



Hygieneinformation für die Umsetzung des EU-Schulprogramms für Obst, Gemüse und Milch in Schleswig-Holstein

Bitte beachten Sie die folgende Hygieneinformation zum EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch in Schleswig-Holstein. Je nach Durchführung und Organisation an Ihrer Schule gelten einige Punkte optional (z.B. Lagerung oder „Obstdienst“). Diese Hygieneinformation richtet sich an alle erwachsenen Personen, die an der Annahme, der Lagerung und der Zubereitung von Obst, Gemüse und/oder Milch im Rahmen des EU-Schulprogramms für Obst, Gemüse und Milch in Schleswig-Holstein beteiligt sind. Die durch den jeweiligen Kreis durchgeführte Hygienebelehrung wird durch dieses Informationsschreiben nicht ersetzt.

Das Infektionsschutzgesetz schreibt sowohl mündlich als auch schriftlich durchzuführende Belehrungen für Beschäftigte im Lebensmittelgewerbe vor. Diese Belehrungen sind 2001 an die Stelle des bis dahin bekannten Gesundheitszeugnisses getreten und informieren über unbedingt notwendige Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln. Jeder der beruflich erstmalig mit Lebensmitteln umgeht oder regelmäßig Lebensmittel für die Öffentlichkeit zubereitet, benötigt eine solche Erstbelehrung durch das Amt für Gesundheit. Dies gilt beispielsweise für Beschäftigte in Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés, Schulen und Kindertagesstätten.

Im Umgang mit Lebensmitteln muss eine gute Hygiene beachtet werden, um Risiken zu minimieren. Bitte lesen Sie deshalb die folgende Hygieneinformation aufmerksam durch und bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift, dass Sie die Inhalte beachten werden. Geben Sie die unterschriebene Seite 5 dieses Dokuments der für Schulobst/-milch zuständigen Person oder der Schulleitung. Die unterschriebene Seite sollte in der Schule aufbewahrt werden.

Warenannahme

- Die Zuständigkeit für die Warenannahme ist im Vorfeld zu klären und verantwortlich festzulegen. Sie kann von unterschiedlichen Personen ausgeführt werden.
- Die gelieferte Ware wird kontrolliert (Sichtkontrolle). Bei Milch wird das Mindesthaltbarkeitsdatum beachtet.
- Die Annahme wird dokumentiert (Lieferschein). Bitte bewahren Sie die Lieferscheine in der Schule auf. Sie dienen der Rückverfolgbarkeit und als Grundlage für eventuelle Kontrollen. Die Rückverfolgbarkeit muss sichergestellt sein.
- Bei frischer pasteurisierter Milch muss eine Temperaturkontrolle durchgeführt werden. Die Temperatur darf nicht über 8°C liegen.

Persönliche Hygiene

- Vor Beginn der Zubereitung und nach jedem Toilettengang Hände gründlich unter warmen, fließenden Wasser und mit Seife waschen. Hände mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Ein Desinfektionsmittelspender sollte vorhanden sein und benutzt werden.
- Es ist saubere Arbeitskleidung zu tragen (ggf. eine Schürze). Lange Ärmel werden hochgekrempt.
- Lange Haare werden zusammengebunden.
- Handschmuck (Ringe, Uhren, etc.) ist abzulegen. Weitestgehender Verzicht auf Kosmetika (z.B. Nagellack, Parfums).
- Reinigung des Arbeitsplatzes.
- Direktes Husten oder Niesen auf die Nahrungsmittel vermeiden. Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere zubereiten. Beispiele für Symptome ansteckender Krankheiten können sein: Durchfall, hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, Gelbfärbung der Haut, Wunden, offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, nässend, geschwollen oder schmierig belegt sind.
- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh, Fingerling) abgedeckt werden.

Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz

Für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln wird wie oben beschrieben nach §43 des Infektionsschutzgesetzes eine Hygienebelehrung durch das Gesundheitsamt benötigt. Für das reine Ausgeben von Obst und rohem Gemüse bedarf es keiner Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt. Eine Belehrung ist ebenfalls entbehrlich, wenn die Schülerinnen und Schüler die Behandlung für das Obst und Gemüse, was sie selbst verzehren, selbst durchführen. Sollten jedoch darüber hinausgehende Tätigkeiten regelmäßig durchgeführt werden, ist dies mit den zuständigen Vor-Ort-Behörden im Einzelfall abzuklären. Unabhängig von der formalen Erstbelehrung sind jedoch die Inhalte dieser Erstbelehrung und die allgemeinen Hygieneanforderungen (siehe „Persönliche Hygiene“) den Beteiligten zu vermitteln.

Reinigen von Obst und Gemüse

Bei der Reinigung von Lebensmitteln werden unerwünschte Stoffe durch Waschen mit Trinkwasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln in der Regel weitgehend entfernt. Obst und Gemüse werden so von Schmutz (z.B. Staub) befreit und die Zahl der Mikroorganismen wird reduziert. Wichtig ist, dass das Obst und Gemüse bedenkenlos von den Kindern gegessen werden kann. Bitte klären Sie mit Ihrem Lieferanten, in welchem Zustand das Obst geliefert wird (gewaschen/nicht gewaschen) und entscheiden Sie dann über die notwendigen Reinigungsmaßnahmen.

Hinweis für Lehrkräfte

Es gibt verschiedene Umsetzungsmöglichkeiten für das Programm in der Schule. Eine Möglichkeit ist die Einrichtung eines „Obst-, Gemüse und Milchdienstes“. Damit werden die Schülerinnen und Schüler in die Zubereitung und Ausgabe von Obst, Gemüse und Milch einbezogen. In diesem Fall ist es wichtig, den Kindern die hygienischen Grundlagen zu vermitteln.

Es könnten beispielsweise mindestens zwei Kinder das Obst und/oder Gemüse für die gesamte Klasse vorbereiten. Das Obst und Gemüse kann dann auf Tellern oder in Schalen auf die Tische gestellt werden. Wird das Obst und Gemüse länger aufbewahrt (länger als eine halbe Stunde bis zum Verzehr), sind die Behälter zu verschließen oder abzudecken.

Auch bei der Zubereitung der Milch (Herstellen einer Fruchtmilch z.B. mit Banane oder Erdbeeren) können die Kinder einbezogen werden. Besprechen Sie mit den Kindern die Hygieneregeln und achten Sie als Lehrkraft auf deren Einhaltung:

- Gründliches Händewaschen mit Seife und warmem Wasser
- Obst eventuell reinigen
- Saubere Kleidung tragen
- Kein Obstdienst bei Erkältung oder anderen ansteckenden Krankheiten
- Kein Niesen oder Husten auf Lebensmittel
- Arbeitsbereich muss sauber gehalten werden
- Wunden und Verletzungen versorgen und abdecken

Geschirr und Besteck, das in der Klasse von den Kindern verwendet wird, sollte nach Benutzung in der Geschirrspülmaschine bei mindestens 60°C gereinigt werden.

Lagerung

Eine tägliche Lieferung erfordert eine geeignete Stelle, von der aus die Lebensmittel auf die Klassen verteilt werden können. Sollte es so entschieden sein, dass Milch oder Obst und Gemüse nicht am Tag des Verzehrs geliefert werden, sind folgende Regelungen zur Lagerung zu beachten:

- Es sollte ein geeigneter Raum oder Platz (abgetrennter Teil eines Raumes) zur Lagerung der angelieferten Waren vorhanden sein, der abschließbar ist.
- Die personelle Verantwortung für die Lagerung muss vorab geklärt werden, ebenso wie die Zutrittsberechtigung
- Die Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden (z.B. könnte eine Palette darunter gestellt werden).
- Der Fußboden sollte leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (durch Fegen oder Nassreinigung) und aus hierfür geeignetem Material bestehen (kein Teppichboden).

Für Obst und Gemüse gilt außerdem:

- Eine saubere Lagerung, getrennt von hygienisch kritischen Lebensmitteln wie rohem Fleisch, rohen Eiern und auch bereits zubereiteten Lebensmitteln, muss gewährleistet sein.

- Der Raum ist vor Schädlingsbefall zu schützen. Dazu ist der Raum von einer zuständigen Person (lebensmittelrechtlich verantwortliche Person) regelmäßig auf Schädlingsbefall zu prüfen.
- Eine Kühlung ist in den meisten Fällen (je nach Obst- und Gemüsesorte) nicht notwendig, allerdings sollte die Temperatur relativ konstant sein. Direkte Sonneneinstrahlung sowie ein übermäßiges Aufheizen soll vermieden werden.

Für Milch gilt außerdem:

- Die Frischmilch, ESL-Milch und bereits geöffnete Milchpackungen müssen gekühlt bei maximal 8°C gelagert werden.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss beachtet werden.
- Geöffnete Frisch- und ESL-Milch sollte innerhalb von bis zu 5 Tagen aufgebraucht werden, H-Milch innerhalb von 7 Tagen.

Abfallentsorgung

Alle Abfälle müssen hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt werden. Die Entsorgungswege sind kommunal geregelt und müssen mit der jeweils zuständigen Behörde abgestimmt werden.

Obst- und Gemüseabfälle:

Beispiele für die Abfallentsorgung: Die Obst- und Gemüseabfälle werden im Klassenraum bzw. in der Lehrküche an geeigneter Stelle gesammelt. Dann

- bringt eine zuständige Person die Abfälle zur Biomülltonne bzw. in den Komposter.
- bringt der „Obst- und Gemüsedienst“ die Abfälle zur Gartenwerkstatt zwecks Bildung eines Komposthaufens, mit dem später der Schulgarten gedüngt werden kann.

Milchverpackungen:

- Bei Mehrwegverpackungen muss der Verpackungsrücklauf organisiert werden. Eventuell ist es sinnvoll ein Pfandsystem einzurichten, um den Rücklauf des Pfandgutes sicherzustellen. Es ist zu klären, wann und wie oft die leeren Verpackungen vom Lieferanten abgeholt werden. Die leeren Verpackungen müssen an geeigneter Stelle gelagert werden.
- Bei Einwegverpackungen muss die Entsorgung geregelt werden. Eventuell ist ein zusätzlicher Müllbehälter notwendig. In manchen Fällen kümmert sich auch der Lieferant um die Entsorgung der Verpackungen

Bitte geben Sie diese Seite unterschrieben an die für das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch zuständige Person oder an die Schulleitung.

Name, Vorname: _____

Ich habe die „Hygieneinformation für die Umsetzung des EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch in Schleswig-Holstein“ (Stand: Okt. 2017) gelesen und werde die Hygieneregeln einhalten.

Ort, Datum

Unterschrift