



Deutscher Caritasverband e.V.
Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hg.)

Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird

Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis
in sozialen Einrichtungen

gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

LAMBERTUS

A	EINFÜHRUNG	12
B	LEBENSMITTELRECHT UND DEFINITIONEN	18
C	DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS	36
D	GROSSKÜCHE	54
E	ANGESCHLOSSENE VERPFLEGUNGSDIENSTE	88
F	KLEINE KÜCHEN	94
G	KÜCHEN IN HAUS-/WOHNGEMEINSCHAFTEN	128
H	CAFETERIA UND KIOSK	158
I	SOZIALBEREICHE UND SANITÄRRÄUME	184
J	FESTE UND AUSFLÜGE	188
K	ANHANG	200

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K

A	EINFÜHRUNG	
A.1	Für welche sozialen Einrichtungen ist die Leitlinie relevant? Für welche nicht?	13
A.2	Welche Kapitel sind für welche Einrichtungen relevant?	14
B	LEBENSMITTELRECHT UND DEFINITIONEN	
B.1	Wichtige grundlegende Begriffe	19
B.1.1	Definitionen aus der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	19
B.1.2	Definitionen aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung	19
B.1.3	Grundlegende Begriffe für soziale Einrichtungen	20
B.2	Was sagt der Gesetzgeber	21
B.2.1	Die relevanten Rechtsgrundlagen	21
B.2.2	Soziale Einrichtungen sind Lebensmittelunternehmen	21
B.2.3	Hier greift das Lebensmittelrecht nicht	22
B.2.4	Das Lebensmittelunternehmen und die einzelnen Betriebsstätten	24
B.2.5	Soziale Einrichtungen sind als Einzelhandelsunternehmen definiert	24
B.2.6	Soziale Einrichtungen und Lebensmittel tierischen Ursprungs	24
B.2.7	Rückverfolgbarkeit	25
B.2.8	Produkthaftung in sozialen Einrichtungen	25
B.3	Die Basishygiene	26
B.3.1	Wichtige Begriffe zu den baulichen Anforderungen	26
B.3.2	Wichtige Begriffe im Umgang mit Lebensmitteln	26
B.3.3	Wichtige Begriffe zur Reinigung	31
B.4	Das HACCP- System	31
B.5	Leitlinien für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis	34
B.6	Risikoorientierte Anwendung der HACCP-Grundsätze in sozialen Einrichtungen	34
B.7	Die Normen zur Gemeinschaftsverpflegung des Deutschen Institutes für Normung und die Regelungen der Berufsgenossenschaften für Küchen	35
C	DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS	
C.1	Verantwortungen und Zuständigkeiten	37
C.1.1	Pflichten der Einrichtungsleitung	37
C.1.2	Verantwortlichkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebots	38
C.2	Dokumentation	39
C.3	Gebäude, Maschinen und Instandhaltung	39
C.3.1	Wasserversorgung	39
C.3.2	Abwasser	40
C.3.3	Belüftung	41
C.3.4	Instandhaltung	41
C.3.5	Temperaturmessgeräte und Thermometer	43
C.4	Schädlingsvorsorge	44
C.5	Abfallentsorgung	45
C.6	Qualifikation, Tätigkeitsverbote und Schulung	46
C.6.1	Qualifikation der Mitarbeiter/innen	46
C.6.2	Einweisung bei Neueinstellung	46
C.6.3	Tätigkeitsverbote und Meldepflicht	47
C.6.4	Schulung der Mitarbeiter/innen	47
C.6.5	Bewohner/innen und Kunden/innen als Mitarbeiter/innen im Rahmen des Verpflegungsangebots	48
C.6.6	Ehrenamtliche Helfer/innen als Mitarbeiter/innen im Rahmen des Verpflegungsangebote	49

C.7	Kontakt und Kooperation in Übergabebereichen zwischen Küche und Service/Pflege/Pädagogik/Hol- und Bringedienst	50
C.8	Betriebsfremdes Personal im Küchenbetrieb	50
C.9	Automaten, Wasserspender und Trinkwassersprudler	51
C.10	Speisen von Angehörigen und Bekannten	52
C.11	Gemeinsames Kochen außerhalb der Küchen	52

D GROSSKÜCHE

D.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	55
D.1.1	Messgeräte zur Temperaturkontrolle	55
D.1.2	Warenannahme	56
D.1.3	Einkauf	56
D.1.4	Lagerräume	56
D.1.5	Küchenbereich	59
D.1.6	Speisentransport und Präsentation	62
D.1.7	Gast- und Speiseräume	64
D.2	Umgang mit Lebensmitteln	64
D.2.1	Wareneingang	64
D.2.2	Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln	65
D.2.3	Lagerung	65
D.2.4	Allgemeines zur Verarbeitung und Herstellung	67
D.2.5	Speisentransport und Präsentation	69
D.2.6	Präsentation und Servieren	71
D.3	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	73
D.3.1	Musterarbeitsanweisung	73
D.3.2	Hackfleisch und ähnliche Produkte	74
D.3.3	Frisches Mett und Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen	74
D.3.4	Geflügel	75
D.3.5	Fisch	75
D.3.6	Rohe Eier	76
D.3.7	Weich gekochte Frühstückseier und Spiegeleier	77
D.3.8	Rohmilch und Rohrahm	77
D.3.9	Selbst hergestelltes Speiseeis	78
D.3.10	Cremespeisen, Sahne, nicht durchgebackene Füllungen	78
D.3.11	Weitere leicht verderbliche Produkte	78
D.3.12	Rückstellproben	79
D.4	Versorgung von Kunden/innen mit erhöhtem Infarktrisiko	80
D.5	Reinigung	81
D.6	Personalhygiene	84
D.6.1	Händehygiene	84
D.6.2	Persönliche Hygiene	84
D.7	Das HACCP-System	86

E ANGESCHLOSSENE VERPFLEGUNGSDIENSTE

E.1	Umgang mit Lebensmitteln	90
E.2	Reinigung	92
E.3	Personalhygiene	92
E.4	Das HACCP-System	93

F	KLEINE KÜCHEN	
F.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	95
F.1.1	Anforderungen an kleine Küchen und deren Ausstattung	95
F.1.2	Vor- und Zubereitungsarbeiten außerhalb der Küche	100
F.2	Hygieneregeln wenn selbst gekocht wird	100
F.2.1	Einkauf	100
F.2.2	Wareneingang	101
F.2.3	Lagerung	102
F.2.4	Zubereitung von Speisen	104
F.2.5	Standzeiten und Servieren	106
F.2.6	Speisereste und Aufwärmen	108
F.2.7	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	109
F.3	Hygieneregeln wenn Speisen angeliefert werden	115
F.3.1	Auswahl des Lieferanten	115
F.3.2	Anlieferung der Speisen	115
F.3.3	Allgemeine Hygieneregeln für die Küche	116
F.3.4	Regeneration von Cook & Chill und Cook & Freeze Speisekomponenten	116
F.3.5	Standzeiten und Servieren	117
F.3.6	Speisereste und Aufwärmen	119
F.4	Versorgung von Kunden/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	119
F.4.1	Versorgung von Babys und Kleinkindern	119
F.4.2	Versorgung von anderen Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko	120
F.5	Reinigung	120
F.6	Personalhygiene	124
F.6.1	Händehygiene	124
F.6.2	Persönliche Hygiene	124
F.7	Das HACCP-System	126
G	KÜCHEN IN HAUS-/WOHNGEMEINSCHAFTEN	
G.1	Grundsätzliches zum Umgang mit Lebensmitteln	130
G.2	Anforderungen an die Küche und deren Ausstattung	131
G.3	Hygieneregeln für das Kochen in Haus- und Wohngemeinschaften	137
G.3.1	Einkauf	137
G.3.2	Warenanlieferung durch die Großküche	138
G.3.3	Die richtige Lagerung	138
G.3.4	Zubereitung von Speisen	141
G.3.5	Besondere Vorsicht geboten – leicht verderbliche Lebensmittel	142
G.3.6	Frisches Hackfleisch und ähnliche Produkte	143
G.3.7	Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen	144
G.3.8	Speisenganlieferung in Haus- und Wohngemeinschaften	149
G.3.9	Standzeiten und Servieren	150
G.3.10	Speisereste und Aufwärmen	151
G.4	Versorgung von Bewohner/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	152
G.5	Reinigung der Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften	153
G.6	Hygiene der Assistenz- und Begleitpersonen	155
G.7	Mithilfe von Bewohner/innen, Angehörigen, ehrenamtlichen Helfer/innen	156
G.8	HACCP-System	156

H	CAFETERIA UND KIOSK	
H.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	159
H.2	Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln	166
H.2.1	Einkauf	166
H.2.2	Wareneingang	167
H.2.3	Lagerung	168
H.2.4	Zubereitung, Aufwärmen und Regeneration von Speisen	170
H.2.5	Anlieferung von Speisen	171
H.2.6	Präsentation	172
H.2.7	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	175
H.3	Reinigung	177
H.3.1	Geschirreinigung	177
H.3.2	Reinigung von Cafeteria und Kiosk mit Gastraum	178
H.4	Personalhygiene	182
H.4.1	Umgang mit ausschließlich verpackten Lebensmitteln sowie Obst und Gemüse	182
H.4.2	Umgang mit nicht verpackten Lebensmitteln	182
H.5	Das HACCP-System	183
I	SOZIALBEREICHE UND SANITÄRRÄUME	
I.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	185
I.2	Reinigung	186
J	FESTE UND AUSFLÜGE	
J.1	Feste	189
J.1.1	Anforderungen an die Ausstattung für Feste	189
J.1.2	Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen von Festen	191
J.1.3	Reinigung bei Festen	193
J.1.4	Personalhygiene im Rahmen von Festen	195
J.1.5	Das HACCP-System bei Festen	195
J.2	Ausflüge	197
J.2.1	Anforderungen an die Ausstattung für Ausflüge	197
J.2.2	Umgang mit Lebensmitteln bei Ausflügen	197
J.2.3	Personalhygiene im Rahmen von Ausflügen	198
J.2.4	Das HACCP-System bei Ausflügen	199
K	ANHANG	
K.1	Rechtliche Grundlagen	201
K.1.1	Rechtsvorschriften	201
K.1.2	Leitlinien und DIN-Normen	202
K.2	Literaturverzeichnis	203
K.3	Vorlagen	204
K.4	Stichwortverzeichnis	204

VORWORT DER PRÄSIDENTEN

Ausgehend vom caritativen und diakonischen Auftrag, der seinen Ursprung in der annehmenden Liebe Gottes hat, tragen Einrichtungen von Caritas und Diakonie in ihren ganz verschiedenen Arbeitsfeldern dazu bei, eine qualitätsvolle, die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe achtende Versorgung in Deutschland zu gewährleisten. Menschen mit ganz verschiedenen Voraussetzungen und Bedürfnissen werden dabei erreicht.

In sozialen Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, spielen Fragen der Lebensmittelhygiene eine wichtige Rolle. Mit der vorliegenden „Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in sozialen Einrichtungen“ nach Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 kommen Caritas und Diakonie als Branche in dieser Beziehung ihrer Verantwortung nach. Sie nutzen damit den von der EU eingeräumten Gestaltungsspielraum und konkretisieren die Anforderungen der Lebensmittelhygiene bezogen auf die besonderen Gegebenheiten in ihren Einrichtungen und Diensten. Die allgemein für alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, formulierten Hygieneregelungen werden dabei auf die spezifische Situation in der Sozialbranche angewendet. Es wird konkret dargelegt, welchen Anforderungen das jeweils vorgehaltene Verpflegungsangebot unter hygienischen Gesichtspunkten gerecht werden muss.

Im Mittelpunkt aller Überlegungen steht der Schutz der in den Einrichtungen unterstützten Menschen. Da in sozialen Einrichtungen Menschen aller Altersgruppen und mit jeweils verschiedenem Hilfe- und Unterstützungsbedarf vertreten sind, wird ihren jeweiligen besonderen Bedürfnissen Rechnung getragen. Besondere hygienische Anforderungen gelten im Rahmen des Verpflegungsangebotes dabei für Menschen mit einem erhöhten Infektionsrisiko. Dazu zählen bspw. Säuglinge, Personen mit Multimorbidität, Menschen mit Dialysepflicht usw. Ihre Gesundheit gilt es besonders zu schützen. Im Rahmen der Leitlinie werden deshalb spezifische Anforderungen für diese Personengruppe formuliert. Soziale Einrichtungen versorgen aber auch Bewohnerinnen und Bewohner, die kein erhöhtes diesbezügliches Risiko aufweisen. Ausgehend von diesen unterschiedlichen Voraussetzungen agieren soziale Einrichtungen und Dienste so, dass sie im Hinblick auf das Verpflegungsangebot den individuellen Anforderungen und Wünschen der von ihnen unterstützten Menschen Rechnung tragen und dabei deren jeweiligen persönlichen Gesundheitszustand berücksichtigen.

Prälat Dr. Peter Neher
Präsident des Deutschen Caritasverbandes

Pfarrer Klaus-Dieter K. Kottnik
Präsident des Diakonischen Werkes der EKD

VORWORT DER VORSITZENDEN DER FACHVERBÄNDE

Die „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ gilt für alle sozialen Einrichtungen und Dienste unabhängig von ihrem Tätigkeitsgebiet oder Zielgruppe, Tätigkeitsgebiet oder Zielgruppe. Als Auslegung des Lebensmittelrechts bezogen auf die Gegebenheiten in der Sozialbranche wird sie dabei den jeweils sehr unterschiedlichen Gegebenheiten der verschiedenen sozialen Angebote gerecht.

In der Leitlinie werden Anforderungen der Lebensmittelhygiene für Verpflegungsangebote formuliert, die in sozialen Einrichtungen relevant sind. Große und kleine Küchen werden genauso berücksichtigt wie angeschlossene Verpflegungsdienste oder das Ausrichten von Festen und Ausflügen. Besonders hervorzuheben ist, dass in diesem Kontext auch zum ersten Mal hygienische Anforderungen definiert werden, die aus Sicht des Lebensmittelrechtes gelten, wenn in Einrichtungen mit den Bewohnerinnen und Bewohnern gekocht wird. Dies ist besonders relevant für die zahlreichen neu entstehenden Haus- und Wohngemeinschaften, spielt aber auch in anderen Kontexten eine Rolle. Zudem wird die Mithilfe von bspw. Ehrenamtlichen in sozialen Einrichtungen aus Sicht des Lebensmittelhygienerechts betrachtet.

Die behördlich anerkannte Leitlinie unterstützt soziale Einrichtungen dabei, ihr bereits vorhandenes Lebensmittelhygienesystem zu prüfen und ggf. weiterzuentwickeln. Dabei weist sie auf eine Vielzahl möglicher Risiken hin und gibt Hinweise, wie eine Einrichtung diesen durch technische Voraussetzungen, Organisation von Prozessen usw. begegnen kann. Die von der Branche selbst formulierten Regelungen geben den Einrichtungen darüber hinaus Rechtssicherheit und vereinfachen Prüfungsprozesse durch die Lebensmittelhygieneüberwachung. Da die hier vorliegende Leitlinie behördlich anerkannt ist, wird sie den Überwachungsbehörden in ganz Deutschland künftig als Grundlage für solche Prüfungen empfohlen. Mit Hilfe der Leitlinie können sich soziale Einrichtungen also zielgerichtet auf diese vorbereiten.

Zur einfachen Anwendung ist die Leitlinie modular aufgebaut. In einem einleitenden allgemeinen Teil werden zunächst Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts aufgezählt, die für alle Einrichtungen relevant sind. Danach folgt ein spezieller Teil. In diesem wird auf die Hygieneanforderungen eingegangen, die für die verschiedenen Verpflegungsangebote gelten. Einrichtungen können sich anhand einer Matrix am Anfang der Leitlinie sehr schnell orientieren, welche Kapitel aus diesem zweiten Teil für sie gelten.

Wilfried Voigt

Vorsitzender Deutscher Evangelischer Verband für Altenarbeit und Pflege (DEVAP)

Hanno Heil

Vorsitzender Verband katholische Altenhilfe in Deutschland (VKAD)

Michael Conty

Vorsitzender Bundesverband evangelische Behindertenhilfe (BeB)

Dr. Elisabeth Kludas

Vorsitzende Caritas Behindertenhilfe und Psychiatrie (CBP)

Pfarrer Georg Hohl

Vorsitzender Bundesvereinigung Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder (BETA)

Bruno Helle

Vorsitzender Verband Katholischer Tageseinrichtungen für Kinder (KTK)

Wilfried Knorr

Vorsitzender Evangelischer Erziehungsverband (EREV)

Erhard Rieß

Vorsitzender Bundesverband Katholischer Einrichtungen und Dienste der Erziehungshilfen (BvKE)

Karin John

Vorsitzende Evangelischer Fachverband für Frauengesundheit (EVA)

Beate Born

Vorsitzende Katholische Arbeitsgemeinschaft für Müttergenesung (KAG)

Peter A. Scherer

Vorsitzender Bundesverband Katholischer Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtungen für Kinder und Jugendliche

Marc Hentschke

Vorsitzender Evangelischer Fachverband für Arbeit und soziale Integration (EFAS)

Sieghard Schilling

Vorsitzender Gesamtverband für Suchtkrankenhilfe (GVS)

Hans Böhl

Vorsitzender Caritas Suchtkrankenhilfe (CaSu)

Hartmut Fritz

Vorsitzender Katholische Arbeitsgemeinschaft Wohnungslosenhilfe (KAGW)

A EINFÜHRUNG

Mit der Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) 852/2004 kommen Caritas und Diakonie als wichtige Träger und Trägervertreter von sozialen Einrichtungen ihrer Verpflichtung als Branche nach, die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene zu konkretisieren und zu verdeutlichen, wie eine Gute Hygienepaxis in diesem Kontext auszusehen hat. Die Leitlinie wurde entsprechend der Regelungen in der Verordnung (EG) 852/2004 notifiziert.

Beim Erstellen der Leitlinie wurde versucht, alle sozialen Einrichtungen und Dienste im Blick zu haben unabhängig von ihren Zielgruppen, Größen und Schwerpunktsetzungen. In Altenhilfeeinrichtungen und Behindertenhilfeeinrichtungen sind die lebensmittelrechtlichen Regelungen genauso relevant wie bspw. in Beratungszentren, Kindertagesstätten, Familienferienstätten, Tagungshäusern, Jugendhilfeeinrichtungen, Vorsorge- und Rehabilitationskliniken.

Im Hinblick auf die Relevanz der Leitlinie wird eine Differenzierung wichtig, mit der die Risikostufe deutlich wird, der eine Einrichtung zuzuordnen ist. Die vorliegende Leitlinie wurde in Abstimmung mit der Systematik zur Risiko orientierten Anwendung der HACCP-Grundsätze der Lebensmittelüberwachung für Einrichtungen mit einem eher geringeren betrieblichen Risiko erarbeitet. Damit wird der Idee der europäischen Lebensmittelhygiene-Verordnung Rechnung getragen, dass es nicht immer sonnvoll ist, ein individuelles HACCP zu erarbeiten, sondern dass es bei bestimmten Betrieben ausreicht, branchenspezifische Leitlinien, z. T. mit HACCP-basierten Elementen, umzusetzen.

Soziale Einrichtungen nehmen in der Betrachtung der Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, eine Sonderstellung ein, die es nahezu herausfordert, eine Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis zu erstellen. Auf der einen Seite werden Speisen und Getränke in zentralen Küchen produziert. Daneben existiert aber eine Vielzahl von kleinen Einrichtungen mit unterschiedlichsten Verpflegungsangeboten, deren Übergänge hin zu Selbstverpflegungskonzeptionen fließend sind. Auch bei der Tätigkeit ambulanter Dienste in privaten Haushalten ist die Sicherung der Lebensmittelhygiene ein wichtiges Thema. Eng verbunden damit stellt sich die Frage, handelt es sich um ein Unternehmen, in dem die Lebensmittelhygiene-Verordnung relevant ist, oder ist es ein privater Haushalt, in dem die Verordnung nicht greift?

Im Blick auf die Beschäftigten gibt es Verpflegungssysteme, die ausschließlich mit erwerbstätig Beschäftigten arbeiten. In verschiedenen Feldern stellt die Küche

Therapie- und Beschäftigungsfelder z. B. in der Behindertenhilfe oder in der Suchtkrankenhilfe zur Verfügung. In Haus- und Wohngemeinschaften kochen die Bewohner/innen eigenständig oder auch mit Anleitung und Unterstützung. Aus diesen Konstellationen stellen sich Fragen zu den Hygienesicherungskonzepten.

Ein weiterer kritischer Punkt sind die zu versorgenden Personengruppen. In sozialen Einrichtungen sind alle Altersstufen vertreten. Alle Menschen haben einen Hilfe- und Unterstützungsbedarf. Ihre körperlichen und gesundheitlichen Konstellationen sind sehr unterschiedlich. Im Hinblick auf die Sicherung der Hygiene im Lebensmittelbereich sind Menschen mit einem geschwächten Immunsystem besonders zu beachten. Sie dürfen nicht noch weiteren Risiken ausgesetzt werden. In der Praxis ergibt sich daraus die Konsequenz, dass im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung bestimmte Speisen und Getränke nicht angeboten werden können.

Soweit eine kleiner Einblick in die Fragestellungen, auf die in sozialen Einrichtungen im Verpflegungsbereich Antworten gefunden werden müssen. Vor diesem Hintergrund war es die beste Lösung eine Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis zu erarbeiten und diese entsprechend der Möglichkeiten, die durch die europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung gegeben sind von den Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung anerkennen zu lassen. Diese Anerkennung ist nun erfolgt. Damit liegt mit dieser Leitlinie eine anerkannte Grundlage vor, die zukünftig zum einen die Einrichtungen in ihrer Praxis unterstützen soll und gleichzeitig den Überwachungsbehörden Einblick in die Hintergründe und Zusammenhänge in sozialen Einrichtungen gibt.

Die Leitlinie bearbeitet folgende Schwerpunkte

Lebensmittelrecht und Definitionen

Dieses Kapitel gibt einen Einblick in die Grundlagen und Zusammenhänge des Lebensmittelrechts. Darüber hinaus werden die wichtigsten Begriffe und ihre Definitionen eingeführt

Themen, die alle Bereiche betreffen

Hier werden die grundlegenden Themen bearbeitet, die für alle Bereiche relevant sind: Zuständigkeiten, Wasserversorgung, Abwasser, Instandhaltung, Anforderungen an Temperaturmessgeräte, Schädlingsvorsorge, Abfall, Anforderungen an Mitarbeiter/innen, Bewohner/innen und Kunden/innen als Mitarbeiter/innen, Ehrenamtliche Helfer/innen als Mitarbeiter/innen, Übergabebereich zwischen der Küche und anderen Fachbereichen, Speisen von Angehörigen und gemeinsames Kochen außerhalb der Küchen.

Bearbeitung der Thematik getrennt nach unterschiedlichen Bereichen

Herausgearbeitet wurden verschiedene Bereiche, die idealtypisch für die verschiedenen Orte stehen, an denen in sozialen Einrichtungen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Differenzierung ermöglicht eine passgenauere Entwicklung von geeigneten Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene. Die Thematik wurde mit folgenden Schwerpunkten bearbeitet: Großküche, abgeschlossene Verpflegungsdienste, kleine Küchen, Kochen in Haus- und Wohngemeinschaften für den eigenen Bedarf, Cafeteria und Kiosk, Sozialbereiche und Sanitärräume, Feste und Ausflüge.

Dokumentenvorlagen

Für erforderliche Dokumentation ist im Anhang K eine Vielzahl von Vorlagen aufgenommen worden. Zur Information von Angehörigen sowie für Aushänge zum Umgang mit Lebensmitteln sind ebenfalls Vorlagen entwickelt worden.

A.1 Für welche sozialen Einrichtungen ist die Leitlinie relevant? Für welche nicht?

Für die Leitlinie war das Konzept der EU-Kommission von 2005 zur risikorientierten Anwendung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen, konkretisiert für Deutschland von einer Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz eine wichtige Grundlage. Die Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) hat in ihrem Papier zur Risiko orientierte Kontrolle der Implementierung der HACCP-Grundsätze eine Grundlage erarbeitet, die zur Differenzierung der Umsetzung in sozialen Einrichtungen sehr hilfreich ist.

Im Mittelpunkt der Leitlinie stehen Küchen, in denen handwerkliche berufsspezifische Routinetätigkeiten die

betrieblichen Abläufe prägen. Darunter fallen z. B. Einrichtungen mit einer Großküche, durch die keine anderen Betriebe beliefert werden. Sie ist genauso relevant für Küchen, durch die kleinere Gruppen versorgt werden sowie für Stations- und Wohngruppenküchen. Betrachtet wurde auch das Kochen mit Bewohner/innen, da Konzepte der Alltagsbegleitung immer wieder Fragen aufwirft, die bislang nicht explizit beantwortet wurden. Die Ausführungen konzentrieren sich auf das Verpflegungssystem Cook & Serve bzw. Cook & Hold & Serve.

Ausgenommen in der Betrachtung wurde das Verpflegungssystem Cook & Chill (Kochen und Kühlen), da für dieses System ein eigenständiger Sicherheitsansatz entwickelt werden muss, der den besonderen hygienischen Erfordernissen des Herunterkühlens, der Kühlung während der Lagerphase und des Regenerierens Rechnung tragen muss. Während es für den Produktionsprozess in der Küche selbst definierte Vorgaben gibt, sind die Anforderungen an das Regenerieren individuell abgestimmt auf die Essenszeiten der Tischgäste zu entwickeln.

In der Regel werden in vielen sozialen Einrichtungen, die mit Cook & Chill arbeiten, ergänzende Verpflegungsangebote über Cook & Serve hergestellt und die Regenerationsprozesse müssen an unterschiedliche Essenszeiten angepasst werden. Um hier zu guten Verfahrensbetrachtungen zu kommen, fehlen bislang aussagekräftige Untersuchungen. Einrichtungen, die mit Cook & Chill arbeiten, müssen individuell und angepasst auf ihr Verpflegungssystem eine Hygienekonzeption entwickeln. Diesen Einrichtungen wird empfohlen, in ihr Hygienemanagement auch mikrobiologische Untersuchungen zu integrieren, die überprüfen, ob die Hygiene in den Produktions-, Regenerations- und Servierprozessen gesichert ist.

Infolgedessen ist die Leitlinie nicht für Zentralküchen relevant, die andere Einrichtungen beliefern und damit neben den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 auch unter VO (EG) Nr. 853/2004 fallen. Zudem berücksichtigt sie keine Küchen mit einem Cook&Chill Verpflegungskonzept. Dazu gehören in der Regel die Wirtschaftseinheiten von Krankenhäusern und die zentralen Verpflegungseinheiten von Komplexeinrichtungen der Behindertenhilfe. Für diese Zentralküchen gibt DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ (früher: DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Außer Haus Verpflegung“) eine wichtige Orientierung, deren Überarbeitung voraussichtlich in 2009 abgeschlossen wird.

Da Einrichtungen mit einer Zentralküche häufig auch mit Verteilerküchen arbeiten, aber immer auch Wohnbereichs- und Stationsküchen haben, sind einzelne Kapitel dieser Leitlinie dennoch wiederum relevant, zumal die DIN 10506 diese Küchen nicht in den Blick nimmt.

In der Praxis wird für einige Einrichtungen die Frage anstehen, ob sie unter diese Leitlinie fallen oder nicht. Ggf. ist diese Frage gemeinsam mit der Lebensmittelüberwachung oder einer Fachberatung zu klären.

A.2 Welche Kapitel sind für welche Einrichtungen relevant? Für welche nicht?

Wichtig ist, dass nicht für alle Einrichtungen jedes Kapitel der Leitlinie zutreffend ist. Jede Einrichtung muss für sich in einem ersten Schritt ihr Verpflegungskonzept genauer betrachten. In der Überprüfung, welche Kapitel relevant sind, ist es notwendig, die Tätigkeiten und Abläufe in den Blick zu nehmen. Die Relevanz eines Kapitels erschließt sich nicht alleine aus dem Kapitelnamen, da Bezeichnungen für Verpflegungsangebote in der Praxis variieren können. Jeweils im Vorspann werden die Charakteristika des Kapitels dargestellt. Im Rahmen der Leitlinie wurden folgende Betriebstypen und Betriebsbereiche definiert:

Großküche (Kapitel D)

Produktionseinheit, die im Schwerpunkt Wohngruppen/Stationen der eigenen Einrichtung beliefert. Nicht berücksichtigt sind zentrale Großküchen, die andere Einrichtungen beliefern und/oder mit dem Cook & Chill Verpflegungskonzept arbeiten

Angeschlossene Verpflegungsdienste (Kapitel E)

Lebensmittel und Speisen, die im kleineren Umfang an private Haushalte und externe Wohngruppen einer Einrichtung abgegeben werden

Kleine Küche (Kapitel F)

Produktionseinheiten, die auf kleinem Raum arbeiten und/oder ein Verpflegungsangebot mit kleinerem Umfang haben und/oder mit einer Küchenleitung ohne Fachausbildung arbeiten. Unter Kapitel F fallen auch Haus- und Wohngemeinschaften, die sich im Verbund versorgen.

Kochen in Haus- und Wohngemeinschaften für den eigenen Bedarf (Kapitel G)

Wohn- und Wirtschaftseinheiten in allen Bereichen der sozialen Arbeit, die ausschließlich für den eigenen Bedarf kochen

Cafeteria (Kapitel H)

das hauseigene Cafe, die hauseigene Kneipe oder auch der Bewohnertreffen, die von hauptamtlichen oder ehrenamtlichen Mitarbeiter/innen betrieben wird

Kiosk (Kapitel H)

Verkaufsstelle für Lebensmittel, Speisen und Getränke als Angebot für die Bewohner/innen, Patienten/innen oder Besucher/innen

Sozialbereiche und Sanitärräume (Kapitel I)

Umkleide-, Aufenthalts und Sanitärräume der Mitarbeiter/innen

Feste (Kapitel J)

alle kleineren und größeren Feste der Einrichtung für die Bewohner/innen aber auch für weitere Gästegruppen

Ausflüge (Kapitel J)

Ausflüge, Fahrten, Wanderungen

Gemeinsames Kochen außerhalb von Küchen (in Kapitel C)

therapeutische oder pädagogische Angebote, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und die z. B. in einem Gruppenraum stattfinden

Wichtig ist es in der eigenen Einrichtung für das Verpflegungsangebot die Zuordnungen zu klären. So können die Verpflegungskonzeptionen, z. B. von Hausgemeinschaften, sehr unterschiedlich sein. Kocht eine Hausgemeinschaft allein für den eigenen Bedarf, so ist Kapitel G relevant. Wird aber in einer Hausgemeinschaft für eine andere mitgekocht, muss entsprechend wie in Kapitel F beschrieben die Hygiene gesichert werden.

Nicht alle Verpflegungsangebote werden sich eindeutig zuordnen lassen. Für die Zuordnung ist die Auseinandersetzung mit dem Leistungsangebot und dem Konzept der Leistungserbringung wichtig. Eventuell wird es notwendig, zur Entwicklung der konkreten Hygienesicherungskonzeption, Elemente aus zwei Kapiteln zu verwenden.

Im Folgenden werden beispielhaft die jeweils relevanten Kapitel für bestimmte Einrichtungen aufgezeigt, die ein Anwendender hinzuziehen sollte:



Kapitel	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Altenhilfeeinrichtung 80 Plätze stationäre Altenhilfe, 15 Essen auf Rädern, 20 Plätze Betreutes Wohnen									
Großküche mit zentraler Speisenportionierung in Wärmewagen	•	•	•					•	
Speisenportionierung in den Wohngruppen aus Wärmewagen	•	•	•					•	
Wohngruppenküchen (Heiße Getränke, Frühstück und Abendessen richten)	•	•	•		•			•	
Kochen im Rahmen von Beschäftigungs- und Therapieangeboten in Gruppenräumen	•	• Kochen außerhalb von Küchen							
Bewohnercafé	•	•					•	•	
Sommerfest	•	•	•					•	•
Essen auf Rädern	•	•	•					•	
Einrichtung der Behindertenhilfe 60 Plätze mit Verteilerküche und vier Wohngruppen									
Anlieferung des Mittagessens aus einer Zentralküche; Zubereiten und Portionieren von Salaten, Nachspeisen zentral in der Einrichtung für die Wohngruppen; Bewohner/innen sind z. T. als Mitarbeiter/innen tätig	•	• Kunden/-innen als Mitarbeiter/-innen			•			•	
Zubereitung von Frühstück und Abendessen in den Wohngruppen	•	•				•		•	
Feste für die gesamte Einrichtung; Bewohner/innen sind als Mitarbeiter/innen tätig	•	• Kunden/-innen als Mitarbeiter/-innen			•			•	•
Wohngruppe in einer psychiatrischen Einrichtung mit 10 Bewohnern									
– Zubereitung aller Mahlzeiten in der Wohngruppe für die Wohngruppe	•	•				•		•	

Kapitel	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Einrichtung der Tagespflege für Menschen mit einem Pflegebedarf mit 20 Mittagessen									
– Mittagessen: Anlieferung von warmen Speisen, Ergänzung durch Salate – Kochen im Rahmen von Beschäftigungs- und Therapieangeboten im Gemeinschaftsraum – Tag der offenen Tür etc.	•	• Kochen außerhalb der Küche			•			•	•
Tageseinrichtung für Kinder mit 30 Mittagessen									
– Mittagessen auf der Grundlage von TK-Produkten, im Regenerationsverfahren erwärmt werden; Ergänzung durch Kartoffeln/Nudeln/Reis; Salate und Nachspeisen werden selbst hergestellt	•	• Kunden/-innen als Mitarbeiter/-innen			•			•	•
– Kochen mit den Kindern in den Gruppen für den eigenen Bedarf	•	•			•			•	•
– Sommerfest etc.	•	•							
Einrichtung nach dem Hausgemeinschaftskonzept I mit 12 Bewohnern									
– Komplette Zubereitung der Mahlzeiten direkt in den Hausgemeinschaften für die jeweilige Hausgemeinschaft – Alle Feste und Feiern werden direkt in den Hausgemeinschaften gefeiert.	•	•				•		•	•
Einrichtung der Altenhilfe nach dem Hausgemeinschaftskonzept II mit 12 Bewohnern									
– Anlieferung von Teilkomponenten für das Mittagessen aus der Großküche; Komponenten werden in einer Hausgemeinschaften auch für (eine) andere Hausgemeinschaft(en) unter Mithilfe von Bewohner/innen zubereitet – Zubereitung von Frühstück und Abendessen direkt in den Hausgemeinschaften für die jeweilige Hausgemeinschaft	•	• Kunden/-innen als Mitarbeiter/-innen			•			•	•
– Sommerfest etc.	•	•						•	
Betreutes Wohnen in der Altenhilfe (70 Apartments)									
– Die Bewohner/innen versorgen sich in ihren Apartments selbst	–	–	–	–	–	–		–	–