

# **Merkblatt zur Lebensmittelhygiene im Rahmen des EU-Schulprogramms in Rheinland-Pfalz**



## **Anlieferung:**

Bei der Übernahme der Obst- und Gemüselieferung sowie Milchlieferung in der Kita und Schule sollten folgende Qualitätskriterien überprüft werden:

Sauberkeit, Unversehrtheit der Verpackung und Zustand der Waren bezüglich Druckstellen und Verfärbungen.

## **Fallgestaltung**

### **Weitergabe des Obstes/Gemüses durch pädagogische Fachkräfte an die Kita-Kinder und Schüler**

Das Obst und Gemüse wird durch einen Lieferanten in so genannten Klassenkisten ungewaschen angeliefert. Bei Bedarf ist es deshalb notwendig, dass das Obst und Gemüse für den Verzehr vorher abgewaschen werden kann. Es ist auch unabdingbar, dass die Kinder und Schüler die Möglichkeit haben, sich vor dem Verzehr die Hände zu waschen.

## **Fallgestaltung**

### **Weitere Bearbeitung des Obstes/Gemüses seitens der Kita und Schule**

Für den Fall, dass eine verantwortliche Person das Obst oder Gemüse klein schneidet oder anderweitig portioniert, sind die allgemeinen Hygieneanforderungen einzuhalten:

- Geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände
- Reinigen der Hände vor jedem Kontakt mit den Lebensmitteln
- Vorhandensein geeigneter Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte
- Flächen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie z.B. Messer, Schneidebretter etc., müssen leicht zu reinigen sein und nach jeder Nutzung gereinigt und sachgerecht gelagert werden
- Säubern und Kleinschneiden der Lebensmittel unter hygienisch einwandfreien Bedingungen (z. B. keine offenen Wunden bei Handhabung des Obstes)
- Möglichkeiten zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen.

## **Fallgestaltung**

### **Ausgabe von Konsummilch**

Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Milchverpackung. Milch kann leicht verderben. Deshalb sind Frischmilch und bereits geöffnete Milchpackungen bis zum Verzehr in einem Kühlschrank entsprechend den Herstellerangaben zu lagern. Frischmilch sollte innerhalb von bis zu 5 Tagen aufgebraucht werden, H-Milch innerhalb von 7 Tagen. Für die Ausgabe loser Konsummilch ist nach §43 des Infektionsschutzgesetzes eine Hygienebelehrung durch das Gesundheitsamt notwendig.

Weitere Informationen zu allgemeinen Hygienemaßnahmen und Lebensmittelhygiene in Gemeinschaftseinrichtungen finden Sie aktuell unter:

<https://www.infektionsschutz.de/hygienetipps/kuechen-und-lebensmittelhygiene/>

[https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd\\_2009/08\\_09/EU08\\_460\\_466.qxd.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd_2009/08_09/EU08_460_466.qxd.pdf)

**Stand:** Dezember 2017