



Arbeitsversion

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
Deutscher Caritasverband e.V.

Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V. (Hg.)

Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird

Aktualisierte und fachlich geprüfte Arbeitsversion der Leitlinie für die Praxis
im gemeinsamen Kochen und in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Deutscher Caritasverband e. V.,
Diakonie Deutschland, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V. (Hg.)

Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird

Gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis und
HACCP-gestützte Maßnahmen

Aktualisierte und geprüfte Arbeitsversion für die Praxis im gemeinsamen Kochen
und in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie

Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Ein Titelsatz für diese Publikation ist bei der Deutschen Bibliothek erhältlich

Alle Rechte vorbehalten

2. Auflage, Aktualisierung und umfassende Überarbeitung 2022
© 2022 Lambertus-Verlag, Freiburg im Breisgau, www.lambertus.de

Layout, Umschlaggestaltung: Nathalie Kupfermann, Bollschweil

Herstellung: Franz X. Stückle Druck und Verlag, Ettenheim

ISBN 978-3-7841-3129-0

eBook 978-3-7841-3130-6



Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Deutscher Caritasverband e. V.,
Diakonie Deutschland, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V. (Hg.)

Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird

Gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis und HACCP-gestützte Maßnahmen

Aktualisierte und geprüfte Arbeitsversion für die Praxis im gemeinsamen Kochen
und in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie

Die Veröffentlichung ist die Arbeitsversion der aktualisierten und fachlich geprüften Branchenleitlinie für Lebensmittelsicherheit in sozialen Einrichtungen und Diensten.

Das Anerkennungsverfahren für einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis auf der Grundlage von Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der Arbeitsversion noch nicht abgeschlossen.

Autorin

Martina Feulner, Diplom-Oecotrophologin, H wie Hauswirtschaft.
Bildung-Beratung-Supervision, Pellworm

Fachliche Beratung

Verena Franke, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin Caritas Familien und Jugendhilfe gGmbH, Berlin

Prof'in Dr'in agr. Stephanie Hagspühl, Hochschule Fulda

Wilfried Hötzer, Küchenmeister und Verpflegungsbetriebswirt, P. E. G Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG, München

Prof'in (i. R.) Dr'in med. vet. habil. Ulrike Kleiner, Hygieneconsult Prof. Kleiner, Britz

Beate Kramer, Diplom-Oecotrophologin, Caritasverband für die Diözese Mainz e. V., Mainz

Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe (FH) & Koch für alle Fälle, Berlin

Prof. Dr. rer. nat. (i. R.) Dr. Friedrich-Karl Lücke, Fulda

Dr'in oec. troph. Inge Maier-Ruppert, Fortbildung und Beratung sozialer Einrichtungen, Lappersdorf

Angela von Staden, Hauswirtschaftsleiterin, Schulzentrum Geschwister Scholl Bremerhaven

Dr. med. vet. Thomas Reiche, Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene und Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, Saulheim

Carola Reiner, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Fachwirtin Reinigungs- und Hygienemanagement, CCR Unternehmensberatung im Gesundheitswesen, Altbach

Stefan Vornehm, Diplom-Oecotrophologe, Chefs Culinar Consulting GmbH & Co. KG, Weeze

Martina Walter-Kunkel, Köchin und Diätassistentin, Chefs Culinar Consulting GmbH & Co. KG, Weeze

Publizistische Redaktion

Ilse Raetsch, Diplom-Ökotrophologin, Redaktionsbüro, Bamberg

Ansprechpartnerinnen bei den Herausgebern

Heidrun Biedermann, Deutscher Caritasverband e.V.

Dr'in Friederike Mussgnug, Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V.

Prof'in Dr'in Angelika Sennlaub, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

A | EINFÜHRUNG

B | LEBENSMITTELHYGIENERECHT

**C | SOZIALE EINRICHTUNGEN UND DIENSTE IM
LEBENSMITTELHYGIENERECHT**

D | MANAGEMENTKONZEPT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

E | PERSONAL: QUALIFIKATIONEN, QUALIFIZIERUNGEN, REGELUNGEN

F | DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS

G | GEMEINSCHAFTLICHES KOCHEN

H | KÜCHEN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

I | CAFETERIA UND KIOSK

J | FESTE, FEIERN UND AUSFLÜGE

K | SANITÄRRÄUME UND SOZIALBEREICHE FÜR MITARBEITER:INNEN

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

A | EINFÜHRUNG

A.1	Die Intention der Arbeitsversion der Leitlinie	13
A.1.1	Das Ziel	13
A.1.2	Rechtsgrundlagen – Leitlinie – Betriebliches Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	14
A.1.3	Zwei Schwerpunkte	15
A.1.4	Gewerbe oder private Häuslichkeit?	16
A.1.5	Die besondere Stellung der Nutzer:innen	16
A.1.6	Funktion der Leitlinie in den Managementkonzepten für Lebensmittelsicherheit	17
A.2	Aktualisierungen in der zweiten Auflage	18
A.3	Die Kapitel der Arbeitsversion der Leitlinie	19
A.4	Eine Leitlinie – Kochsituationen und Küchen mit verschiedenen Risiken	20
A.5	Die Systematik in den Kapiteln	21
A.6	In der Vielfalt der sozialen Einrichtungen und Dienste: Für wen ist welches Kapitel relevant?	22

B | LEBENSMITTELHYGIENERECHT

B.1	Die relevanten Rechtsgrundlagen	27
B.1.1	Verordnung (EG) Nr. 178/2002	27
B.1.2	Verordnung (EG) Nr. 852/2004	28
B.1.3	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	29
B.1.4	Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnungen	29
B.1.5	EU-Leitfäden und Bekanntmachungen zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit	30
B.1.6	Flexibilisierung der Anforderungen	31
B.1.7	Regelungen in weiteren relevanten Rechtsbereichen	34
B.1.8	Lebensmittelüberwachung	37
B.1.9	Übersicht zu den wichtigsten Rechtsgrundlagen	37
B.2	Anerkannte Leitlinien	38
B.3	Regelungen, Empfehlungen, Merkblätter	39
B.4	Ergänzende Fachliteratur	41

C | SOZIALE EINRICHTUNGEN UND DIENSTE IM LEBENSMITTELHYGIENERECHT

C.1	Soziale Einrichtungen und Dienste als Lebensmittelunternehmen	43
C.1.1	Gewerbe oder private Häuslichkeit?	43
C.1.2	Weisungsgebundene Mitarbeiter:innen und selbstbestimmte Nutzer:innen	44
C.1.3	Endverbraucher:innen und der private häusliche Verbrauch	44
C.1.4	Kontinuierliche Leistungserbringung und Organisationsgrad	46
C.1.5	Die Rolle und Aufgaben des Unternehmers bzw. des Betriebsleiters	47
C.2	Soziale Einrichtungen und Dienste sind Einzelhandelsunternehmen	49
C.3	Verantwortungen und Zuständigkeiten	49
C.3.1	Pflichten der Einrichtungsleitung	49
C.3.2	Verantwortlichkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebots	52
C.4	Grenzen des Lebensmittelhygienerechts	53
C.4.1	Privathaushalte	54
C.4.2	Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in ambulant betreuten Privathaushalten	55
C.4.3	Kochen gemeinsam mit Nutzer:innen ist differenziert zu betrachten	55
C.4.4	Lebensmittel aus Privathaushalten	56

C.5	Besonders empfindliche Lebenssituationen: Immunschwächen und Immunsuppressionen	57
C.6	Nutzer:innen in existenziellen Lebenssituationen	60

D | MANAGEMENTKONZEPT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

D.1	Das Managementsystem zur Sicherung der Lebensmittelhygiene	63
D.1.1	Ursachen für gemeldete Erkrankungen – Sicherung der Hygiene in der Gemeinschaftsgastronomie	64
D.1.2	Die Komponenten des Managementsystems	66
D.1.3	Die betriebliche Anpassung	68
D.1.4	Die Kochsituationen und Küchentypen der Arbeitsversion dieser Leitlinie	69
D.1.5	Die Produktionsverfahren in der Arbeitsversion dieser Leitlinie	70
D.2	Basishygiene: gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis und Prüfpunkte (PPs)	71
D.2.1	Gute Hygienepraxis	72
D.2.2	Gute Herstellungspraxis	80
D.3	HACCP-gestützte Verfahren	103
D.3.1	HACCP – Der Sicherheitsansatz in der Lebensmittelhygiene	104
D.3.2	Entwicklung HACCP-gestützter Maßnahmen zur Eigenkontrolle und kritische Lenkungspunkte (CCPs)	104
D.3.3	Risiken, identifizierte Risikopunkte und Maßnahmen zur Gefahrenminimierung	106
D.3.4	Vorgehensweise in der Umsetzung	108
D.4	Passgenaue Managementkonzepte entwickeln	110

E | PERSONAL: QUALIFIKATIONEN, QUALIFIZIERUNGEN, REGELUNGEN

E.1	Lebensmittelsicherheitskultur	113
E.2	Verantwortungen und Qualifikationen	114
E.2.1	Qualifikationen der Verantwortlichen für das Managementkonzept	114
E.2.2	Qualifikationen der Mitarbeiter:innen	115
E.3	Erstbelehrungen, Schulungen und Arbeitsanweisungen	116
E.3.1	Infektionsschutzgesetz (IfSG)	116
E.3.2	Lebensmittelhygiene-Verordnungen	117
E.3.3	Notwendige Belehrungen und Schulungen	117
E.4	Tätigkeitsverbote und Meldepflicht	120
E.5	Auszubildende, Schüler:innen, Praktikant:innen	120
E.6	Angehörige, bürgerschaftlich Engagierte	121
E.7	Beteiligte Nutzer:innen	122

F | DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS

F.1	Gebäude, Einrichtungen, Geräte und Instandhaltung	125
F.2	Temperaturmessvorrichtungen, Temperaturmessgeräte und Thermometer	129
F.3	Automaten, Wasserspender, Trinkwassersprudler	130
F.4	Lebensmittelkontaktmaterialien	131
F.5	Abfälle	132
F.6	Schädlingsvorsorge	133
F.7	Rückverfolgbarkeit	135
F.8	Notfallvorkehrungen	136
F.9	Betriebsfremdes Personal im Küchenbetrieb	136
F.10	Kontakte in Übergabebereichen	136
F.11	Speisen und Getränke von Angehörigen, Freund:innen und Bekannten	137
F.12	Spenden	137

G | GEMEINSCHAFTLICHES KOCHEN

G.1	Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen	142
G.1.1	Wohngemeinschafts-, Wohngruppen- und Gruppenraumküchen in der Sozialen Arbeit	142
G.1.2	Wohngemeinschafts-, Wohngruppen- und Gruppenraumküchen im Lebensmittelhygienerecht	144
G.1.3	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	146
G.1.4	Anleitungs-, Assistenz- bzw. Begleitpersonen: Verantwortungen, Qualifikationen und Regelungen	152
G.1.5	Gute Hygienepraxis	153
G.1.6	Gute Herstellungspraxis	172
G.1.7	Bewohner:innen/Klient:innen/Gäste mit erhöhtem Infektionsrisiko	198
G.2	Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen	202
G.2.1	Die Küchen	203
G.2.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	204
G.2.3	Gute Hygienepraxis	207
G.2.4	Gute Herstellungspraxis	219
G.2.5	Teilnehmer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	234
G.3	Kochen außerhalb von Küchen	235
G.3.1	Die Kochsituationen	236
G.3.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	237
G.3.3	Gute Hygienepraxis	239
G.3.4	Gute Herstellungspraxis	245
G.3.5	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	254

H | KÜCHEN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

H.1	Kleine Küchen	259
H.1.1	Die Küchen	260
H.1.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	260
H.1.3	Gute Hygienepraxis	266
H.1.4	Gute Herstellungspraxis	285
H.1.5	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	314
H.2	Großküchen	317
H.2.1	Großküchen in der Gemeinschaftsgastronomie	318
H.2.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	321
H.2.3	Personal: Verantwortungen und Qualifikationen	326
H.2.4	Gute Hygienepraxis	327
H.2.5	Gute Herstellungspraxis	348
H.2.6	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	370
H.3	Zentralküchen	373
H.3.1	Die Küchen	373
H.3.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	378
H.3.3	Personal: Verantwortungen und Qualifikationen	382
H.3.4	Gute Hygienepraxis	384
H.3.5	Gute Herstellungspraxis	400
H.3.6	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	417
H.4	Verteilerküchen	417
H.4.1	Die Küchen	418
H.4.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	418
H.4.3	Gute Hygienepraxis	423
H.4.4	Gute Herstellungspraxis	433

I | CAFETERIA UND KIOSK

I.1	Aufbau des Kapitels	441
I.2	Anforderungen an das Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	442
I.3	Mitarbeiter:innen: Verantwortungen, Qualifikationen und Regelungen	443
I.4	Gute Hygienepraxis	443
I.4.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	444
I.4.2	Regeln zur persönlichen Hygiene	451
I.5	Gute Herstellungspraxis	451
I.5.1	Allgemeine Hygieneregeln rund um den Umgang mit Lebensmitteln	451
I.5.2	Regeneration von Speisen	454
I.5.3	Präsentation und Service	454
I.6	Kund:innen mit Allergien und/oder erhöhtem Infektionsrisiko	455

J | FESTE, FEIERN UND AUSFLÜGE

J.1	Feste und Feiern	459
J.1.1	Anforderungen an das Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	460
J.1.2	Gute Hygienepraxis	460
J.1.3	Gute Herstellungspraxis	464
J.1.4	Nutzer:innen mit Allergien und/oder erhöhtem Infektionsrisiko	468
J.2	Ausflüge	468
J.2.1	Gute Hygienepraxis – Anforderungen an die Ausstattung	468
J.2.2	Gute Herstellungspraxis im Rahmen von Ausflügen	469
J.2.3	Nutzer:innen mit Allergien und/oder erhöhtem Infektionsrisiko	470

K | SANITÄRRÄUME UND SOZIALBEREICHE FÜR MITARBEITER:INNEN

K.1	Bauliche Anforderungen an Sanitärräume und deren Ausstattung	474
K.1.1	Toilettenräume	474
K.1.2	Waschräume	475
K.1.3	Umkleideräume	475
K.2	Sozialräume	476
K.3	Reinigung und Pflege der Räume	477

L | VORLAGEN UNTER WWW.LAMBERTUS.DE/LEBENSMITTELHYGIENE

M | ANHANG UNTER WWW.LAMBERTUS.DE/LEBENSMITTELHYGIENE

Rechtliche Grundlagen	478
Leitlinien, DIN-Normen, Empfehlungen	480
Vertiefende Literatur	484
Verwendete Literatur	487

VORWORT

Liebe Nutzer:innen der Leitlinie,

mit dieser Publikation liegt die Leitlinie als Arbeitsversion für die Praxis vor. Sie beinhaltet die vorliegende Publikation sowie Unterlagen, die zum Download für die Umsetzung in der Praxis unter www.lambertus.de/lebensmittelhygiene zur Verfügung stehen. Dies betrifft das Glossar mit den Begriffen und Erläuterungen, wie sie in der Leitlinie verwendet wurden, sowie Vorlagen zu Dokumenten, wie z. B. Vorlagen für Temperaturtabellen und Beispieltexte für Informationsschreiben, Checklisten sowie zusammengefasste Informationen zu ausgewählten Themen.

In den letzten Monaten musste die angekündigte Veröffentlichung der Branchenleitlinie für Lebensmittelsicherheit in sozialen Einrichtungen und Diensten mehrfach verschoben werden, da das Anerkennungsverfahren der Leitlinie entsprechend den Regelungen in der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene noch nicht abgeschlossen werden konnte.

Da die Inhalte unter Berücksichtigung der Veränderungen und Neuentwicklungen in sozialen Einrichtungen und Diensten sowie der rechtlichen Neuerung abgeschlossen und die Korrekturen des Bundes und der Länder eingearbeitet sind, haben sich Herausgeber:innen, Autor:innen und Verlag entschieden, eine Arbeitsversion der Leitlinie zu veröffentlichen.

Mit dieser Version erhalten Sie die vollkommen überarbeiteten und aktualisierten Texte.

Berücksichtigt sind alle rechtlichen Neuerungen sowie die Leitlinien des Deutschen Instituts für Normung und des Bundesinstituts für Risikobewertung.

In der Aktualisierung werden die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie getrennt von Kochsituationen betrachtet, in denen Mitarbeiter:innen mit Nutzer:innen gemeinsam in Wohngruppen, Wohngemeinschaften, Aktivierungs- und Betreuungskontexten kochen. Entwickelt wurde dazu ein eigenständiger Sicherheitsansatz mit konkreten Regelungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene.

Was jetzt noch aussteht, ist die Abstimmung mit zwei DIN-Normen, deren inhaltliche Neuerungen bereits in den Text eingearbeitet sind. Es handelt sich um die DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung und die DIN 10536 Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen. Diese Normen befinden sich aktuell im Anerkennungsverfahren. Mit der Veröffentlichung dieser beiden Normen kann das Anerkennungsverfahren der Leitlinie endgültig abgeschlossen werden. Dies wird voraussichtlich frühestens Ende 2023 der Fall sein. Bis dahin hoffen wir, Ihnen mit diesem Buch eine gute Anwendungshilfe zur Sicherung einer guten Lebensmittelhygienepraxis in Ihren Einrichtungen und Diensten zu bieten. Für Anregungen und Hinweise zur Verbesserung sind wir dankbar und werden diese in der nächsten Auflage gerne berücksichtigen.

Freiburg und Pellworm, im September 2022

Martina Feulner
E-Mail: info@h-wie-hauswirtschaft

Die Herausgeber:innen

Lambertus-Verlag, Freiburg i. B.

A | EINFÜHRUNG

Vorspann zum Kapitel

A.1 Die Intention der Arbeitsversion der Leitlinie

- A.1.1 Das Ziel
- A.1.2 Rechtsgrundlagen – Leitlinie – Betriebliches Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit
- A.1.3 Zwei Schwerpunkte
- A.1.4 Gewerbe oder private Häuslichkeit?
- A.1.5 Die besondere Stellung der Nutzer:innen
- A.1.6 Funktion der Leitlinie in den Managementkonzepten für Lebensmittelsicherheit

A.2 Aktualisierungen in der zweiten Auflage

A.3 Die Kapitel der Arbeitsversion der Leitlinie

A.4 Eine Leitlinie – Kochsituationen und Küchen mit verschiedenen Risiken

A.5 Die Systematik in den Kapiteln

A.6 In der Vielfalt der sozialen Einrichtungen und Dienste: Für wen ist welches Kapitel relevant?

Mit der Arbeitsversion der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis gemäß Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene kommen die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. und Diakonie Deutschland, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V., als Fachgesellschaft der Hauswirtschaft bzw. als Träger und Trägervertreter von sozialen Einrichtungen und Diensten¹ der Verpflichtung für ihre Branche nach, die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene für die Umsetzung in die Praxis zu konkretisieren. Diese Arbeitsversion gibt differenzierte Empfehlungen zur Umsetzung der Anforderungen an eine gute Hygienepaxis, eine gute Herstellungspraxis sowie die Anwendung HACCP-gestützter Verfahren zur Sicherung der Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen und Diensten.

Entwickelt für soziale Einrichtungen und Dienste standen bei der Erarbeitung der Anforderungen und Regelungen zur Sicherung der Lebensmittel die aktuellen Entwicklungen in den verschiedenen Feldern der Sozialen Arbeit im Mittelpunkt. Als Lebensmittelunternehmen haben soziale Einrichtungen und Dienste eine Sonderstellung, die es zu berücksichtigen gilt. Es ist das Anliegen, dass bei allen Regelungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene immer im Blick bleibt, dass in sozialen Einrichtungen und Diensten Menschen versorgt werden und gleichzeitig auf vielfältige Art und Weise die Unterstützung erfahren, die es ihnen möglich macht, ihren Alltag zu leben.

Die vorliegende Arbeitsversion der Leitlinie befindet sich im Anerkennungsverfahren, das entsprechend der Regelungen der europäischen Lebensmittelhygiene-Verordnung und der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene durchgeführt und zum Zeitpunkt der Veröffentlichung noch nicht abgeschlossen ist: Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien der Verordnung (EG) Nr. 852 und Abschnitt 5 Verfahren für die Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2002 der AVV Lebensmittelhygiene.

A.1 DIE INTENTION DER ARBEITSVERSION DER LEITLINIE

Die Arbeitsversion der Leitlinie ist eine Hilfestellung zur Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen in den verschiedenen Feldern der Sozialen Arbeit. Die Erarbeitung einer Leitlinie für die Branche der sozialen Einrichtungen und Dienste ist geboten, da für eine ganze Reihe von Sondersituationen der Sozialen Arbeit Lösungen zu entwickeln sind, die z. B. durch die Leitlinien des Deutschen Instituts für Normung (DIN) für die Gemeinschaftsverpflegung nicht abgedeckt sind. DIN-Normen Gemeinschaftsverpflegung haben Angebote der Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie im Blick und fokussieren auf Zentralküchen, Großküchen und Gastronomieküchen. Die Vielfalt der Verpflegungsangebote in den verschiedenen Feldern der Sozialen Arbeit und die Bereiche, in denen gemeinsam mit Nutzer:innen² gekocht wird, stellen ihre eigenen Anforderungen, für die nur in der Branche selbst Lösungen erarbeitet werden können.

A.1.1 Das Ziel

Beim Erarbeiten der Arbeitsversion war es das Ziel, der Vielfalt sozialer Einrichtungen und Dienste mit ihren unterschiedlichen Konzeptionen gerecht zu werden und gleichzeitig eine gemeinsame Linie für die Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelhygiene zu entwickeln.

¹ In der Arbeitsversion dieser Leitlinie werden Einrichtungen und Dienste durchgehend gleichzeitig benannt. Damit soll deutlich werden, dass der Blick nicht alleine auf sogenannte stationäre Einrichtungen, Krankenhäuser oder Tagungshäuser geht, sondern auch die Angebote im Blick sind, die unter der Trägerschaft von Diensten angelegt sind, wie z. B. Gruppenangebote im Rahmen von Beratungsdiensten oder trägergestützte ambulant betreute Wohngemeinschaften von Pflegediensten.

² Um den verschiedenen Personengruppen gerecht zu werden, wird in dieser Arbeitsversion der Begriff Nutzer:innen als Oberbegriff verwendet. Je nach Einrichtung und Dienst können z. B. das Bewohner:innen, Patient:innen, Klient:innen oder Gäste sein.

In sozialen Einrichtungen und Diensten leben Menschen bzw. sie werden von den Küchen der Einrichtungen und Dienste versorgt. Es ist ein wichtiges Anliegen, Verantwortliche in den Küchen darin zu unterstützen, dass die Menschen, die als Bewohner:innen, Klient:innen und Gäste mit Mahlzeiten versorgt werden, sicher verpflegt werden. Gleichzeitig war es ein wichtiges Anliegen, die Lebens-, Lern- und Erfahrungsräume rund um Lebensmittel, die gemeinsame Zubereitung von Mahlzeiten und die Gestaltung von Mahlzeiten genau zu betrachten. Diese zur Kompetenzvermittlung und Kompetenzförderung wichtigen Bereiche sind durch geeignete hygienische Maßnahmen so zu sichern, dass Risiken identifiziert und die Lebensmittelhygiene sichernde Maßnahmen angewendet werden.

Stehen Vorgaben der Arbeitsversion dieser Leitlinie im Widerspruch zu gesetzlichen Vorschriften, so sind die gesetzlichen Vorschriften anzuwenden.

A.1.2 Rechtsgrundlagen – Leitlinie – Betriebliches Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit

Das folgende Schaubild verdeutlicht die Stellung der Arbeitsversion der Leitlinie. Sie ist entwickelt auf Basis der gesetzlichen Grundlagen, Leitlinien und Empfehlungen zur Lebensmittelhygiene. Aufbauend auf die Leitlinie ist das betriebliche Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit zu erarbeiten.

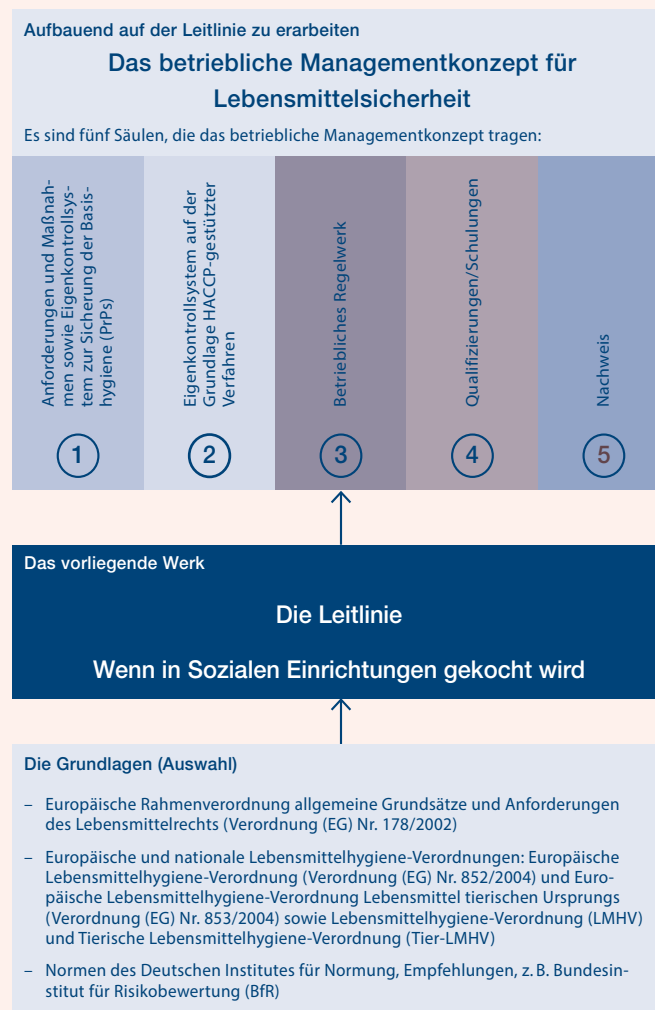


Abbildung 1: Rechtsgrundlagen – Leitlinie – Betriebliches Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit, entwickelt auf der Grundlage einer Vorlage von Stefan Vornehm, Chefs Culinar Consulting GmbH & Co. KG, Weeze

A.1.3 Zwei Schwerpunkte

Die Arbeitsversion der Leitlinie setzt zur Umsetzung der rechtlichen und fachlichen Anforderungen zwei Schwerpunkte. Ein Schwerpunkt sind Einrichtungen und Dienste mit zentralen Verpflegungsstrukturen, über die Nutzer:innen versorgt werden. Ein zweiter Schwerpunkt liegt bei Konzepten, die mit dem Ziel der größtmöglichen Einbindung, Beteiligung und Mitwirkung der Nutzer:innen bei der Erstellung des Verpflegungsangebotes angelegt sind. Kern der Angebote ist, dass Nutzer:innen und Mitarbeiter:innen gemeinsam kochen.

Da Konzepte zum gemeinsamen Kochen in sozialen Einrichtungen und Diensten eine immer wichtigere Rolle spielen, wurden sie in der Systematik der Arbeitsversion der Leitlinie und auch hier in der Einführung an den Anfang gestellt.

A.1.3.1 Bewohner:innen/Klient:innen/Gäste und Mitarbeiter:innen kochen gemeinsam

Das sind Angebote, in denen sich Nutzer:innen entweder selbst versorgen oder im Rahmen von Wohngemeinschaften oder in Gruppenangeboten am Kochen für die Gemeinschaft beteiligt sind. In allen Feldern der Sozialen Arbeit haben sich diese Angebote in den letzten Jahren entwickelt. Sie bieten wertvolle und wirksame Möglichkeiten, Menschen aller Altersgruppen zu fördern und Entwicklungsschritte zu unterstützen. Dabei werden der Erwerb und die Entwicklung von Alltagskompetenzen gefördert oder ihr Erhalt fördernd begleitet. Gekocht wird mit Kindern in Kindertagesstätten, Patient:innen mit unterschiedlichen Krankheitsbildern, Menschen mit Behinderungen, Bewohner:innen in Senioreneinrichtungen oder auch mit Schüler:innen und Seminarteilnehmer:innen.

In diesen Kontexten sind die Abläufe nicht zu standardisieren. Im gemeinsamen Tun verändern sich Rezepturen oder unerwartete Ereignisse machen Korrekturen und Interventionen notwendig. Diese Situationen lassen sich nicht mit HACCP-gestützten Verfahren kontrollieren. Hier sorgen Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene in Verbindung mit Begleitung und Steuerung durch eine geschulte Mitarbeiterin für Sicherheit. Für die damit verbundenen kleinteiligen Verpflegungskonzepte wurde ein eigenständiger Ansatz zur Sicherung der Lebensmittelhygiene entwickelt. Mit einbezogen in diesen ersten Schwerpunkt wurden auch Angebote, wie sie aktuell in Kommunen und Wohn-

quartieren entstehen, um die Vernetzungen der Bürger:innen in ihrer unmittelbaren Wohnumgebung zu stärken und durch gezielte Angebote auch auf soziale Fragen und Aufgaben wohnortnah reagieren zu können.

A.1.3.2 Konzepte der Gemeinschaftsgastronomie

Betrachtet werden in dem zweiten Schwerpunkt Konzepte der Gemeinschaftsgastronomie zur Herstellung von Speisen und Getränken und den damit verbundenen Aufgaben von Speiseplanung, Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Kommissionierung, internen und externen Speisentransporten, Präsentation und Servieren. Für diese – i. d. R. – standardisierten Abläufe sind allgemeingültige Maßnahmen der Basishygiene eine wichtige Hilfestellung, um betriebsspezifische Maßnahmen daraus abzuleiten.

In der Formulierung der Anforderungen und Maßnahmen wurde berücksichtigt, dass sich die Einrichtungen und Dienste in der Wahl ihrer Verpflegungskonzepte, in den Strukturen und Abläufen unterscheiden. Dabei wurde als Produktionsverfahren Cook & Serve (Kochen und Servieren) zugrunde gelegt, wobei die in vielen Betrieben üblichen Heißhalte- und Transportzeiten berücksichtigt werden. In den Kapiteln H.1 Kleine Küchen, H.2 Großküchen und H.4 Verteilerküchen sind für die wichtigsten Prozesse die erforderlichen Prüfpunkte (PPs) und kritischen Lenkungspunkte (CCPs) definiert sowie Empfehlungen für Überwachungsverfahren, Korrekturmaßnahmen und die Dokumentation festgelegt.

Mit einem eigenen Ansatz sind Anforderungen zur Entwicklung von Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene in Zentralküchen dargestellt. Die Produktion von Speisekomponenten im Cook & Chill-Verfahren (Kochen und Schnellkühlen) oder auch mit anderen Produktionstechnologien erfordert die Entwicklung von HACCP-gestützten Verfahren, die passgenau auf die betrieblichen Abläufe abzustimmen sind. Erst dann sind die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene erfüllt. In dieser Arbeitsversion wurden die Produktionstechnologien Sous Vide (Vakuumgaren bei niedrigen Temperaturen) und Cook & Freeze (Kochen und Tiefgefrieren) bewusst für Küchen sozialer Einrichtungen und Dienste ausgeschlossen. Die zu erfüllenden Anforderungen an die Produktion und zur Sicherung sind zu speziell, um sie im Rahmen dieser Arbeitsversion darstellen zu können.

Hinzu kommt, dass Verfahren wie Sous Vide in Küchen sozialer Einrichtungen und Dienste als ergänzende Verfahren nicht zur Anwendung kommen sollten, da die hygienischen Anforderungen insbesondere für Personen mit einer Immunschwäche oder Immunsuppression nur mit hohem Aufwand zu gewährleisten sind.

Über Angebote der Gemeinschaftsgastronomie werden die Nutzer:innen sozialer Einrichtungen und Dienste i. d. R. versorgt und sind selbst nicht direkt in die Abläufe mit eingebunden. Sind in der Gemeinschaftsgastronomie Arbeitsplätze mit dem Zweck der Rehabilitation und in Verbindung mit einer Therapie eingerichtet, haben die Stelleninhaber:innen den Status von Mitarbeiter:innen.

A.1.4 Gewerbe oder private Häuslichkeit?

In der Vielfalt der sozialen Einrichtungen und Dienste gibt es unterschiedliche Betriebsformen, verschiedene Regelungen für die Beauftragung von Dienstleistungen sowie die Regelmäßigkeit der Leistungserbringung. Betrachtet wurden in dieser Arbeitsversion auch Einrichtungen und Dienste, für die die Frage zu stellen ist, ob sie mit ihren Konzepten in den Zuständigkeitsbereich der Lebensmittelhygiene-Verordnung fallen oder nicht.

Entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen Lebensmittelunternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, Tätigkeit ausführen.

Die Einstufung, ob ein Betrieb als Lebensmittelunternehmen registriert wird, wird von der zuständigen Behörde vor Ort vorgenommen. Damit wird es wichtig, sich vor Aufnahme des Betriebs mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen.

In diesem Zusammenhang spielt z. B. auch die Regelmäßigkeit der Leistungserbringung, das Anstellungsverhältnis sowie der Ort eine Rolle, an dem die Leistung erbracht wird. Jede Einrichtung und jeder Dienst, in denen Mitarbeiter:innen regelmäßig mit Lebensmitteln umgehen, sind Lebensmittelunternehmen. Damit fallen sie unter die Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Gleichzeitig grenzt das europäische Lebensmittelhygienerecht den privaten häuslichen Bereich und damit den

privaten Umgang mit Lebensmitteln von der gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln ab. Für eine Grenzziehung im rechtlichen Sinne ist u. a. entscheidend, wer Besitzer:in oder Mieter:in des Wohnraumes ist, in dem Dienstleistungen für die Nutzer:innen erbracht werden. Ein zweiter in sozialen Einrichtungen und Diensten wichtiger Punkt ist die Einbindung von Mitarbeiter:innen in die Dienstleistungserbringung.

Soziale Einrichtungen und Dienste nehmen mit ihren unterschiedlichen Konzepten in der Betrachtung der Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, eine Sonderstellung ein, die es nahezu herausfordert, eine Leitlinie zu erstellen. Eine Leitlinie bietet die Möglichkeit, sowohl die Anforderungen an Maßnahmen zur Sicherung guter Hygienepraxis und guter Herstellungspraxis als auch die Anforderungen an HACCP-gestützte Verfahren zu konkretisieren.

A.1.5 Die besondere Stellung der Nutzer:innen

Die vorliegende Arbeitsversion der Leitlinie eröffnet die Möglichkeit, dass ergänzend zu den Arbeitsbereichen, in denen Mitarbeiter:innen einer Einrichtung bzw. eines Dienstes den Umgang mit Lebensmitteln verantworten, auch die Bereiche betrachtet werden können, in denen Mitarbeiter:innen und Nutzer:innen gemeinsam tätig sind.

Werden in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie Nutzer:innen tätig, sind die gleichen Anforderungen umzusetzen, wie sie für die Mitarbeiter:innen der Einrichtung bzw. des Dienstes formuliert sind.

Die Sicherung der Hygiene folgt in diesen Küchen auf der Grundlage von Anforderungen an die gute Hygienepraxis und die gute Herstellungspraxis, ergänzt durch HACCP-gestützte Verfahren.

- Soziale Einrichtungen sind Lebensmittelunternehmen der besonderen Art, in denen eine strikte Trennung zwischen Produktion durch Mitarbeiter:innen des Unternehmens und Verzehr durch die Endverbraucher:innen nicht immer gegeben bzw. an vielen Stellen auch gar nicht gewollt ist und dem Auftrag der Einrichtungen und Dienste entgegenläuft.
- In hauswirtschaftlichen, medizinischen, pädagogischen und pflegerischen Konzepten zur Förderung, Vermittlung und zum Erhalt von Alltagskompetenzen wird die Beteiligung an der Gestaltung von

Mahlzeiten bis hin zur aktiven Mithilfe beim Kochen bzw. zur eigenständigen Versorgung in den jeweiligen Förder- und Versorgungskonzeptionen eingebunden und umgesetzt.

Das gemeinsame Kochen bzw. Handeln rund um die Mahlzeiten erfordert einen eigenen Ansatz, um die Einrichtung und Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen für den Umgang mit Lebensmitteln zu sichern.

A.1.6 Funktion der Leitlinie in den Managementkonzepten für Lebensmittelsicherheit

Die Leitlinie ist eine wichtige Grundlage für die Erarbeitung des Managementkonzeptes zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. Die Anforderungen und Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene können in vielen Einrichtungen und Diensten ganz oder teilweise in das betriebliche Managementkonzept übernommen werden.

Für die Übernahme und Anwendung sind nur noch die individuellen Abweichungen und Besonderheiten der Einrichtung bzw. des Dienstes im Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen. Damit besteht die Aufgabe, die Abläufe in der Einrichtung mit den Vorgaben der Arbeitsversion dieser Leitlinie abzugleichen, und Tätigkeiten, die über den hier dargestellten Rahmen hinausgehen oder davon abweichen, individuell zu betrachten und die Anforderungen ggf. zu modifizieren.

In der Entwicklung des Managementkonzeptes ist dafür Sorge zu tragen, dass die Dokumente, die zur Umsetzung für die Mitarbeiter:innen und Nutzer:innen entwickelt werden, adressatengerecht abgefasst sind.

Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Die Leitlinie wurde entsprechend den Regelungen in Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erarbeitet und notifiziert.



Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Artikel 1 Geltungsbereich

Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:

e) Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.

Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien

(1) Werden einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis erstellt, so werden sie von der Lebensmittelwirtschaft wie folgt ausgearbeitet und vorbereitet:

a) im Benehmen mit Vertretern von Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, wie zuständige Behörden und Verbrauchervereinigungen,
 b) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius und,
 c) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.

(2) Einzelstaatliche Leitlinien können unter der Federführung eines nationalen Normungsgremiums gemäß Anhang II der Richtlinie 98/34/EG 1 erstellt werden.

(3) Die Mitgliedsstaaten prüfen die einzelstaatlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie

a) gemäß Absatz 1 ausgearbeitet wurden,
 b) in den betreffenden Sektoren durchführbar sind und

c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

(4) Die Mitgliedsstaaten übermitteln der Kommission einzelstaatliche Leitlinien, die die Anforderungen gemäß Absatz 3 erfüllen. Die Kommission erstellt und unterhält ein Registrierungssystem für diese Leitlinien, das sie den Mitgliedsstaaten zur Verfügung stellt.

A.2 AKTUALISIERUNGEN IN DER ZWEITEN AUFLAGE

Seit der Veröffentlichung der ersten Auflage der Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ 2009 sind mehr als zehn Jahre vergangen. In dieser Zeit haben sich soziale Einrichtungen und Dienste weiterentwickelt, der rechtliche Rahmen hat sich verändert und DIN-Normen wurden überarbeitet. Neben wichtigen Eckdaten, die in der Sicherung der Lebensmittelhygiene eine Rolle spielen, waren es vor allen Dingen die Erfahrungen, die in Einrichtungen und Diensten mit der Leitlinie gesammelt wurden, die den Anlass zur Überarbeitung gaben.

Veränderungen und Neuerungen

- Veränderungen in den Rechtsrahmen, z. B. die Regelungen zum Umgang mit Eiern sowie zu Rückstellproben wurden aktualisiert.
- In der Überarbeitung wurden die DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene in ihren aktuellen Versionen berücksichtigt.
- Empfehlungen zentraler Organisationen, wie z. B. des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) und der Berufsgenossenschaft (BG), wurden gesichtet und ausgewertet und die dort geregelten Empfehlungen bzw. Anforderungen übernommen.
- Umgesetzt wurde die Empfehlung der Europäischen Kommission, die Bedeutung von Basishygienemaßnahmen bei der Sicherung der Lebensmittelhygiene in den Mittelpunkt zu stellen und dafür Sorge zu tragen, diese Maßnahmen betriebsbezogen so zu formulieren, dass sie in der Praxis umgesetzt werden können.
- Vertieft wurde der Ansatz der ersten Auflage der Leitlinie, risikoorientiert für unterschiedliche Küchen, wie sie in sozialen Einrichtungen und Diensten angelegt sind, die Anforderungen an die Basishygiene und an HACCP-gestützte Verfahren zu formulieren.
- In der vorliegenden Ausgabe sind die Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene nicht mehr als Gebote oder Verbote formuliert, die zu erledigen, zu erarbeiten bzw. schlicht verboten sind. Mit der Entscheidung für Formulierungen, in denen das zu erreichende Ziel genannt ist, war die Absicht verbunden, zu verdeutlichen, dass es um Entwicklungsprozesse geht, die nicht einmal erledigt und dann abgeschlossen sind. Durch Veränderungen und Neuerungen besteht immer auch ein Anpassungsbedarf.
- In der zweiten Auflage steht bei den betrachteten Küchentypen und Kochsituationen das gemeinsame Kochen mit Nutzer:innen und Mitarbeiter:innen sozialer Einrichtungen und Dienste an erster Stelle. Die Veränderungen, Erweiterungen und Neuausrichtungen in allen Feldern der Sozialen Arbeit gaben den Anstoß für diese Entscheidungen. Nutzer:innen zu beteiligen, gemeinsam Aufgaben wahrzunehmen, Selbstbestimmung und Teilhabe zu fördern, sind die aktuellen Leitprinzipien. Mit den Differenzierungen sind jetzt Anforderungen für verschiedene Settings formuliert, damit das gemeinsame Tun hygienisch gesichert werden kann.
- Zur Absicherung gemeinsamen Kochens wurde der Ansatz weiterentwickelt, dass qualifizierte Mitarbeiter:innen die Steuerungsfunktion übernehmen.
- Der vorliegende Band ist umfangreicher geworden, da die Leitlinie für Zentralküchen integriert wurde.
- Bezüglich des Sprachgebrauches gab es einige Änderungen. Eingeführt wurde z. B. der Begriff „Nutzer:innen“ zur Bezeichnung der Personen, die in sozialen Einrichtungen und Diensten wohnen, Tagesangebote besuchen bzw. pädagogisch oder pflegerisch begleitet werden oder auch Therapien durchlaufen.
- In der Überarbeitung der Texte werden die Unternehmen durchgehend als Einrichtungen und Dienste benannt und an vielen Stellen wird auch auf die unterschiedlichen Rahmenbedingungen sozialer Angebote eingegangen. Beides sind Regelungen, die das Ziel haben, dass mit einer Leitlinie die Vielfalt in der Sozialen Arbeit erfasst werden kann und gleichzeitig auch ein Signal für die Unterschiede gesetzt wird.
- Die zur Sicherung der Hygiene relevanten Grundlagen führen nicht selten eine Bezeichnung, in der im

Die Europäische Kommission hat für die Entwicklung von Managementkonzepten zur Sicherung der Lebensmittelhygiene ein System hinterlegt, in dem Maßnahmen der Basishygiene (PRPs; Prerequisite = präventive, Programs = Maßnahmen) als Grundlage verankert sind und darauf aufbauend das Eigenkontrollsystem mit HACCP-gestützten Verfahren anzulegen ist.

Quelle: Europäischen Kommission (2016): *Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützte Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen – 2016/C 278/01.*

Titel die Sachverhalte aufgeführt sind, die in einem Dokument zusammengefasst dargestellt sind. Um die Lesbarkeit dieser langen Bezeichnungen zu erleichtern, sind diese kursiv gesetzt.

Dazu ein Beispiel: Verordnung (EG) Nr. 178/2002

des Europäischen Parlaments und des Rates zur *Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.*

A.3 DIE KAPITEL DER ARBEITSVERSION DER LEITLINIE

Lebensmittelhygienerecht (Kapitel B)

Das Kapitel gibt einen Einblick in die lebensmittelhygienerechtlichen Grundlagen, wie sie für soziale Einrichtungen und Dienste relevant sind. Erläutert werden dabei die Zusammenhänge zwischen europäischem und nationalem Recht. Die wichtigsten Begriffe der Verordnung und ihre Definitionen werden zusammengefasst eingeführt.

Soziale Einrichtungen und Dienste im Lebensmittelhygienerecht (Kapitel C)

Erläutert werden der Unternehmensbegriff und die damit verbundenen Verantwortungen und Zuständigkeiten in sozialen Einrichtungen und Diensten. Das Lebensmittelrecht und das Lebensmittelhygienerecht unterscheiden zwischen gewerblicher Produktion, Verarbeitung und Vertrieb von Lebensmitteln in Abgrenzung zum häuslichen Gebrauch. Diese Differenzierung wird in ihren Konsequenzen für die Anwendungsgebiete dieser Arbeitsversion der Leitlinie dargestellt. Ein dritter Aspekt sensibilisiert für die wichtige Auseinandersetzung mit den Nutzer:innen sozialer Einrichtungen und Dienste bei der Umsetzung der Anforderungen zur Sicherung der Hygiene.

Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit (Kapitel D)

Vorge stellt wird die Systematik zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, wie sie in den europäischen und nationalen Verordnungen hinterlegt und durch ergänzende Leitlinien der Europäischen Kommission konkretisiert wurden. Das Kapitel differenziert hierbei zwischen guter Hygienepaxis, guter Herstellungspraxis und HACCP-gestützten Verfahren mit ihren ergänzenden Eigenkontrollmaßnahmen. Beschrieben werden die Eckpunkte für die Entwicklung von passgenauen Managementkonzepten.

Personal: Qualifikationen, Qualifizierungen, Regelungen (Kapitel E)

In sozialen Einrichtungen und Diensten sind es ganz unterschiedliche Personengruppen, die mit Lebensmitteln umgehen. Themen des Kapitels sind: die Regelung

von Verantwortungen und Zuständigkeiten, Schulungen, Qualifikationen und Qualifizierungen für Mitarbeiter:innen sowie die Umsetzung der Anforderungen für Auszubildende, Schüler:innen, Praktikant:innen, Angehörige, bürgerschaftlich Engagierte und in Kochsituationen beteiligte Nutzer:innen.

Das betrifft das ganze Haus (Kapitel F)

Hier werden die grundlegenden Themen bearbeitet, die für alle Bereiche einer Einrichtung bzw. eines Dienstes relevant sind: die Anforderungen an Gebäude, Einrichtungen, Geräte sowie ihre Wartung und Instandhaltung. Weitere Themen sind: Automaten, Wasserspender, Trinkwassersprudler; Schädlinge und Abfälle. Dieses Kapitel geht auch auf den Umgang mit betriebsfremdem Personal im Küchenbetrieb, Kontakte und Kooperationen in Übergabebereichen, Speisen und Getränke von Angehörigen, Freund:innen und Bekannten sowie auf Spenden ein.

Differenzierung der Anforderungen für unterschiedliche Kochsituationen und Küchentypen (Kapitel G–K)

Für die Arbeitsversion wurden Küchentypen und Kochsituationen herausgearbeitet, die idealtypisch für die Orte stehen, an denen in sozialen Einrichtungen und Diensten mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die gewählten Begriffe werden mit ihrer Definition in den jeweiligen Kapiteln in der Einführung erläutert. Diese Differenzierung ermöglicht eine passgenaue Entwicklung geeigneter Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene.

Im Aufbau der Kapitel wurde darauf geachtet, dass in jedem Kapitel alle Anforderungen und Maßnahmen genannt sind, die in dieser Küche zu berücksichtigen sind. Mit diesem Ansatz sind alle Anforderungen und Maßnahmen für den direkten Umgang mit Lebensmitteln so dargestellt, dass bei der Entwicklung oder Überarbeitung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit mit dem Text eines Kapitels gearbeitet werden kann, ohne Querverweisen folgen zu müssen.

Die in der Arbeitsversion der Leitlinie definierten Küchentypen und Kochsituationen:

Bewohner:innen/Klient:innen/Gäste und Mitarbeiter:innen kochen gemeinsam

- Küchen in Wohngemeinschaften und Wohngruppen
 - Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen
 - Kochen außerhalb von Küchen
- Gemeinschaftsgastronomie

- Kleine Küchen
 - Großküchen
 - Zentralküchen
 - Verteilerküchen
- Cafeteria und Kiosk
Feste und Ausflüge
Sanitärräume und Sozialbereiche

A.4 EINE LEITLINIE – KOCHSITUATIONEN UND KÜCHEN MIT VERSCHIEDENEN RISIKEN

Ein wichtiger Aspekt der Arbeitsversion dieser Leitlinie ist, dass nicht jedes Kapitel für jede Einrichtung und jeden Dienst relevant ist. Aus dem auf den ersten Blick umfangreichen Werk sind die Kapitel auszuwählen, die für die jeweilige Einrichtung bzw. den jeweiligen Dienst relevant sind.

In einem ersten Schritt der Erarbeitung des unternehmensspezifischen Managementkonzeptes zur Sicherung der Lebensmittelhygiene ist das Verpflegungskonzept mit seinen Ausprägungen genauer zu betrachten:

- das Verpflegungsangebot
- die eingesetzten Produktionsverfahren
- die Rahmenbedingungen wie Gebäude, Einrichtung und Ausstattung
- die personelle Ausstattung
- die Beteiligung von Nutzer:innen bzw. die Einbindung von Nutzer:innen als Mitarbeiter:innen



Kapitelbezeichnungen – Bezeichnungen der Küchen in den Einrichtungen und Diensten

Die Relevanz eines Kapitels erschließt sich nicht alleine aus der Kapitelbezeichnung. Betriebseigene Bezeichnungen haben ihre eigene Geschichte. Und die in der Arbeitsversion gewählten Begriffe mit ihren Definitionen stimmen nicht immer mit den betrieblichen Regelungen überein.

In der jeweiligen Einleitung der Kapitel werden die Charakteristika der Küchen vorgestellt. In dieser Arbeitsversion wurden die folgenden Küchen definiert, für

die die Anforderungen und Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene differenziert ausgearbeitet wurden:

Bewohner:innen/Klient:innen/Gäste und Mitarbeiter:innen kochen gemeinsam (Kapitel G)

▪ **Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen (Kapitel G.1)**

Küchen, in denen Nutzer:innen für den eigenen Bedarf kochen: in Wohngruppen für Menschen mit Behinderungen in der Wiedereingliederung/Rehabilitation; Kinder- und Jugendgruppen in der Erziehungshilfe; Wohngruppen im Seniorenbereich, die stationär oder ambulant betreut geführt werden; als Empfehlung auch für die Erbringung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen in Privathaushalten

▪ **Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen (Kapitel G.2)**

Küchen, in denen mit unterschiedlicher Zielsetzung unter Anleitung gekocht wird und die zubereiteten Speisen gemeinsam verzehrt werden: Küchen in Reha- und Therapieeinrichtungen, um das Kochen zu lernen mit dem Ziel, die Verselbstständigung zu unterstützen oder als Alltagstraining; Küchen in Schulen und Bildungseinrichtungen, im Rahmen einer Ausbildung oder Qualifizierung, um bestimmte Kochtechniken zu lernen sowie Diätregeln in die Praxis umzusetzen; Bildungsangebote wie z. B. Kochkurse.

▪ **Kochen außerhalb von Küchen (Kapitel G.3)**

Ein Wohnbereich oder ein Gruppenraum wird für eine begrenzte Zeit zum Kochen oder Backen genutzt, z. B. für Vorbereitungsarbeiten zum gemeinsamen Kochen in Wohngemeinschaften und Wohngruppen, im Rahmen von Jahresthemen in Kindertagesstätten, für Kochangebote im Rahmen der sozialen Betreuung in der Altenhilfe. Unter die-

ses Kapitel fallen auch Klassenzimmer in Schulen oder Bauwagen in Waldkindergärten.

Gemeinschaftsgastronomie (Kapitel H)

■ Kleine Küchen (Kapitel H.1)

Küchen der Gemeinschaftsgastronomie, über die eine begrenzte Anzahl von Personen versorgt wird. Das Produktionskonzept dieser Küchen ist ausschließlich Cook & Serve (Kochen und Servieren).

■ Großküchen (Kapitel H.2)

Küchen, in denen für eine oder mehrere Ausgabestellen (Wohnbereiche, Stationen, Hausrestaurant, Speisesaal) innerhalb einer Einrichtung gekocht wird. Die Verpflegungskonzepte sind Cook & Serve (Kochen und Servieren ohne Heißhaltephase) sowie Cook & Hold (Kochen, Heißhalten).

■ Zentralküchen (Kapitel H.3)

Küchen, in denen für Ausgabestellen (Wohnbereiche, Stationen, Hausrestaurant, Speisesaal) und andere Einrichtungen gekocht wird. Die Verpflegungskonzepte sind Cook & Hold (Kochen, Heißhalten) sowie temperaturrentkoppelte Verfahren wie z. B. Cook & Chill (Kochen, Schnellkühlen, Regenerieren). Ergänzend dazu kann auch Cook & Serve zur Anwendung kommen.

■ Verteilerküchen (Kapitel H.4)

Küchen, in denen Speisen aus Groß- oder Zentralküchen angenommen, kurzfristig gelagert, warmgehalten oder regeneriert sowie ggf. portioniert und ausgegeben werden.

Die folgenden Handlungsfelder haben in der Arbeitsversion der Leitlinie einen Sonderstatus. In der Bearbeitung lag der Fokus auf den Anforderungen und Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene und der Eigenkontrollmaßnahmen in diesen Bereichen. Im Rahmen dieser Arbeitsversion werden sie als Außenstel-

len bzw. ausgelagerte Betriebsbereiche einer Küche der Gemeinschaftsgastronomie gesehen.

Cafeteria (Kapitel I)

Darunter können Cafés, die hauseigene Kneipe oder auch Stammtische, Bewohner:innentreffs u. Ä. fallen.

Kiosk (Kapitel I)

Verkaufsstellen für Lebensmittel, Speisen und Getränke, die mobil oder fest installiert betrieben werden.

Feste (Kapitel J)

Alle kleineren und größeren Feste und Feierlichkeiten, wie sie ergänzend zu den tagtäglichen Angeboten stattfinden.

Ausflüge (Kapitel J)

Ausflüge, Fahrten, Wanderungen, in die ein Verpflegungsangebot eingebunden ist.

Vorlagen (Kapitel L)

Für die Umsetzung in die Praxis sind im Kapitel L Vorlagen für Dokumenten hinterlegt, die im betrieblichen Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit verwendet werden können. Das sind z. B. Vorlagen für Temperaturtabellen und Beispieltex te für Informationsschreiben, Checklisten sowie zusammengefasste Informationen zu ausgewählten Themen. Das Kapitel L ist online unter www.lambertus.de/lebensmittelhygiene hinterlegt.

Glossar (Kapitel M)

In einem Glossar sind die Begriffe zusammengestellt und erläutert, wie sie in dieser Leitlinie verwendet wurden. Das Glossar ist online unter www.lambertus.de/lebensmittelhygiene hinterlegt.

A.5 DIE SYSTEMATIK IN DEN KAPITELN

Die einzelnen Kapitel zum gemeinsamen Kochen und zu Angeboten der Gemeinschaftsgastronomie folgen jeweils der gleichen Systematik.

- In einer Einführung zu den Kapiteln werden die Eckpunkte aufgeführt, die die Küchentypen dieser Arbeitsversion kennzeichnen. Dabei wird es wichtig, zwischen dem Sprachgebrauch der Arbeitsversion und dem Sprachgebrauch in der eigenen Einrichtung zu differenzieren. So kann z. B. eine Wohngemeinschaftsküche in der Einrichtung unter das Kapitel

H.1 Kleine Küchen fallen, wenn die dort arbeitenden Mitarbeiter:innen nicht ausreichend qualifiziert sind oder das Produktionskonzept ein anderes ist.

- In einem ersten Teil werden dann die Besonderheiten der jeweiligen Küchen genauer beschrieben.
- Erläutert wird in einem nächsten Punkt die Zuordnung zu einer Risikostufe. In diesem Zusammenhang wird auch erläutert, wo die Schwerpunkte in der Sicherung der Lebensmittelhygiene liegen.
- Daran anschließend werden die Anforderungen und

Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene differenziert nach guter Hygienepaxis und guter Herstellungspraxis erläutert. Dazu passend sind die entsprechenden Maßnahmen formuliert.

- Ergänzend zu den Anforderungen und Maßnahmen im Einkauf/in der Warenannahme, bei den vorbereitenden Arbeiten, in der Zubereitung/Produktion bis hin zur Kommissionierung/Portionierung und in der Präsentation und im Service wird bei den einzelnen Küchen jeweils auf spezifische Aufgabenbereiche wie z. B. die Regeneration in der Cook & Chill-Verpflegung, interne und externe Cateringaufträge und die Unterstützung beim Essen und Trinken eingegangen.
- Bei allen Küchentypen werden in einem letzten Punkt Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko betrachtet. Dabei werden Nutzer:innen mit Immunschwächen und Immunsuppressionen und Nutzer

:innen in existenziellen Lebenslagen unterschieden. Im Kapitel H.1 Kleine Küchen findet sich ergänzend dazu eine ausführliche Darstellung der Anforderungen an die Versorgung von Kindern im Alter bis zu einem Jahr (→ Kap. H.1.5.2, S. 316).

- Bei den vorliegen Anforderungen und Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene wurde nicht auf Anforderungen eingegangen, wie sie in religiös oder kulturell geprägten Verpflegungsangeboten zu berücksichtigen sind. Einen guten Einblick und Überblick dazu gibt eine Veröffentlichung zur Inklusion in der Schulverpflegung, die im Literaturverzeichnis aufgeführt ist (Giesenkamp/Leicht-Eckardt/Nachtwey, 2013).

A.6 IN DER VIELFALT DER SOZIALEN EINRICHTUNGEN UND DIENSTE: FÜR WEN IST WELCHES KAPITEL RELEVANT?

In den folgenden Tabellen sind verschiedene Einrichtungen mit ihren Verpflegungsbereichen dargestellt. Die ausgewählten Einrichtungen sind Beispiele, um die Anwendung der Kapitel der Arbeitsversion der Leitlinie in einer Einrichtung zu verdeutlichen. Den Verpflegungsbereichen sind die relevanten Kapitel der Arbeitsversion zugeordnet und für die Qualifizierung und Schulung sind die einzubeziehenden Mitarbeiter:innengruppen (MA) genannt.

Kapitelzuordnung in einer Einrichtung der Altenpflege		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Stationäre Einrichtung ■ 120 Bewohner:innen, 15 Kund:innen bei Essen auf Rädern ■ Ehrenamtliche Helfer:innen im Nachtcafé und bei den Festen ■ Angehörige unterstützen bei den Mahlzeiten 		
Bereiche	Kapitel	Qualifizierung, Schulung
Großküche	H.2 Großküchen	Alle MA in der Produktion, in der Kommissionierung, in der Ausgabe und im Spüldienst
Küchen und Esszimmer in den Wohnbereichen	H.4 Verteilerküchen	Alle MA im Mahlzeiteservice
Esszimmer in den Wohnbereichen		Information der Angehörigen
Kochen im Rahmen der sozialen Betreuung in Gruppenräumen	G.4 Kochen außerhalb von Küchen	Betreuungsassistent:innen
Nachtcafé	I. Cafeteria und Kiosk	Ehrenamtliche Helfer:innen
Plätzchenbacken für den Weihnachtsmarkt	H.1 Kleine Küchen	Mitarbeiter:innen und Bewohner:innen
Offenes Café	I. Cafeteria und Kiosk	Servicemitarbeiter:innen und Helfer:innen

Kapitelzuordnung in einer Einrichtung der Altenpflege		
Verschiedene Feste	K. Feste und Ausflüge	Alle Beteiligten
Essen auf Rädern	H.4 Verteilerküchen	Fahrer:innen/Verteiler:innen
Nutzer:innen: Senior:innen i. d. R. mit Immunschwächen und/oder Immunsuppressionen		

Abbildung 2: Kapitelzuordnungen in einer Einrichtung der Altenpflege

Kapitelzuordnung in einer Tageseinrichtung für Kinder		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Integrative Kindertagesstätte ■ 3 Gruppen: Säuglinge und Kleinkinder ■ Die Verpflegung erfolgt über TK-Produkte, die in der Kindertagesstätte regeneriert werden. ■ Teilweise werden einzelne Komponenten selbst hergestellt. ■ Die Mahlzeiten für die Säuglinge werden in der Küche zubereitet. ■ Eltern sind bei den Festen und Feiern mit eingebunden. 		
Bereiche	Kapitel	Qualifizierung, Schulung
Großküche	H.2 Großküchen	Alle MA, die in der Küche arbeiten
Kochen in den Kinderküchen der Gruppenräume	G.2 Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen	Erzieher:innen, Kinderpfleger:innen
Verschiedene Feste	J. Feste und Ausflüge	Alle Beteiligten
Nutzer:innen: Säuglinge und Kleinkinder		

Abbildung 3: Kapitelzuordnungen in einer Tageseinrichtung für Kinder

Kapitelzuordnung in einer Einrichtung der Behindertenhilfe		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Zentralküche, die mit Cook & Chill (Kochen & Schnellkühlen) produziert. ■ Tagesstrukturierende Gruppenangebote, die aus der Verteilerküche versorgt werden. ■ Wohngruppen, die über Verteilerküchen aus der Zentralküche versorgt werden. ■ Wohngemeinschaften, die sich mit Assistenz selbst versorgen. ■ Eine Trainingsküche ■ Feste und Feiern finden an unterschiedlichen Orten unter Beteiligung von Angehörigen, Freund:innen, Mitarbeiter:innen und Vereinen statt. 		
Bereiche	Kapitel	Qualifizierung, Schulung
Zentralküche	H.3 Zentralküche	Alle MA, die in der Küche arbeiten sowie die Fahrer:innen im Transport
Verteilerküchen	H.4 Verteilerküchen	Alle MA in diesen Küchen sowie alle MA, die an der Portionierung, Verteilung und in der Assistenz bei den Mahlzeiten beteiligt sind
Wohngemeinschaften	G.1 Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen	Alle MA der Professionen, die gemeinsam mit den Bewohner:innen kochen und essen

Kapitelzuordnung in einer Einrichtung der Behindertenhilfe

- Eine Zentralküche, die mit Cook & Chill (Kochen & Schnellkühlen) produziert.
- Tagesstrukturierende Gruppenangebote, die aus der Verteilerküche versorgt werden.
- Wohngruppen, die über Verteilerküchen aus der Zentralküche versorgt werden.
- Wohngemeinschaften, die sich mit Assistenz selbst versorgen.
- Eine Trainingsküche
- Feste und Feiern finden an unterschiedlichen Orten unter Beteiligung von Angehörigen, Freund:innen, Mitarbeiter:innen und Vereinen statt.

Bereiche	Kapitel	Qualifizierung, Schulung
Trainingsküche	G.2 Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen	Alle MA, die Trainingsangebote machen
Feste und Feiern	J. Feste und Ausflüge	Alle Beteiligten
Nutzer:innen: Menschen mit Behinderungen, Menschen mit schweren und mehrfachen Behinderungen		

Abbildung 4: Kapitelzuordnung in einer Einrichtung der Behindertenhilfe

In der Praxis gibt es Verpflegungskonzepte, bei denen die Nutzer:innen z. B. unter der Woche mit Speisen versorgt werden, die in einer Zentralküche produziert und dann vor Ort im Wohnbereich regeneriert und unregelmäßig mit selbst hergestellten Komponenten ergänzt werden. Am Wochenende versorgen sich die Nutzer:innen unter Begleitung von pädagogischen

Mitarbeiter:innen selbst. Dies ist eine Konstellation, für die in der Entwicklung des Managementkonzeptes die Anforderungen aus zwei Küchen, nämlich Kapitel H.1 und Kapitel G.1 so zusammenzuführen sind, dass für die Nutzer:innen und die verantwortlichen Mitarbeiter:innen aus Hauswirtschaft und Pädagogik ein schlüssiges Konzept entsteht.

B | LEBENSMITTELHYGIENERECHT

Vorspann zum Kapitel

B.1 Die relevanten Rechtsgrundlagen

- B.1.1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- B.1.2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- B.1.3 Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- B.1.4 Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnungen
- B.1.5 EU-Leitfäden und Bekanntmachungen zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit
- B.1.6 Flexibilisierung der Anforderungen
- B.1.7 Regelungen in weiteren relevanten Rechtsbereichen
- B.1.8 Lebensmittelüberwachung
- B.1.9 Übersicht zu den wichtigsten Rechtsgrundlagen

B.2 Anerkannte Leitlinien

B.3 Regelungen, Empfehlungen, Merkblätter

B.4 Ergänzende Fachliteratur

Dieses Kapitel gibt eine Einführung in die rechtlichen Grundlagen rund um die Sicherung der Lebensmittelhygiene, wie sie für soziale Einrichtungen und Dienste relevant sind. Aufgezeigt werden die Systematik des Lebensmittelhygienerechts sowie der Bezug zwischen den europäischen und den nationalen Rechtsgrundlagen. Erläutert werden die Bedeutung einzelstaatlicher Lebensmittelhygiene-Leitlinien sowie Empfehlungen, Regeln und Merkblätter von Bundesinstitutionen.

In der Arbeitsversion dieser Leitlinie wurde der aktuelle Stand der Rechtsgrundlagen im Dezember 2021 berücksichtigt. Da sich sowohl die Auslegung von Rechtsvorschriften als auch Rechtsvorschriften selbst ändern können, gilt der Grundsatz: Stehen Vorgaben dieser Arbeitsversion im Widerspruch zu gesetzlichen Vorschriften, so sind die gesetzlichen Vorschriften anzuwenden.



Begriffe und ihre Definitionen in den relevanten Rechtsgrundlagen

Zur Erläuterung der Verordnungen und Regelungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene werden in diesem Kapitel verschiedene Begriffe eingeführt, die auch in den folgenden Kapiteln zum Verständnis wichtig sind. Einmal werden in diesem Kapitel wichtige Begriffe erläutert (→ Kap. B.2, S. 38). Darüber hinaus befindet sich ein ausführliches Glossar online zu den Begriffen der Arbeitsversion dieser Leitlinie (→ Kap. M.1, online).

B.1 DIE RELEVANTEN RECHTSGRUNDLAGEN

Europäisches und nationales Lebensmittelhygienerecht

Die rechtlichen Anforderungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene sind für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union einheitlich geregelt. Die europäischen Verordnungen sind so angelegt, dass sie in allen Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, angewendet werden können. Sie setzen den Rahmen für ein betriebliches Managementsystem und Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. In der Verordnung (EG) Nr. 176/2002 sind die Grundprinzipien des Lebensmittelrechts zusammengefasst dargestellt. Einige für die Sicherung der Lebensmittelhygiene relevanten Begriffe und ihre Bedeutung sind in der Verordnung (EG) 176/2002 zu finden.

B.1.1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Das Lebensmittelhygienerecht ist eingebunden in das Lebensmittelrecht. Auf europäischer Ebene ist das die *Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der all-*

gemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zu Lebensmittelsicherheit, die als Basisverordnung bezeichnet wird. Auf nationaler Ebene ist es das *Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)*, das die Basisverordnung mit speziellen Regelungen für Deutschland ergänzt.

Die Grundprinzipien des Lebensmittelrechts sind:

- Schutz des Lebens und der Gesundheit der Menschen
- Schutz von Verbraucherinteressen
- Geltungsbereich von der Primärproduktion eines Lebensmittels über die Verarbeitung, Lagerung, Beförderung bis zum Verkauf bzw. bis zur Abgabe an die Endverbraucher:innen
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit

Aufgrund zahlreicher Lebensmittelkrisen hat die Europäische Union in der *Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002* die Verpflichtung zur Rückverfolgbar-

keit von Lebensmitteln eingeführt. Ein Lebensmittel, das eine Gefahr für die Gesundheit darstellt, muss schnell und effektiv vom Markt genommen werden können. Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit muss der Weg eines Lebensmittels von der Primärproduktion, also der Landwirtschaft, bis zum Endverbraucher lückenlos nachvollziehbar sein.

Soziale Einrichtungen mit Verpflegungsangebot stellen ein Glied dieser Lebensmittelkette dar. Je nachdem, ob die Lebensmittel, Speisen und Getränke ausschließlich an Endverbraucher:innen oder an andere Lebensmittelunternehmen (z. B. Kindertagesstätten) geliefert werden, sind unterschiedliche Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit zu erfüllen.

Bei einer Abgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken innerhalb der Einrichtung oder in den dazugehörenden Betriebsstätten an die Endverbraucher:innen ist zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit die lückenlose Dokumentation der Wareneingänge mittels Lieferscheine und Rechnungen erforderlich.

Bei einer Abgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken an andere Lebensmittelunternehmen hingegen muss neben dem Wareneingang auch die Belieferung dieser Unternehmen so dokumentiert werden, dass nachvollziehbar ist, welche Waren und selbst produzierten Speisen das andere Lebensmittelunternehmen erhalten hat (→ Kap. H.3, S. 373).

B.1.2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004

In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene sind der Geltungsbereich, die Registrierungs-pflicht sowie die Vorschriften und Verfahren, die zur Sicherung der Lebensmittelhygiene anzuwenden sind, geregelt.

Im Anhang II der Verordnung sind die allgemeinen Hygienevorschriften zusammengefasst, die von allen Lebensmittelunternehmern zu erfüllen sind.

Diese betreffen:

- Betriebsstätten
- Räume
- Ortsveränderliche und nicht ständige Betriebsstätten
- Beförderung
- Ausrüstung

- Umverteilung von Lebensmitteln (Lebensmittelspenden, z. B. Tafeln)
- Lebensmittelabfälle
- Wasserversorgung
- Persönliche Hygiene
- Lebensmittel
- Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln
- Wärmebehandlung
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Schulung

Eine Verordnung für alle Lebensmittelunternehmen

Der weitgefaste Ansatz, eine Verordnung für alle Lebensmittelunternehmen zu verabschieden, hat zur Folge, dass die in der Verordnung formulierten Anforderungen sehr allgemein gehalten sind, die für die Umsetzung in der Praxis zu spezifizieren sind.

Ein Beispiel dazu sind die Anforderung für Handwaschbecken: „Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein“ (*Verordnung [EU] Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Anhang II Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelunternehmer Kapitel I Nr. 4 Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten*).

Diese Formulierung eröffnet auf der einen Seite Spielräume, nimmt aber auf der anderen Seite die Unternehmer:innen in die Pflicht, die geeigneten Standorte festzulegen und für die Ausstattung der Waschbecken Entscheidungen zu treffen.

Für die Konkretisierung der Anforderungen eröffnet der Gesetzgeber Gestaltungsräume. An mehreren Stellen der europäischen Lebensmittelhygiene-Verordnungen wird darauf verwiesen, dass die Anforderungen der Verordnung so umzusetzen sind, dass sie in der Praxis auch erfüllt werden können.

Anpassung der Anforderungen an die betrieblichen Gegebenheiten

Im Vorspann der Europäischen Verordnungen werden die Erwägungsgründe aufgeführt, die bei der Entwicklung der Verordnung eine Rolle gespielt haben bzw. es

werden Ziele genannt, die mit der Verordnung erreicht werden sollen.



Erwägungsgrund

Das Europäische Parlament und der Rat der Europäischen Kommission haben in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 insgesamt 26 Punkte vorangestellt, um zu verdeutlichen, welche Überlegungen bei der Erarbeitung der Verordnung zugrunde gelegt wurden. Erwägungsgrund ist der Fachbegriff für diese einführenden Punkte in europäischen Verordnungen (→ Kap. M1, online).

Der Erwägungsgrund 15 erklärt: Die „HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind (*Verordnung [EG] Nr. 852/2004*). Darin wird die Notwendigkeit deutlich, die Anforderungen der Verordnung für die Umsetzung in den betrieblichen Abläufen zu konkretisieren. Für die Praxis heißt dies, dass das betriebliche Managementkonzept zur Sicherung der Lebensmittelhygiene auf den Leistungsumfang des Betriebes bzw. des Dienstes abzustimmen ist. Maßgeblich ist das Resultat der Risikobewertung, mit der die konkrete Lebensmittelverarbeitung untersucht wird. Was das für die einzelne Küche bzw. das einzelne Kochangebot konkret bedeutet, wird in Kapitel C Soziale Einrichtungen und Dienste im Lebensmittelhygienerecht und im Kapitel D Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit näher ausgeführt (→ Kap. C, S. 42 und Kap. D.1, S. 63).



HACCP-Anforderungen, HACCP-Grundsätze, HACCP-gestützte Verfahren

HACCP bedeutet „Hazard Analysis Critical and Control Point“ (Hazard = Gefahr; Analysis = Analyse; Critical = kritisch; Control = Lenkung; Point = Punkt, Stufe). HACCP steht für ein System, das

Gefahrenpunkte identifiziert und mit dem Einrichten von Lenkungspunkten dafür sorgt, dass mögliche Gefahren verhindert oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden (→ M.1, online).

Die Fundstelle für die HACCP-Grundsätze ist der Codex Alimentarius. Der Codex Alimentarius (Codex = Verzeichnis, Dokument; Alimentarius = Lebensmittel) ist eine Sammlung in einheitlicher Form dargebotener internationaler Lebensmittelstandards (→ Kap. M1, online).

B.1.3 Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird ergänzt durch die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. In der Verordnung sind z. B. die Anforderungen an tierische Lebensmittel im Produktionsprozess konkretisiert. Sie enthält auch die Regelungen für die verpflichtende EU-Zulassung für Betriebe, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen. Diese Zulassung wird für Küchen der Gemeinschaftsgastronomie mit einer gewissen Vermarktungsstruktur (z. B. Abgabe von mehr als einem Drittel der produzierten Speisen an externe Ausgabestellen) gefordert. (→ Kap. H.3, S. 373).

Eine Zusammenstellung der für die Zulassung wichtigen Informationen sind in der Vorlage „L.11 Informationen zur Zulassung von Zentralküchen“ hinterlegt (→ Kap. L, online).

B.1.4 Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnungen

Um nationalen Besonderheiten Rechnung zu tragen, können die europäischen Verordnungen durch nationale Gesetze und Verordnungen ergänzt werden. Deutschland hat deshalb zu den europäischen Verordnungen eine eigene *Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)* erlassen sowie ergänzend eine *Verordnung zur Sicherung der Hygiene bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)*.

In dieser Arbeitsversion werden sowohl die europäischen als auch die nationalen Regelungen berücksichtigt, sodass die Auseinandersetzung mit der Frage entfällt, in welcher Rechtsgrundlage was geregelt ist.