

**in FORM**

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung



**DGE-PRAXISWISSEN**



# Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

**Tischgäste sicher verpflegen**

[www.in-form.de](http://www.in-form.de) | [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

# Inhalt

Alles sauber oder auch hygienisch rein? . . . . .	3
Mikroorganismen – Vorkommen und Wachstumsbedingungen . . . . .	4
Drei Säulen des Hygienemanagements. . . . .	5
Gute Hygienepraxis – beim Personal . . . . .	7
Gute Hygienepraxis – für Lebensmittel . . . . .	8
Leichtverderbliche Lebensmittel. . . . .	10
Rückstellproben als Rückversicherung. . . . .	12
Gute Hygienepraxis – am Arbeitsplatz . . . . .	14
Gute Hygienepraxis – bei der Produktion. . . . .	16
Eigenkontrolle nach HACCP ist Pflicht . . . . .	17
Mögliche Hygienefallen. . . . .	19
Tipps zur Einhaltung der Hygienestandards. . . . .	21
Maßgebliche Regelwerke . . . . .	22
Literatur . . . . .	25
Impressum . . . . .	26

## Alles sauber oder auch hygienisch rein?

Alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die unverpackte Lebensmittel an Tischgäste abgeben, gelten laut Gesetz als **Lebensmittelunternehmen**. Schulen, die eine Mittags- oder auch Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, gehören auch dazu und haben wie alle anderen Lebensmittelunternehmen eine Sorgfaltspflicht: Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. **Niemand darf durch die Gemeinschaftsverpflegung erkranken** –im Verdachtsfall liegt die Beweisspflicht beim Unternehmen, also in Schulen bei dem\*der Verantwortlichen für die Schulverpflegung.

Leider ist Hygiene nicht durch eine optisch feststellbare Sauberkeit zu gewährleisten. Bakterien, Hefen und Schimmelpilze sind unsichtbar fürs Auge – befinden sich jedoch millionenfach in der Luft und auf Lebensmitteln und werden durch Gäste und Personal in Küchen und Mensen hineingetragen. Schon durch kleine Nachlässigkeiten im Küchenalltag können sich krankheitserregende Keime rasant ausbreiten und zu lebensmittelbedingten Krankheiten führen. Einfache und konsequente Hygienemaßnahmen verhindern das wirksam.

**Der Gesetzgeber fordert von jedem Lebensmittelunternehmen alle geforderten Hygienemaßnahmen umzusetzen, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.** Welche Pflichten die Hygieneverantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung erfüllen müssen, darüber informiert diese Broschüre.



# Mikroorganismen – Vorkommen und Wachstumsbedingungen



In der Küche kommen Mikroorganismen an den Händen des Personals, auf und in Lebensmitteln, auf Arbeitsflächen, Arbeitsgeräten und Handtüchern vor.

Handelt es sich bei den Mikroorganismen um den Typ „**Verderbniserreger**“, wie Essig- oder Milchsäurebakterien, beginnen damit behaftete Lebensmittel zu säuern, faulen, gären oder schimmeln. Dies ist zu sehen, schmecken und riechen. Die Lebensmittel sind ungenießbar und müssen vernichtet werden.

Den Befall von Lebensmitteln mit Mikroorganismen des Typs „**Krankheitserreger**“ wie Salmonellen oder Campylobakter-Keimen, kann man hingegen nicht mit den Sinnen erkennen. Nach dem Verzehr können jedoch lebensmittelbedingte Erkrankungen mit Symptomen wie Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen, Kopfschmerzen und Übelkeit auftreten.

**Nährstoffe, Feuchtigkeit** und **Wärme** – das sind für Bakterien, Hefen und Schimmelpilze drei wesentliche Wachstumsbedingungen, die sie in Großküchen reichlich vorfinden. Bleibt dann noch genügend Zeit, können sie sich rasant vermehren und zu Lebensmittelinfektionen führen. Die meisten für den Menschen schädlichen Mikroorganismen wachsen am besten bei mittleren Temperaturen von 15 bis 55 °C. Etwa alle 30 Minuten teilen sie sich. Da die Mehrzahl der Keime hitzeempfindlich ist, werden sie beim Erwärmen der Speisen auf Kerntemperaturen von 70 bis 80 °C sicher abgetötet.

Eine gute Hygienepaxis unterbindet die Vermehrung und Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmitteln. Die Hygienemaßnahmen beziehen sich auf die Lebensmittel, das Personal, die Räumlichkeiten und die Küchengegenstände.

# Drei Säulen des Hygienemanagements

Lebensmittelhygiene ist europaweit einheitlich geregelt. Das in mehreren gesetzlichen Bestimmungen vorgeschriebene Hygienemanagement umfasst drei Säulen:

## 1. Gute Hygienepraxis im Küchenalltag

Sie beinhaltet alle Maßnahmen, die in Küchen zu einer höchstmöglichen Lebensmittelsicherheit führen. Dazu zählen die Personalhygiene, die Lebensmittelhygiene sowie die Hygiene am Arbeitsplatz und während der Produktion.

Anforderungen an die Gute Hygienepraxis sind in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgelegt.



## 2. Betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP

HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und dient nach Umsetzung aller Hygienemaßnahmen zur Identifizierung kritischer Punkte im Arbeitsablauf, bei denen noch eine potenzielle Gesundheitsgefahr vorhanden ist (siehe Seite 17).

## 3. Belehrungen und Schulungen

a. Alle Küchenkräfte, auch ehrenamtlich Tätige, Schüler\*innen oder Eltern, die **regelmäßig** mit Lebensmitteln oder Geschirr in Kontakt kommen, müssen eine **Erstbelehrung** gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) erhalten. Alle zwei Jahre ist eine betriebsinterne Folgebelehrung notwendig.

Infektionsschutzgesetz (IfSG) - „Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen.“ Hier sind insb. § 42 IfSG und § 43 IfSG relevant.



b. Alle Küchenkräfte, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine **Hygieneschulung** gemäß DIN 10514 erhalten. Dies gilt auch für Personen, die z. B. lediglich Essen an die Tischgäste ausgeben, wie z. B. Eltern, Schüler\*innen und Hausmeister\*innen.

Personen, die für die Durchführung des HACCP-Kontrollsystems zuständig sind, müssen jährlich eine entsprechende Schulung erhalten, die der Tätigkeit angemessen ist.

**c.** Vor Festen und **einmaligem** Umgang mit Lebensmitteln sind die ehrenamtlich Tätigen zum hygienisch sicheren Arbeiten anzuleiten (siehe Seite 19).

Grundlage ist die sogenannte „Basis-Hygieneverordnung“, EU-Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004. Die Umsetzung der EU-Verordnung in Deutschland regelt die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).“



# Gute Hygienepraxis – beim Personal

Das Personal muss durch sein Verhalten dazu beitragen, Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden, zu verhindern. Die persönliche Hygiene ist Grundvoraussetzung.

Checkliste für eine angemessene **Personalhygiene** [1]:

- Körper und Haare regelmäßig waschen.
- Täglich frische Kleidung, Vorbinder und Geschirrtücher verwenden. Private Kleidung strikt von der Berufskleidung trennen.
- Während der Küchenarbeit das Haar vollständig mit Haarnetzen/Hauben bedecken.
- Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten.
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck (Ringe, Uhren, Armbänder etc.) ablegen.
- Essen, Trinken und Rauchen nur an dafür vorgesehenen Plätzen, nicht in der Küche.
- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettengang, nach Pausen, nach Arbeiten mit möglicherweise mikrobiell belasteten Lebensmitteln wie rohem Geflügel und nach Reinigungsarbeiten und Abfallentsorgung die Hände gründlich (mind. 30 Sekunden) mit Seife und warmem Wasser waschen. Anschließend mit Einwegtüchern abtrocknen und desinfizieren.
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken und gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen. Pflaster, Fingerling und Handschuhe regelmäßig wechseln.
- Nicht auf Lebensmittel, sondern in die Armbeuge husten oder niesen und dabei abwenden. Nach dem Naseputzen Hände waschen.
- Bei dem\*der Verantwortlichen vor Arbeitsbeginn melden, wenn folgende Krankheiten auftreten: Gelbsucht, Halsentzündungen, Durchfall, Erbrechen, Hautausschlag, Fieber, Wunden, Geschwüre, eitrige Entzündungen der Ohren, Augen und Nase.

# Gute Hygienepraxis – für Lebensmittel

Das Personal muss auf allen Stufen des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens von Lebensmitteln Maßnahmen treffen, die die Unbedenklichkeit der Speisen und Lebensmittel sicherstellen.

Checkliste für eine angemessene **Lebensmittelhygiene** [1]:

- Bei der Wareneingangskontrolle nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen. Beschaffenheit der Waren, Geruch, Temperaturen und Einhaltung der Kühlkette prüfen.
- Lagern der Lebensmittel nach dem Prinzip „first in – first out“.
- Rohwaren, Zwischenprodukte und fertige Speisen möglichst voneinander getrennt lagern.
- Lebensmittel zügig verarbeiten.
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. bei leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum prüfen.
- Einhaltung der Kühl- bzw. Tiefkühlkette bei gekühlten und tiefgekühlten Produkten.
- Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen oder direkt im Heißluftdämpfer regenerieren.
- Große Fleisch-, Geflügelstücke und ganzes Schlachtgeflügel vor dem Zubereiten vollständig auftauen.
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die für die Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen zügig weiterverarbeitet werden. Für den Garprozess gilt: Speisekomponenten auf 70 bis 80 °C im Kern erhitzen.
- Gegarte Zutaten für eine spätere Weiterverarbeitung zwischenkühlen.

- Speisen immer abdecken.
- Geschlossene, leicht zu reinigende Behälter zum Transport unverpackter Lebensmittel verwenden. Geeignet sind Behälter aus Chromnickelstahl oder Kunststoff mit gerundeten Ecken.
- Warmhalten von Speisen vermeiden, besser rasch abkühlen (von 65 °C auf 10 °C in maximal 2 Stunden) und dann wieder auf 72 °C für 2 Minuten erhitzen.
- Gegerate Zutaten und erhitzte Speisen sind zum Abkühlen in flache Behälter umzufüllen.
- Richtig Abschmecken: Nicht denselben Löffel zum Entnehmen und Probieren verwenden.
- Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen.
- Speisen und Geschirrinnenflächen nicht mit der Hand anfassen.
- Temperaturkontrolle bei der Speisenausgabe: kühlungs-pflichtige Speisen unter 7 °C, warme Speisen mindestens 65 °C [2, 3].

Anforderungen dazu in DIN 10508 Lebensmittelhygiene  
– Temperaturen für Lebensmittel.



# Leicht verderbliche Lebensmittel

Vorsicht! Leicht verderblich sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit verderben und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann [2].

Dazu zählen:

- › Milcherzeugnisse
- › Konsum- und Vorzugsmilch
- › Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen
- › Obst- und Gemüsesalate
- › Fleisch und Fleischerzeugnisse, insbesondere Geflügel, Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse
- › Fisch und Fischereierzeugnisse
- › Roheihaltige Lebensmittel

Der Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln erfordert eine hohe Sorgfalt.

**Tabelle 1:** Auszug aus DIN 10508:2019-03 [1]: vorgeschriebene Produkttemperaturen bei der Lagerung und beim Transport für ausgewählte Lebensmittel

Lebensmittel	Maximale Produkttemperatur
Milchprodukte, wie Käse, Sahne, Joghurt	+ 10 °C
Milch	+ 8 °C
Fleisch	+ 7 °C
Geflügel	+ 4 °C
Hackfleisch	+ 2 °C
Frischer Fisch	Annähernd Schmelzeis-temperatur (d. h. 0 °C bis maximal +2 °C)
Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, frische Salate, Fleischerzeugnisse	+ 7 °C



### Checkliste für einen angemessenen Umgang mit **leicht verderblichen Lebensmitteln** [1]:

- Produktspezifische Vorgaben für Kühltemperaturen einhalten (siehe Tabelle 1).
- Verpackungsangaben zu Haltbarkeit, Lagerbedingungen und Verbrauchsdatum beachten.
- Lebensmittel zügig verarbeiten.
- Geflügel vor dem Zubereiten vollständig auftauen lassen.
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten.
- Für den Garprozess gilt: Speisekomponenten auf 70 bis 80 °C im Kern erhitzen.
- Fleisch, vor allem Hack und Geflügel, vollständig durchgaren.
- Hackfleisch am Tag des Einkaufs zubereiten.
- Bei Verwendung von rohem Ei: Einhaltung von §20 der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung.
- Entnahme von Rückstellproben von jeder in der Ausgabetheke befindlichen Speise.

DIN 10526:2017-08: Lebensmittelhygiene -  
Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung.



# Rückstellproben als Rückversicherung

Einem Lebensmittelunternehmen wird empfohlen im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht und betrieblichen Eigenkontrolle Proben zu entnehmen und zu analysieren. Da es unverhältnismäßig ist, alle Proben zu untersuchen, empfiehlt es sich, diese zunächst zurückzustellen (Rückstellproben) [4]. Bricht bei einem oder mehreren Tischgästen eine Infektion aus, kann die Analyse der Proben entscheidend zur Aufklärung des Erkrankungsgeschehens beitragen.

## Rückstellprobe nicht zum Verzehr geeignet

Produkt: \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Produktion: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_



Weitere Informationen:

[www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

Suchbegriff: Rückstellproben



Checkliste für **Rückstellproben** nach DIN 10526:2017-08:  
Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschafts-  
verpflegung [4]:

- Jede ausgegebene, selbst hergestellte Menükomponente muss **separat** entnommen und aufbewahrt werden.
- Sinnvoll sind auch Proben von zugelieferten Lebensmitteln, wie z. B. Desserts oder Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen.
- Entnahme der Proben möglichst **zum Ende** der Speisenausgabe.
- Bei der Entnahme auf hygienisches Arbeiten achten um Kreuzkontaminationen zu verhindern. Dabei darf das Innere der Probenahmegefäße vor dem Verschließen nicht mit Händen und Arbeitsgeräten in Berührung gelangen.
- Günstig für die Aufbewahrung sind Einweg-Kunststoffbeutel oder fest schließende saubere Einmalgefäße.
- Werden Mehrweggefäße verwendet, sollten diese gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Dauerhafte Beschriftung** mit Name der Komponente, Tag und Uhrzeit und Name desjenigen, der die Probe entnommen hat.
- Probemenge je Rückstellprobe mindestens **100 g bzw. 100 ml**.
- Aufbewahrung für **mindestens 7 Tage** (besser 10 bis 14 Tage) **bei -18°C**.

## Gute Hygienepraxis – am Arbeitsplatz

Um ein hygienisches Arbeiten in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung zu ermöglichen, stellt der Gesetzgeber konkrete Anforderungen an Räume und Küchengegenstände. Diese Vorgaben sind mit Unterstützung von Fachplaner\*innen umzusetzen: so sind zum Beispiel die Ausführungen von Decken, Fliesen, Böden, der Beleuchtung, der Belüftung, die Anzahl und Orte von Handwaschbecken oder die Ausstattung von Sanitär- und Personalräumen geregelt.

Anforderungen an Räume und Küchengegenstände sind in der VO (EG) 852/2004 dargestellt.



## Checkliste für eine **angemessene Küchenhygiene** [1]:

- Ordnung in allen Küchenräumen.
- Saubere Küche, Wirtschafts- und Lagerräume sowie gereinigte Arbeitsmittel.
- Kühlräume sind nicht überfüllt bzw. ausreichende Kühlkapazitäten sind vorhanden.
- Arbeitswege sind so organisiert, dass Kreuzkontaminationen, d. h. die Übertragung von Krankheitserregern von verunreinigten Lebensmitteln auf nicht verunreinigte Lebensmittel, ausgeschlossen sind.
- Arbeitsplätze werden nach jedem Arbeitsgang gründlich gesäubert: Reinigung mit Einwegtüchern und gegebenenfalls Desinfizierung.
- Einwandfreie Geräte und Arbeitsflächen werden benutzt.
- Ein gesonderter Raum für das Geschirrspülen und die Entsorgung von Speiseabfällen ist vorhanden.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Schädlingsbekämpfungsmittel sind außerhalb der Küche und getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt.
- Die vom Hersteller eingestellten Temperaturen und Zeiten der Spülmaschinen sind bzw. werden nicht verändert.
- Maßnahmen zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung werden durchgeführt.

DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich.



- Hygienische Abfallentsorgung ist sichergestellt.

# Gute Hygienepraxis – bei der Produktion

Einwandfrei ausgestattete Räumlichkeiten, gute Produkte sowie eine hygienische Lagerhaltung sind die Voraussetzung um Gesundheitsgefahren für den Tischgast vorzubeugen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Hygiene während der Vor- und Zubereitung.



## Checkliste für eine angemessene **Produktionshygiene**:

- Zubereitungsbereich ist vom Ausgabebereich getrennt.
- Reine und unreine Bereiche sind getrennt.
- Spülküche/Schmutzgeschirrrückgabe ist von der Produktion und der Ausgabe getrennt.
- Verschiedene Arbeitsgänge sind getrennt, z. B. Gemüse und Salat nicht neben dem Fleisch putzen.
- Warenwege von reinen, unreinen und Abfallprodukten kreuzen sich nach Möglichkeit nicht.
- Flächen und Geräte werden, auch zwischendurch, nach einem festgelegtem Reinigungsplan gereinigt und desinfiziert, vor allem nach Arbeiten mit frischem Fleisch, Fisch, Salat oder rohen Eiern.

# Eigenkontrolle nach HACCP ist Pflicht

Alle Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, die Hygienemaßnahmen in der Küche selbst zu kontrollieren. Das System dafür ist vorgeschrieben: HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dies dient zur Durchführung einer Gefahrenanalyse, Identifizierung und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln.

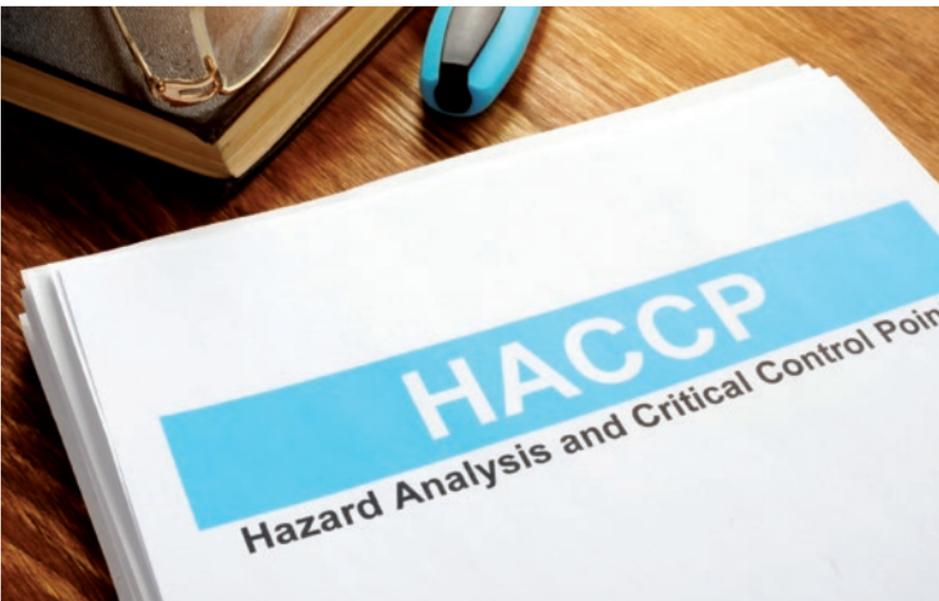
Dahinter verbirgt sich ein Konzept mit sieben Schritten. Es hilft Gesundheitsgefährdungen für den Verbraucher\*innen durch den Verzehr von Lebensmitteln vorzubeugen.

Geregelt in der Verordnung VO (EG) Nr. 852/2004  
Artikel 5



HACCP ist das zentrale Verfahren zur Fehlervermeidung und Eigenkontrolle und ersetzt nicht die gute Hygienepraxis.

Das Ziel von HACCP ist, durch vorbeugende Maßnahmen während des gesamten Produktionsprozesses – vom Einkauf der rohen Produkte bis zur Abgabe an die Gäste – hygienisch einwandfreie Endprodukte, in dem Falle Speisen, anzubieten.



Die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes ist zu dokumentieren. Dabei werden die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) im Verlauf des Produktionsprozesses festgelegt. Sie können zum besseren Verständnis als Lenkungspunkte bezeichnet werden, denn es handelt sich um Prozessstufen, an denen

- › ein nicht mehr annehmbares Hygienierisiko besteht und
- › die Hygieneverantwortlichen Gegenmaßnahmen zur Abwendung des Risikos ergreifen können.

An den Lenkungspunkten können die Hygienierisiken systematisch unter Kontrolle gebracht werden.

Weitere Informationen finden Sie in der Broschüre „DGE-Praxiswissen HACCP – Gefahren für die Gesundheit durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen“ (Bonn, 2021)



# Mögliche Hygienefallen

Trotz eines sorgfältigen Hygienemanagements mit Hygiene- und Reinigungsplänen gibt es immer wieder Anlässe, die das System vor Herausforderungen stellen.

Die im folgenden beschriebenen Auslöser für Nachlässigkeiten sollten grundsätzlicher Bestandteil der vorgeschriebenen Hygieneschulungen sein, um das Personal auf richtiges Handeln bei solchen Situationen vorzubereiten.

## Ehrenamtliche Arbeit



Gleich ob Lehrkräfte, Schüler\*innen oder Eltern: wer sich **regelmäßig** bei der Essenszubereitung, der Speiseausgabe oder der Verteilung am Schulkiosk beteiligt, unterliegt genau denselben Hygienepflichten wie das angestellte Personal. Sie müssen ebenfalls

- › an einer Belehrung gemäß §42 und §43 des Infektionsschutzgesetzes teilnehmen und
- › sie sind im Bereich Hygiene zu schulen.

Wer **gelegentlich** in der Schulküche hilft, muss die Anforderungen erfüllen, wenn die Speisen an Dritte abgegeben werden.

Die Schulung kann die Küchenleitung oder eine beauftragte Institution, ein Unternehmen oder eine Fachkraft mit entsprechender Qualifikation durchführen.

Wirken Ehrenamtliche bei **einmaligen** Aktionen mit, zum Beispiel bei Schulfesten, sind die Ehrenamtlichen im Rahmen einer Organisationsbesprechung über Risiken zu unterrichten, die mit der Herstellung und Ausgabe verbunden sein können.

Werden Speisen z. B. während des Unterrichts oder im Rahmen von Projekttagen hergestellt und von den Kindern und Jugendlichen nur **gruppenintern verzehrt**, sind keine Belehrungen und Schulungen verpflichtend.



## Handhygiene

Die Hände sind der zentrale Sammelpunkt für Mikroorganismen wie Fäkal-, Lebensmittel-, Haut-, und Luftkeime. Bei unzureichender Handhygiene ist die Gefahr einer Lebensmittelinfektion in Küchen sehr groß.



## Wenn es schnell gehen muss

Hektik ist in Großküchen zu Stoßzeiten normal – aber auch oft der Auslöser für Nachlässigkeiten. Die Entnahme des Hackbratens vor Erreichen der vorgeschriebenen Kerntemperatur oder das Verkürzen der Laufzeiten der Spülmaschine, weil Geschirr während der Ausgabe knapp wird, sind fahrlässige Veränderungen des Arbeitsablaufes und können Krankheiten durch kontaminierte Speisen auslösen.

Alle Vorgaben zu Temperaturen und Zeiten sind unbedingt einzuhalten!

# Tipps zur Einhaltung der Hygienestandards

Die Einrichtung eines gut funktionierenden Hygienemanagements braucht Zeit, einschlägige Fachkenntnisse und das Bewusstsein beim Küchenpersonal, dass jede\*r Einzelne Verantwortung trägt.



Tipps zur Einhaltung hoher Hygienestandards:

- Suchen Sie bereits in der Planungsphase der Gemeinschaftsverpflegung frühzeitig das Gespräch mit der örtlichen Lebensmittelüberwachung bzw. Gesundheitsbehörde.
- Als praxistauglich beim täglichen Hygienemanagement erweisen sich weniger die großen Handbücher im Büro des Küchenleiters, sondern die selbst erstellten Checklisten mit wenigen Seiten, die Ihren individuellen Betriebsablauf von der Warenannahme bis hin zur Speisenausgabe abbilden.
- Es muss eine Person zum\*r Hygienebeauftragten benannt werden. Diese Person ist für die Überprüfung der Hygiene und Einhaltung der erforderlichen Maßnahmen zuständig.
- Definieren Sie in Lastenheften für Lieferanten die Mindestqualitäten für Lebensmittel.
- Erarbeiten Sie Checklisten, Dokumentationsnachweise sowie Kontroll- und Reinigungspläne nach dem Prinzip „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“.

# Maßgebliche Regelwerke

**Tabelle 2:** Ausgewählte Rechtsvorschriften und Auslegungshilfen für die Gemeinschaftsverpflegung [5]

Themenfeld	Gesetze und Verordnungen	
	EU-Ebene	Nationale Ebene
<b>Basisvorschriften</b>	Lebensmittel-Basisverordnung (EG) <b>Nr. 178/2002</b> (LM-BasisVO)	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
<b>Hygiene und Infektionsschutz</b>	VO (EG) <b>Nr. 852/2004</b> über Lebensmittelhygiene VO (EG) <b>Nr. 853/2004</b> über Lebensmittelhygiene mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	Lebensmittelhygiene-Verordnung <b>LMHV</b> Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung <b>Tier-LMHV</b> Zoonose-Überwachungsverordnung <b>ZoonLMÜV</b>
		Infektionsschutzgesetz <b>IfSG</b>
<b>Amtl. Überwachung</b>	Delegierte VO (EU) <b>Nr.2019/624</b> mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie den Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln Durchführungs-VO (EU) <b>Nr.2019/627</b> zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs VO (EU) <b>Nr. 2017/625</b> über amtliche Kontrollen	
<b>Kennzeichnung und Verbraucherinformation</b>	Lebensmittelinformationsverordnung (EU) <b>Nr. 1169/2011</b> (LMIV) Im Falle nährwertbezogener Werbung: Health Claims Verordnung (EG) <b>Nr. 1924/2006</b> (HCVO) VO (EU) <b>Nr. 2018/848</b> über die ökologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen VO (EG) <b>Nr.1333/2008</b> über Lebensmittelzusatzstoffe	Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung <b>LMIDV</b> Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung <b>LMZDV</b> Im Falle der Bio-Auslobung: u.a. Öko-Landbaugesetz <b>ÖLG</b>

Schulen, in denen eine Verpflegung angeboten wird, müssen eine Vielzahl rechtlicher Vorgaben beachten. Eine Übersicht über ausgewählte Rechtsvorschriften und Auslegungshilfen für die Gemeinschaftsverpflegung liefert Tabelle 2.

#### Rechtlich unverbindliche Hilfen für die praktische Umsetzung

**Leitlinien der EU-Kommission** über die Anwendung der Art. 11, 12, 16, 17, 18, 19 und 20 VO (EG) Nr. 178/2002 (Dez. 2004)

**„Leitlinien zur Guten Hygienepraxis“**

Leitlinie zur Guten Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen (6/2009)

Leitlinie zur guten Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege (2014)

**DIN-Normen zu Lebensmittelhygiene**

10506: Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung

10508: Temperaturen für Lebensmittel

10514: Lebensmittelschulung

10516: Reinigung und Desinfektion

10524: Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben

10526: Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung

10536: Cook and Chill

**Veröffentlichung des Bundesinstituts für Risikobewertung**

Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen (2017)

**Veröffentlichung des Bundesinstituts für Risikobewertung in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung**

Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie (2020)

**Bekanntmachung der EU-Kommission bzgl. HACCP**

ABl. EU Nr. 278/1 vom 30. Juli 2016

**Mitteilung der EU-Kommission**

Fragen und Antworten zur LMIV (ABl. EU C 196 v. 8.6.2018, S. 1 ff.)

**Zur Ermittlung der Verkehrsauffassung**

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches



# Literaturverzeichnis

- [1] Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bundesinstitut für Risikobewertung: Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie, 2020 <https://mobil.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf> (eingesehen am 05.08.2021)
- [2] Deutsches Institut für Normung e. V. (DIN): 10508:2019-03 – Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (2019)
- [3] Bundesinstitut für Risikobewertung: Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen <https://www.bfr.bund.de/cm/343/schutz-vor-lebensmittelbedingten-erkrankungen-beim-heisshalten-von-speisen.pdf> (eingesehen am 05.08.2021)
- [4] Deutsches Institut für Normung e. V. (DIN): DIN 10526:2017-08 - Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung (2017)
- [5] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 5. Auflage (2020)



**Weitere Informationen:**  
[www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)  
**Stichwort: Hygiene**

# Impressum

## Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.\*  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn  
[www.dge.de](http://www.dge.de)

## Konzept, Text und Redaktion:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung  
IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung  
Tel +49 (0)228 3776-873  
Fax +49 (0)228 3776-78-873  
[schuleplusessen@dge.de](mailto:schuleplusessen@dge.de)  
[www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

## Bildnachweise:

123rf.com: Wavebreak Media (S.1), Diana Taliun (S.3), Viaceslav Chapkevich (S.4), Dmitry Kalionvsky (S.6), Iga Yastremska (S.9), anaumenko (s.11), sereznij (S.12), Dmytro Sidelniko (S.14), Vereshchagin Dmitry (S.16), Vitaliy Vodolazskyy (S.17), nasirkhan (s.18), Yuriy Kirsanov (S.21), Olga Miltsova (S.24), Fotolia: anoli (S.20)

## Gestaltung:

GDE | Kommunikation gestalten

## Druck:

Kunst- und Werbedruck GmbH & Co KG

## Bestellung:

Die Broschüre ist gegen eine Versandkostenpauschale erhältlich beim DGE-MedienService: [www.dge-medien-service.de](http://www.dge-medien-service.de)

Informationen und ein kostenloser Download der Broschüre sowie weiterer Medien: [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

\* neue Adresse ab Dezember 2021:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Godesberger Allee 136  
53175 Bonn  
[www.dge.de](http://www.dge.de)

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright © DGE Bonn, 09/2021  
Bonn, 3. Auflage, 2021

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Durchgeführt von:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



[www.dge.de](http://www.dge.de)

Art.-Nr.: 300 201

### Über IN FORM:

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)