dem zuständigen Gesundheitsamt belehren lassen.



Die Erstbelehrung darf bei Arbeitsaufnahme nicht älter als drei Monate sein und muss entweder von einem Arzt oder dem zuständigen Gesundheitsamt durchgeführt werden. Außerdem muss sie im Anschluss alle zwei Jahre durch eine Folgebelehrung aufgefrischt werden. Die Folgebelehrungen können dann von einer fachkundigen Person durchgeführt werden. Fachkundig sind Personen, die eine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder in der Hauswirtschaft haben. Die Folgebelehrungen sind unbedingt zu dokumentieren (**Dokumentation Schulungen** s. S. 73 und Digital+).

Sonstige Gesetze und Verordnungen

Alle weiteren Maßnahmen, die beim gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln vom Einkauf bis zur Ausgabe von Speisen beachtet werden müssen, sind hier aufgelistet und haben ihre Grundlage in folgenden Gesetzen und Verordnungen:

- Infektionsschutzgesetz (IfSG): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB): Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Lebensmittel-Informationsverordnung (EU): Verordnung über einheitliche und klare Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung
- Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) – Verordnung (EU) Nr. 1169/2011: Allergenkennzeichnung
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV): Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zu Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16.12.2008

1.4 Wer ist haftbar?

Erkranken Besuchende einer schulischen Veranstaltung durch eine von der Schule durchgeführte, nicht sachgerechte Speisenzubereitung, haftet die Schulleitung zivil- und strafrechtlich dafür. Die Schule, also die Schulleitung als arbeitgebendes Unternehmen der hygienebeauftragten Person, übernimmt die Verantwortung dafür, dass die angebotenen Speisen und Getränke sicher sind. Die Strafe bzw. eine Bußgeldhöhe lässt sich dabei nicht pauschal benennen, da bei der Bemessung verschiedene Faktoren wie das Einkommen, die Art und die Schwere des Verstoßes herangezogen werden. Neben der akuten gesundheitlichen Gefährdung der Gäste folgt darüber hinaus eine langfristige Schädigung des Ansehens der Schule, die oft schwerer wiegt als eine Geldbuße, weshalb eine gute Hygienepaxis Grundlage jeder Veranstaltung sein muss.

1.5 Bauliche Voraussetzungen



Räume, in denen mit Speisen umgegangen wird, müssen nach VO (EG) 852/2004 verschiedene Vorgaben erfüllen. Die **Checkliste – Bauliche Voraussetzungen** (s. S. 70 und Digital+) hilft dabei zu überprüfen, ob diese an der Schule erfüllt sind. Bei Unsicherheiten kann die Lebensmittelüberwachung des zuständigen Landratsamts oder der zuständigen Stadt zur Beratung hinzugezogen werden.

1.5.1 Lebensmittellagerung und -zubereitung

Für die Bereiche der Lebensmittellagerung und -zubereitung muss gewährleistet sein, dass

- diese stets instandgehalten und gereinigt werden,
- eine Reinigung und Desinfektion aller Flächen möglich ist,
- eine aerogene Kontamination auf ein Mindestmaß beschränkt wird,
- ausreichend Arbeitsflächen zur Verfügung stehen,
- kein Kontakt mit toxischen Stoffen möglich ist,
- keine Fremtteilchen in die Lebensmittel eindringen können,
- Kondensflüssigkeit und Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden werden,
- eine gute Lebensmittelhygiene möglich ist (siehe S. 14),
- Lebensmittel gegenüber Kontaminationen (Verunreinigung mit unerwünschten Stoffen) geschützt werden,
- die Räume frei von Schädlingen sind,
- es ausreichend geeignete Lagerräume gibt,
- eine Temperaturkontrolle der Lagerräume möglich ist,
- separate Toilettenräume mit Wasserspülung und natürlicher oder künstlicher Belüftung sowie separate Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und hygienische Mittel zum Händewaschen und -trocknen zur Verfügung stehen,
- diese über eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung und Beleuchtung verfügen,
- ein geschlossenes Abwassersystem verbaut ist,
- es separate Umkleieräume gibt,
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel separat gelagert werden,
- die Boden- und Wandbeläge leicht zu reinigen, zu desinfizieren, wasserundurchlässig und abriebfest sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden und aus einem nichttoxischen Material bestehen,
- es keine Kondensation und kein Herabfallen von Teilchen von den Decken gibt,
- sich Insektengitter an den Fenstern befinden,
- die Türen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind,

- die Arbeitsflächen leicht zu reinigen, zu desinfizieren, glatt, abriebfest und korrosionsfest sowie aus nichttoxischem Material sind,
- ein separates Waschbecken zum Reinigen von Arbeitsgeräten mit Kalt- und Warmwasserzufuhr vorhanden ist,
- es ein separates Waschbecken zum Waschen der Lebensmittel gibt.



© Cornelia Zeislmeyer

Bild 1: In der Schulküche wird gearbeitet

ZUSAMMENFASSUNG

Eine Schulküche erfüllt in der Regel die genannten Kriterien zur Lebensmittellagerung und -zubereitung. Bei Fragen bezüglich der Ausstattung gibt die zuständige Lebensmittelüberwachung Auskunft.



1.5.2 Lebensmittelausgabe

Für den Bereich der **Lebensmittelausgabe** muss gewährleistet sein, dass

- es eine separate Handwaschmöglichkeit, Seifenspender und Einmalhandtücher gibt,
- hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume vorhanden sind,
- die Ausgabeflächen leicht zu reinigen, zu desinfizieren, glatt, abriebfest, korrosionsfest und aus nichttoxischem Material sind,
- es eine separate Möglichkeit zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten gibt,
- eine ausreichende Zufuhr an warmem und/oder kaltem Trinkwasser möglich ist,
- eine hygienische Lagerung von Abfällen erfolgen kann,
- es Kühlmöglichkeiten mit Temperaturüberwachung gibt,
- eine hygienische Lagerung der Speisen bis zum Verzehr möglich ist.

ZUSAMMENFASSUNG

Veranstaltungsräume, wie z. B. eine Aula, eine Turn- oder Veranstaltungshalle, erfüllen diese Kriterien bezüglich der Lebensmittelausgabe in der Regel oder können entsprechend ausgestattet werden.



1.6 Speisenbeförderung

Ist eine **Speisenbeförderung** notwendig, muss darauf geachtet werden, dass

- hygienische Transportbehälter verwendet werden, die angemessen gereinigt oder desinfiziert werden können,
- es separate Transportbehälter nur für Speisen gibt, die nach der Benutzung sorgfältig gereinigt werden,

- Transportbehälter verwendet werden, die rundum verschlossen sind,
- die Transportbehälter die erforderlichen Temperaturen halten können (s. S. 75).



MERKE

*Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die **komplette** Ausrüstung nach Verwendung gründlich gereinigt oder desinfiziert wird.*

© Cornelia Zeisemeier



Bild 1: Thermoboxen schützen Speisen

Als Transportbehälter haben sich Thermoboxen bewährt. Ausgestattet mit Kühl-Akkus bzw. gefüllt mit heißen Speisen verlieren diese pro Stunde ca. 2 °C. Im Handel sind diese Behälter mit einem Fassungsvermögen von 40 Liter erhältlich. Sie können in einer gewerblichen Spülmaschine gereinigt werden.

1.7 Lebensmittelabfälle

Beim Umgang mit **Lebensmittelabfällen** muss dafür gesorgt werden, dass

- Abfälle in verschließbaren Behältern gelagert und regelmäßig sowie rasch entfernt werden,
- die Abfallbehälter regelmäßig gereinigt werden,
- alle Abfälle separat zu lagern und frei von Schädlingen zu halten sind,
- die Abfälle hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen sind,
- Speisereste gekühlt und verschlossen bis zur Entsorgung gelagert werden.



ZUSAMMENFASSUNG

Da Schulen in der Regel auch eine Mittagsverpflegung für Lernende anbieten, ist auch die fachgerechte Entsorgung von Speiseresten gewährleistet.



Bild 2: Kühlung für Speisereste

© Cornelia Zeisemeier

1.8 Geschultes Personal

An einer Schule gibt es verschiedene Personengruppen, die für die Speisenzubereitung zuständig sein können. Je nach Anlass können dies

- Lehrkräfte,
- Lernende oder
- sonstige Personen sein.

Teilweise arbeiten diese Personengruppen in unterschiedlichen Konstellationen zusammen. Da diese Personen in der Regel ungeschult sind, treffen unterschiedliche Kenntnisse und eine differenzierte Schwerpunktsetzung in Bezug auf hygienisches Arbeiten zusammen. Um einwandfreie Speisen gewährleisten und die Besucher einer Schulveranstaltung schützen zu können, ist eine regelmäßige Schulung aller Beteiligten unbedingt notwendig.

Die Schulungen können zu Beginn eines Schuljahres durchgeführt werden, damit alle Beteiligten jederzeit „startklar“ sind. Sinnvoll ist auch, die Schulungen kurz vor einer Veranstaltung durchzuführen. Bei allen Beteiligten sind die Inhalte dann kurzfristig abruf- und umsetzbar.

1.8.1 Schulung von Lernenden

Ein Aushängeschild für eine Schule ist eine eigene Catering-AG, die die hygienebeauftragte Person leitet und bei der Lernende der Schule als feste Gruppe engagiert sind. Der Vorteil einer solchen Catering-Gruppe ist, dass immer die gleichen Personen unter pädagogischer Anleitung zusammenarbeiten, die Arbeitsprozesse deshalb bekannt sind und somit einfach „von der Hand gehen“.

Eine solche Catering-AG wächst mit den Jahren. Es sind immer erfahrene Lernende dabei; Unerfahrene kommen nach und werden angeleitet und an die Aufgaben herangeführt. Die Prüfung und Einhaltung der kritischen Punkte wie Lager-, Zubereitungs- oder Ausgabetemperatur werden von der Gruppe ganz selbstverständlich durchgeführt, da alle wissen, welche Verantwortung sie tragen.

Gibt es an einer Schule keine Catering-AG, ist es natürlich genauso möglich, wechselnde Lernende mitarbeiten zu lassen.

Um die Lernende grundlegend für ihre Aufgabe vorzubereiten, wurde die Schulung „Hygiene-Führerschein“ entwickelt. Hier können sich Lernende zu „Hygiene-Profis“ ausbilden lassen.

Dazu erarbeiten sie sich mit der hygienebeauftragten Person in mehreren Theorieeinheiten alle wichtigen Hygienemaßnahmen und erproben diese anschließend in einer Praxiseinheit. Am Ende der Schulung erhalten die teilnehmenden Personen als Auszeichnung den „Hygiene-Führerschein“ und sind damit „Hygiene-Profis“, die die Gäste der Schule sicher bewirten können.



Bild 1: Auszeichnung für Hygiene-Profis

1.8.2 Schulung von Erwachsenen

Auch eine Schulung aller mitarbeitenden Erwachsenen ist notwendig. Diese benötigen ebenfalls umfassende Handlungsempfehlungen, damit sie bei einer schulischen Verpflegungsleistung sicher mitarbeiten können.

Wie bereits erwähnt, benötigen alle erwachsenen Personen zwingend eine Erstbelehrung nach § 43 IfSG durch ärztliches Fachpersonal bzw. das Gesundheitsamt und alle zwei Jahre eine Folgebelehrung durch eine fachkundige Person.



Für die Hygiene-Schulung der Erwachsenen liegt eine PowerPoint-Präsentation (s. Digital+) und ein Handout vor (**Hygiene-Schulung Erwachsene** s. S. 57). Diese theoretische Schulung kann unkompliziert und ohne große Vorlaufzeit durchgeführt werden. Außerdem gilt sie als Folgebelehrung und sollte dokumentiert werden (**Dokumentation Schulungen** s. S. 73 und Digital+).



© Cornelia Zeislmeier

Bild 1: Hygiene-Schulung für Erwachsene

1.9 Was ist zu tun bei Krankheit?

Sind helfende Personen oder verantwortliche Personen Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Choleravibrien, ist eine Mitarbeit bei Schulfesten nicht erlaubt. Als Ausscheider gilt eine Person, die selbst zwar nicht krank oder krankheitsverdächtig ist, jedoch dauernd oder zeitweilig Krankheitserreger über Urin, Stuhl oder Auswurf ausscheidet.

Auch wer an einer der folgenden Krankheiten leidet, kann bei Verpflegungsleistungen nicht mitarbeiten:

- ansteckender Durchfall
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E
- Hautkrankheiten mit infizierten Wunden

Hinweise auf diese Erkrankungen geben folgende Symptome:

- Durchfall
- Übelkeit, Erbrechen
- hohes Fieber
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- gerötete, nässende oder geschwollene Wunden

2 VOM EINKAUF BIS ZUR SPEISENAUSGABE

Es sind nun alle rechtlichen Vorgaben bekannt und alle mithelfenden Personen sind geschult. Dem Praxistest steht nichts mehr im Wege. Das erste Schulfest mit einer Verpflegungsleistung unter Ihrer Aufsicht kann kommen.

Doch was wird benötigt, um eine Versorgung leisten zu können (**Notwendige Küchenausstattung und Geräte** s. S. 75 und Digital+)? Es kann durchaus sein, dass hier einiges fehlt. Es sollte mit der Schulleitung gesprochen werden. Da diese bereits eine hygienebeauftragte Person für Schulfeste berufen hat, hat sie sicherlich ein offenes Ohr für die Finanzierung der notwendigen Ausstattung.



2.1 Grundsätzliche Hygienemaßnahmen

Um sichere Speisen anbieten zu können, müssen grundsätzliche Hygienemaßnahmen beachtet werden. Mit dieser sachgemäßen Hygiene wird eine Kontamination der Speisen ausgeschlossen. Bei einer guten Hygienepaxis ist auf eine ausreichende persönliche Hygiene, Arbeitsplatzhygiene und Lebensmittelhygiene zu achten. Diese drei Bereiche werden nachfolgend genauer erläutert.

2.1.1 Persönliche Hygiene

Alle Personen, die mit Speisen oder Getränken umgehen, führen folgende Maßnahmen konsequent durch:



- Vor Arbeitsbeginn wird sämtlicher Schmuck abgelegt.
- Die Hände werden regelmäßig, richtig und gründlich gewaschen und desinfiziert (**Infektionen vorbeugen: Hände richtig waschen** s. S. 76 und Digital+).
- Grundsätzlich wird darauf geachtet, dass die Kleidung sauber ist.
- Eine zusätzlich umgebundene Schürze ist sinnvoll.
- Auf weite Ärmel oder andere, in Speisen hängende Teile wird verzichtet.
- Die Haare werden zusammengebunden.
- Eine angemessene Körperhygiene muss selbstverständlich sein.
- Die Fingernägel werden kurz getragen und sind sauber.
- Auf Nagellack wird verzichtet.
- Husten oder Niesen auf Lebensmittel ist untersagt.
- Wunden und offene Verletzungen sind mit einem wasserdichten Pflaster abgedeckt. Einen zusätzlichen Schutz für Wunden im Handbereich bieten Einmalhandschuhe aus Nitril.
- Rauchen am Arbeitsplatz ist untersagt.
- Wer krank ist, arbeitet nicht mit.
- Während einer Pandemie wird mit Mundschutz gearbeitet.

2.1.2 Arbeitsplatzhygiene

Neben der persönlichen Hygiene muss auch der Arbeitsplatz stets hygienisch sein. Dazu gehört:

- Es wird grundsätzlich auf Sauberkeit auf den Arbeitsflächen, an den Geräten und des Geschirrs geachtet.
- Die Spüle, die Arbeitsflächen und -geräte werden während der Arbeit zudem regelmäßig mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt.
- Zum Nachtrocknen werden frische Geschirr- oder Einmaltücher verwendet.
- Alle Wischlappen und Reinigungstücher werden bei mind. 60 °C gewaschen und regelmäßig gewechselt.
- Abfälle werden in einem separaten Abfallbehälter gesammelt und zeitnah entsorgt.
- Hinuntergefallene Lebensmittel kommen unverzüglich in den Abfall.
- Zum Arbeitsplatz haben Haustiere keinen Zutritt.

2.1.3 Lebensmittelhygiene

Nur wenn auch auf eine grundlegende Lebensmittelhygiene geachtet wird, können Infektionen vermieden werden. Bei der Speisenzubereitung müssen nachfolgende Regeln beachtet werden:

- Es werden nur einwandfreie Zutaten verwendet. Dazu zählen Lebensmittel, bei denen das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum noch nicht abgelaufen ist und die Kühlkette nicht unterbrochen wurde.



MERKE

Kühlkette: Die Lebensmittel werden beim Transport vom Hersteller bis zum Verbraucher durchgängig gekühlt.



- Die Lebensmittel werden kurz vor dem Gebrauch gekauft und nur kurz, entsprechend den Temperatur-Vorgaben (**Übersicht Lagertemperatur** s. Digital+), gelagert.
- Vor der Verarbeitung werden die Lebensmittel gründlich gewaschen.
- Alle Lebensmittel werden zügig verarbeitet.
- Tierische und pflanzliche Lebensmittel werden getrennt voneinander gelagert und verarbeitet.
- Reine (z. B. Salat in die Servierschüssel füllen) und unreine (z. B. Gemüse putzen) Arbeiten werden räumlich getrennt voneinander durchgeführt.
- Zu kühlende Lebensmittel werden nur zur Verarbeitung aus der Kühlung genommen.

- Heiße Speisen werden mindestens 2 Minuten auf 70 °C im Inneren durchgegart.
- Es werden nur abgekühlte Zutaten vermischt.
- Sollen heiße Speisen abgekühlt werden, muss dies schnell geschehen. Danach werden sie abgedeckt gekühlt.
- Beim Frittieren darf die Fetttemperatur max. 175 °C erreichen.
- Aus dem Frittierfett werden Lebensmittelrückstände regelmäßig entfernt.
- Das Frittierfett wird regelmäßig gewechselt, spätestens dann, wenn es sich geruchlich oder sichtbar verändert.
- Zum Abschmecken werden zwei Löffel verwendet (Chefkochprobe).



© Cornelia Zeislmeier

Bild 1: Chefkochprobe

ZUSAMMENFASSUNG

Chefkochprobe: Bei der Chefkochprobe wird mit zwei Löffeln gearbeitet. Der erste Löffel nimmt etwas von der abzuschmeckenden Speise auf, diese kann mit dem Löffel probiert werden. Wurde nachgewürzt, wird nun mit dem zweiten Löffel etwas von der Speise aufgenommen und auf den ersten Löffel gegeben, ohne diesen zu berühren. Mit dem ersten Löffel kann nun wieder probiert werden. Das geht immer so weiter, bis das Abschmecken abgeschlossen ist. Der Löffel, der im Mund war, kommt auf diese Art und Weise nicht mit der Speise in Berührung.



2.2 Lebensmittelauswahl

Bei der Zusammenstellung des Speisenangebots empfiehlt es sich, auf geeignete Lebensmittel zurückzugreifen. Verschiedene Lebensmittel sind unterschiedlich anfällig für das Wachstum von Mikroorganismen. Es werden Lebensmittel unterschieden,

- die für Schulfeste geeignet sind,
- die unter Einhaltung zusätzlicher Maßnahmen bedingt geeignet sind,
- und solche, auf die bei schulischen Veranstaltungen verzichtet werden muss.

2.2.1 Geeignete Lebensmittel

Die nachfolgende Tabelle gibt eine Übersicht über geeignete Lebensmittel, die von nicht fachkundigen Personen zubereitet und gespendet werden können. Eine ausreichende Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeit muss jedoch gewährleistet sein (**Checkliste Ausgabetemperatur** s. S. 67 und Digital+).



Lebensmittelgruppe	Geeignete Lebensmittel
Obst und Gemüse	gewaschenes frisches Obst und Gemüse und daraus hergestellte Salate, z. B. Obstsalat, Karottenrohkostsalat
Backwaren	jegliche durchgebackene Kuchen und Kleingebäck, auch mit Frischobstbelag, sowie herzhafte Gebäcke
Teigwaren und Kartoffeln	durchgegarnte Teigwaren und Kartoffeln sowie Salate daraus, z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise
Teige	jegliche Teige ohne rohe Eier
Milch und Milchprodukte	durcherhitzte Milch, H-Milch, pasteurisierte Milch, Joghurt, Quark Hartkäse, Frischkäse, pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Wild	Räucherwaren Schinken Wurstkonserven
Fisch, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherfisch
Desserts und Speiseeis	Nachspeisen ohne rohe Eier, z. B. gekochter Pudding, rote Grütze, Fruchtsorbets ohne Rohei und Milcherzeugnisse

2.2.2 Bedingt geeignete Lebensmittel



Arbeiten bei der Speisenzubereitung und -ausgabe Personen mit, die fachkundig sind, können zusätzlich folgende Lebensmittel angeboten werden. Eine ausreichende Kühl- bzw. Heißhaltungsmöglichkeit muss wiederum gewährleistet und protokolliert sein (**Checkliste Ausgabetemperatur** s. S. 67 und Digital+).

Lebensmittelgruppe	Bedingt geeignete Lebensmittel
Obst und Gemüse	gewaschene, zerkleinerte Blattsalate
Backwaren	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
Teige	Teige mit pasteurisiertem Ei zum Fertigbacken auf der Veranstaltung
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Wild	rohes Fleisch, das auf dem Fest durchgegart wird, z. B. Grillfleisch, durchgegarnte Hackfleischerzeugnisse
Fisch, Schalen- und Krustentiere	frisch gefangener Fisch, der auf dem Fest durchgegart wird
Desserts und Speiseeis	Speisen mit pasteurisiertem Ei, z. B. Speiseeis

2.2.3 Ungeeignete Lebensmittel

MERKE

Folgende Lebensmittel sind für eine Ausgabe bei einer schulischen Veranstaltung **nicht** geeignet, da eine hohe gesundheitliche Gefahr von ihnen ausgeht. Deshalb sollte grundsätzlich auf Folgendes verzichtet werden:

- Speisen mit nicht durcherhitzten gefrorenen Beeren oder Sprossen
- Backwaren mit Füllungen, die rohes Ei enthalten, z. B. Schaumrollen
- Salate mit selbst hergestellter Mayonnaise
- roheihaltige Teige, z. B. zum Plätzchenbacken
- Rohmilch und Erzeugnisse daraus, z. B. Rohmilchkäse
- Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch bzw. Geflügel, die nicht vollständig durchgegart sind
- roher Fisch, z. B. Sushi oder Feinkostsalate mit rohen Shrimps
- jegliche Speisen, die rohes Ei enthalten und nicht durchgegart sind, z. B. Tiramisu oder Mousse au Chocolat



2.3 Lebensmitteleinkauf



Bild 1: Ein Thermometer hilft, die Temperatur zu überprüfen.

Bereits beim Einkauf aller Lebensmittel muss verantwortungsvoll gehandelt werden. Das bedeutet, es werden keine beschädigten Verpackungen, kein angetautes Tiefkühlgut oder angeschnittenes Brot gekauft. Zusätzlich wird anhand einer Checkliste (**Checkliste Wareneingang** s.S. 65 und Digital+) der Wareneingang überprüft und dokumentiert.



Auch alle Kassenbelege und Lieferscheine sind zu sammeln und in einem Ordner mit der Dokumentation aufzubewahren. Dadurch kann auch nach der Veranstaltung rückverfolgt werden, woher die Lebensmittel stammten.

Besonders wichtig ist, bei empfindlichen Lebensmitteln aus dem Kühlregal, z. B. Wurst oder frischen Milchprodukten, die Kühlkette nicht zu unterbrechen. Hier hilft eine Thermobox, die mit Kühl-Akkus ausgestattet die erforderliche Temperatur halten kann. Ein zusätzliches Thermometer im Inneren der Box ermöglicht eine schnelle Kontrolle der Temperatur.

Trockenprodukte können ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen eingekauft werden, müssen aber trotzdem sensorisch kontrolliert werden. Hierbei wird die Qualität mithilfe der Sensorik, also durch die Sinne Sehen, Schmecken und Riechen überprüft.



Auch der Trockenlagerraum wird regelmäßig kontrolliert und die Kontrolle entsprechend dokumentiert (**Checkliste Trockenlagerraum** s. S. 72 und Digital+).

Nach dem Einkauf werden alle Lebensmittel möglichst schnell in die entsprechenden Lagerräume geräumt.

2.4 Lebensmittellagerung

Damit einer Kontamination vorgebeugt wird, müssen Lebensmittel und Speisen sachgerecht gelagert werden. Wichtig dabei ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Das bedeutet, dass sowohl tierische und pflanzliche Lebensmittel als auch fertige und unfertige Speisen getrennt voneinander gelagert werden. Außerdem sind alle Lebensmittel abzudecken.

Bei der Lagerung wird getrennt in:

Nicht zu kühlende Vorräte (im Trockenlagerraum)

- z. B. Konserven
- Nudeln
- Gewürze

Zu kühlende Vorräte

- Frischobst
- Frischgemüse
- Eier
- Milch und Milchprodukte
- rohes Fleisch
- Fleischerzeugnisse
- roher Fisch
- Fischerzeugnisse

Für die einzelnen Lebensmittelgruppen müssen nicht zwingend eigene Kühlgeräte zur Verfügung stehen. Es kann durchaus ein Kühlschrank für alle Lebensmittel verwendet werden. Wichtig ist nur, dass die Temperatur entsprechend dem am kältesten zu kühlenden Lebensmittel eingestellt wird und alle Lebensmittel verschlossen gelagert werden.

Außerdem müssen fertige Speisen getrennt von unverarbeiteten Lebensmitteln gelagert werden. Stehen in der Schulküche mindestens zwei Kühlschränke zur Verfügung, wird diese Vorgabe erfüllt. Bei größeren Festen sollte ein zusätzliches Kühlgerät angeschafft werden.



Bild 1: Komfort – ein großer Kühlschrank