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.
caritas
Diakonie
LAMBERTUS

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

LAMBERTUS

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

LAMBERTUS

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 Hagspihl, 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

Vorwort

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 Sicherungsansatz 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 Infektionschutzgesetz (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 erhöhtemInfektionsrisiko 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 Sicherungsansatz 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 Lebensmittelhygienepraxis 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 Diensten[1] 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 Hygienepraxis, 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 duchgeführt 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:innen[2] 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 Wohnquartieren 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 Speisenkomponenten 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 MieterIn 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 verbreitet:
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.

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.*

- 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

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 Anwendungsbereiche 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)

Vorgestellt 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 Hygienepraxis, 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 Reglungen 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 temperaturentkoppelte 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 Außenstellen 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 Beispieltexte 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 Hygienepraxis 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

- 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 Mahlzeitenservice
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		
▪ 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		
▪ 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.

A

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 allgemeinen 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 Lieferscheinen 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 Registrierungspflicht 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
- Lebensmittelsicherheitkultur
- Schulung

Eine Verordnung für alle Lebensmittelunternehmen

Der weitgefasste 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.

B.1.5 EU-Leitfäden und Bekanntmachungen zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit

Die europäischen Lebensmittelhygiene-Verordnungen wurden 2004 erlassen. In der Zwischenzeit haben Unternehmen Erfahrungen mit ihren Systemen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene sammeln können. Auch die Europäische Kommission hat sich mit der Frage beschäftigt, wie die Einführung und Erhaltung von wirksamen Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit zu unterstützen sind.

Dazu wurden die folgenden Leitfäden und eine Bekanntmachung der Europäischen Kommission veröffentlicht:

- *Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004* (Europäische Kommission 2005a)
- *Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben – Entwurf* (Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz)
- *Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen* (Europäische Kommission 2016).

Auslegungshinweise der Europäischen Kommission zu den bestehenden Verordnungen sind richtungsweisende Grundlagen für die Konzeption von Branchenleitlinien. Die Kommission sieht den *Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben* als Interpretationshilfe an. Das Dokument wurde als Entwurf veröffentlicht, da eine fortlaufende Aktualisierung beabsichtigt war. Dieser Ansatz wurde nicht weiterverfolgt.

Die Leitfäden aus dem Jahr 2005 gaben wichtige Impulse für das Konzept der vorliegenden Arbeitsversion der Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“. In der Überarbeitung und Aktualisierung war es insbesondere die *Bekanntmachung zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit* aus dem Jahr 2016, die für die Konkretisierung und Weiterentwicklung wichtige Impulse gab.

Für soziale Einrichtungen und Dienste sind folgende Schlussfolgerungen aus den Leitfäden bzw. aus der Bekanntmachung zu ziehen:

- Als Grundlage sind in den Einrichtungen und Diensten die Anforderungen und Maßnahmen zur Sicherung von Basishygiene zu schaffen. In der Bekanntmachung der Europäischen Kommission werden Basishygienemaßnahmen als Prerequisite Programs (PRPs) bezeichnet. Diese werden differenziert in gute Hygienepraxis (Good Hygiene Practices – GHP) sowie guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practice – GMP).
- Basishygienemaßnahmen sind als Grundvoraussetzungen zur Sicherung der Hygiene angepasst auf die konkreten Verpflegungssituationen festzulegen. Dieser Ansatz führt dazu, dass z. B. innerhalb einer Einrichtung mit einem Gemeinschaftsgastronomieangebot und verschiedenen Angeboten des Kochens in Gemeinschaft individuell auf die jeweiligen Risiken angepasste Regelungen zu entwickeln sind. Im Rahmen der Basishygienemaßnahmen können ergänzend sogenannte Prüfpunkte (PPs) festgelegt werden, um die Punkte zu kennzeichnen, an denen besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt geboten ist. In der Literatur werden diese Punkte unterschiedlich benannt. In dieser Arbeitsversion wird durchgehend der Begriff Prüfpunkte (PPs) verwendet (→ Kap. M.1, online).
- Die Erfahrung hat gezeigt, dass Maßnahmen der Eigenkontrolle, die allein auf der Grundlage von HACCP-gestützten Verfahren entwickelt sind, nur punktuell für Lebensmittelsicherheit sorgen können. Notwendig sind Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene mit den entsprechenden Kontrollinstrumenten als Unterbau. Das Eigenkontrollsystem mit kritischen Lenkungspunkten (CCPs) ist, aufbauend auf den Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene, zu entwickeln (→ Kap. M.1, online).
- Basishygienemaßnahmen und ihre Überwachung mittels Eigenkontrollsystemen bilden die Grundlage für die erfolgreiche Implementierung HACCP-gestützter Verfahren. Mit Hilfe HACCP-gestützter Verfahren werden die in den betrieblichen Abläufen identifizierten Risiken für die Lebensmittelsicherheit ermittelt und die erforderlichen Maßnahmen festgelegt (→ Kap. M.1, online).
- Die Vielfalt und Unterschiedlichkeit der Unternehmen erfordert die Entwicklung von Managementkonzepten, in denen Maßnahmen der Basishygiene, Maßnahmen der Eigenkontrolle, HACCP-gestützte

Verfahren sowie deren Maßnahmen der Eigenkontrolle auf die Gegebenheiten abgestimmt sind. Die Stichworte der europäischen Bekanntmachung: Vereinfachung, Flexibilisierung und vertretbare Kontrollen wurden in ihrer Bedeutung für die sozialen Einrichtungen und Dienste in dieser Leitlinie konkretisiert.

- Für alle entwickelten Maßnahmen gilt der Grundsatz: Die betriebliche Situation und das in dieser Situation für die Nutzer:innen bestehende Risiko sind ausschlaggebend für die Wahl der Maßnahme. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, die Anwendbarkeit zu sichern. Maßnahmen sind so zu formulieren und zugänglich zu machen, dass sie von den zuständigen Mitarbeiter:innen vollumfänglich und kontinuierlich umzusetzen sind.

B.1.6 Flexibilisierung der Anforderungen

Für die Konzeption der ersten Auflage dieser Leitlinie lagen die ersten Überlegungen zur Flexibilisierung und Anpassung der Anforderungen an betriebliche Gegebenheiten vor. Der Entwurf für den *Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen* (Kommission der Europäischen Gemeinschaften 2005) war die Grundlage für die *Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz* (AFFL), Risikostufen zu entwickeln, denen Lebensmittelunternehmen zugeordnet werden konnten (Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz 2005).

Mit dem Ziel, für die Überprüfung der Betriebe im Rahmen der Lebensmittelüberwachung eine Differenzierung für die Häufigkeit zu haben, wurden die zu überprüfenden Betriebe nach Risikostufen unterteilt. Mit den für die Risikostufen formulierten Mindestanforderungen wird eine Stufung deutlich, die auch für die Entwicklung von Managementkonzepten zur Sicherung der Lebensmittelhygiene genutzt werden sollte. Diese Risikostufeneinteilung war die Grundlage, auf der die Differenzierungen in den Anforderungen der Küchen in der ersten Auflage entwickelt wurden.

Diese Risikostufen sehen z. B. für Betriebe ohne Be- und Verarbeitungsprozesse nur die Anwendung guter Hygienepraxis vor, für Betriebe mit einfachen berufsspezifischen Routinetätigkeiten den Nachweis der betrieblichen Umsetzung einer Hygiene-Leitlinie kombiniert mit HACCP-basierten Elementen und für Betriebe mit individuellen Be- und Verarbeitungsprozessen die Entwicklung eines betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes.

Risikostufen als Grundlage für die Entwicklung von Managementsystemen zur Lebensmittelsicherheit

Risikostufe	Risikoeinteilung der Betriebe nach Grad der Be- und Verarbeitung	Begründung: Leitfaden der Europäischen Kommission (2005a)	Beispiele für Lebensmittelbetriebe	Nachweise über die Einrichtung von Verfahren hinsichtlich der Umsetzung des Artikels 5 Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte der VO (EG) Nr. 852/2004	Mindestanforderungen an die Dokumentation nach Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 (**)
Risikostufe 1 Sehr gering	Keine Be- und Verarbeitungsprozesse	Anhang II, Definition unter 6.1	Ausschließlich Abgabe an Verbraucher:innen, im Allgemeinen auch: ▪ Marktstände/mobile Verkaufseinrichtungen ▪ Kleine Lebensmittelgeschäfte (z. B. Obst/Gemüse), ▪ Getränkeverkauf (z. B. Bars, Coffeeshops) Transport und Lagerung verpackter, haltbarer Lebensmittel	keine Einhaltung der Anforderungen und Maßnahmen an die Basishygiene	keine Nachweise zur Einhaltung der Anforderungen und Maßnahmen der Basishygiene, soweit branchenspezifische Leitlinien den Lebensmittelunternehmen dazu verpflichten
Risikostufe 2 Eher gering	Einfache berufsspezifische Routinetätigkeiten	Anhang II Definition unter 7. – 7.3	▪ Restaurants ▪ Einrichtungen zur Verpflegung an Bord von Bahn, Schiff, Flugzeug ▪ Catering ▪ handwerkliche Bäckereien, Konditoreien ▪ Einzelhandel mit Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ggf. auch mobile Verkaufseinrichtungen) ▪ Fleischereien mit klassischem Sortiment ▪ handwerkliche Schlachtbetriebe	Einhaltung der Anforderungen und Maßnahmen der branchenspezifischen guten Hygienepraxis mit HACCP-basierten Elementen soweit erforderlich („Basishygiene-plus“)	1. Beschreibung und schematische Darstellung des betriebsspezifischen Tätigkeitsprofils sowie Durchführung und Auswertung der Gefahrenanalyse 2. Nachweis der betrieblichen Umsetzung branchenspezifischer Leitlinien zur Sicherung der Lebensmittelhygiene mit HACCP-basierten Elementen soweit erforderlich Eigene Verfahren zur Sicherung der Hygiene sind individuell zu dokumentieren. Bei Sichtkontrollen besteht die Möglichkeit der Aufzeichnung nur bei Abweichung (z. B. Checkliste, Tagebuch)

Risikostufen als Grundlage für die Entwicklung von Managementsystemen zur Lebensmittelsicherheit

Risikostufe	Risikoeinteilung der Betriebe nach Grad der Be- und Verarbeitung	Begründung: Leitfaden der Europäischen Kommission (2005a)	Beispiele für Lebensmittelbetriebe	Nachweise über die Einrichtung von Verfahren hinsichtlich der Umsetzung des Artikels 5 Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte der VO (EG) Nr. 852/2004	Mindestanforderungen an die Dokumentation nach Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 (**)
Risikostufe 3 Eher hoch	Vergleichbare Be- und Verarbeitungsprozessketten innerhalb einer Branche	Anhang II Definition unter 7.4	▪ Betriebe, die mit Fischereierzeugnissen umgehen ▪ Milch verarbeitende Betriebe (auch Molkereien) ▪ Betriebe mit standardisierten Herstellungsprozessen, z. B. Konservenhersteller ▪ Pasteurisierung flüssiger Produkte ▪ Tiefgefrieren von Lebensmitteln ▪ Zentral-/Großküchen	Einhaltung der Anforderungen an branchenspezifische HACCP-Verfahren bezogen auf die im Betrieb angewandten standardisierten Technologien	1. Beschreibung und schematische Darstellung des betriebsspezifischen Tätigkeitsprofils sowie Durchführung und Auswertung der Gefahrenanalyse 2. Nachweis der betrieblichen Umsetzung der branchenspezifischen HACCP-Leitlinien, einschließlich der Anforderungen und Maßnahmen an die Basishygiene.Eigene Verfahren zur Sicherung der Lebensmittelhygiene sind individuell zu dokumentieren.
Risikostufe 4 Hoch	Individuelle Be- und Verarbeitungsprozesse	Anhang I	Sonstige Betriebe, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verarbeiten bzw. zubereiten und nicht in die Stufen 1-3 fallen, z. B. ▪ bestimmte Fleisch verarbeitende Betriebe, auch Fleischzerlegung ▪ bestimmte Fisch verarbeitende Betriebe ▪ bestimmte pflanzliche Lebensmittel verarbeitende Betriebe	Einhaltung der Anforderungen an ein vollständiges betriebsspezifisches HACCP-Konzept – bezogen auf jede gefahrene Prozesslinie.	1. Beschreibung und schematische Darstellung des betriebsspezifischen Tätigkeitsprofils mit Gefahrenanalyse 2. Nachweis der betrieblichen Umsetzung der Anforderungen des betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes

(*)Europäische Kommission (2005b): Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen
(**) Bezieht sich auf die Dokumentation hinsichtlich Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004, andere Dokumentationsanforderungen wie z. B. zur Rückverfolgbarkeit werden nicht betrachtet

Abbildung 5: Risikostufen als Grundlage für die Entwicklung von Managementsystemen zur Lebensmittelsicherheit (Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz: 2005, S. 4, (sprachlich angepasst an die Begriffe der Arbeitsversion dieser Leitlinie)

In sozialen Einrichtungen und Diensten liegt der Schwerpunkt auf Betrieben, in denen handwerklich-berufsspezifische Routinetätigkeiten sowie miteinander vergleichbare Be- und Verarbeitungsprozesse einer Branche die betrieblichen Abläufe prägen. Das heißt, es handelt sich um Betriebe, die ihre Abläufe an fachlichen Standards wie z. B. Reinigungsverfahren, Temperaturen bei der Wäschepflege, Garzeiten und Kühlhaltetemperaturen ausrichten. Auf dieser Grundlage konnten die Regelungen dieser Arbeitsversion entwickelt werden, sodass der einzelne Betrieb nicht vor der Aufgabe steht, für jeden Produktions- und Kochschritt individuell die Anforderungen zu definieren.

Darunter fallen z. B. Einrichtungen mit einer Großküche, durch die keine anderen Betriebe beliefert werden, oder auch Küchen, durch die Wohnbereiche einer Einrichtung versorgt werden, sowie Stations- und Wohngruppenküchen. Diese Einrichtungen müssen den Nachweis erbringen, dass sie die Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene einer branchenspezifischen Hygiene-Leitlinie, ergänzt durch HACCP-basierte Elemente, umsetzen.

Zentralküchen haben i. d. R. individuelle Be- und Verarbeitungsprozesse entwickelt. Aufgrund der Belieferung von verschiedenen Unternehmen, Zeiten der Zwischenlagerung von vorgefertigten Speisenkomponenten und einer Regenerierphase ist in dieser Form der Herstellung von Speisen und Getränken eine den konkreten Abläufen folgende Risikobewertung durchzuführen. Diese Unternehmen müssen ein vollständiges betriebsspezifisches HACCP-Konzept, bezogen auf alle Prozesslinien, erstellen. Für diese Betriebe wird die sogenannte EU-Anerkennung auf der Grundlage der VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs gefordert (→ Kap. H.3, S. 373).

Die Flexibilisierung des Zusammenspiels der Komponenten des Managementsystems dient dazu, die Verhältnismäßigkeit der betrieblichen Kontrollmaßnahmen zu wahren, in dem sie der Art des Betriebes in Verbindung mit seiner Verpflegungskonzeption angepasst werden. Diese Flexibilisierung ist ein gewollter und wichtiger Ansatz, der gerade auch für soziale Einrichtungen und Dienste mit ihren unterschiedlichen Verpflegungs- und Mitgestaltungskonzepten von zentraler Bedeutung ist.

Dieser Ansatz wird in der Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit weiterverfolgt. Die im *Anhang III Flexible Regelungen für bestimmte Lebensmittelbetriebe* gemäß den EU-Rechtsvorschriften wurden in der Ausarbeitung der Anforderungen für die verschiedenen Küchen ausgewertet und hinterlegt (Europäische Kommission: 2016, S. 18–32).

B.1.7 Regelungen in weiteren relevanten Rechtsbereichen

Allergenkennzeichnung

Von Allergenen können Gefahren für Allergiker:innen und Allergenbetroffene ausgehen. Deshalb ist die Kennzeichnung der in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene vorzunehmen.

Hygienesicherheit:
Allergene, Verstärkung von Erkrankungen und Unverträglichkeiten sowie Alkohol

Im Kontext der Hygienesicherung von Lebensmitteln sowie Speisen und Getränken sind Allergene für Allergiker:innen und andere Betroffene Gefahren. Allergene können auch für Nicht-Allergiker eine Gefahr darstellen. So kann Gluten im Falle einer vorliegenden Allergie schwere akute Symptome auslösen.
Bei ausgewählten Allergenen (bei Kindern v. a. durch Erdnüsse, Nüsse, Milch; bei Erwachsenen v. a. durch Meeresfrüchte, Sellerie, Nüsse und Soja) können bereits Spuren dieser Allergene zu lebensbedrohlichen Zuständen durch anaphylaktischen Schock (schwerwiegende Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers) führen. Daher wird auch die Kennzeichnung möglicher Spuren dieser Allergene empfohlen.
In diesem Sinne werden Allergene im Rahmen dieser Arbeitsversion betrachtet. Für Menschen mit alkoholbedingten Erkrankungen, die abstinent leben wollen, wird Alkohol in dieser Arbeitsversion analog zu Allergenen gesetzt.

Auf verpackten Lebensmitteln sind die Zutaten sowie die Allergene bzw. Lebensmittelbestandteile, die Er-

krankungen auslösen, angegeben. Lebensmittel, die ohne Verpackung an Endverbraucher:innen abgegeben werden, wie z. B. die Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsgastronomie, in einem Café oder am Kiosk, sind mit der Information über die Allergene der verwendeten Lebensmittel zu kennzeichnen. Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein.

Die Kennzeichnung regeln die *europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und die nationale Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV).* Zu kennzeichnen sind die folgenden Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung 2017):

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
   a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
   b) Maltodextrine auf Weizenbasis
   c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
   d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
   b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
   b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
   c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
   d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
   a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
   b) Lactit
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Im Kapitel L Vorlagen sind für die Umsetzung hinterlegt: Die Vorlage „L.1 Allergenkennzeichnung“, in der die wichtigen Informationen zusammengefasst dargestellt sind, sowie die Vorlagen „L.2: Allerkennkennzeichnung: Deklarationskarte – Beispiele“ und „L.3 Allergenkennzeichnung: Deklarationskarte – Vorlage“ (→ Kap. L, online).

Infektionsschutzgesetz

Das *Infektionsschutzgesetz (IfSG)* regelt die Pflichten von Unternehmen und ihren Mitarbeiter:innen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten. Zweck des Gesetzes ist, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Für soziale Einrichtungen und Dienste wichtig sind die Regelungen des Gesetzes zur Meldepflicht von Erkrankungen, zu Tätigkeitsverboten bei Erkrankungen sowie zur Einrichtung von Maßnahmen, um die Weiterverbreitung von Erkrankungen bei den Nutzer:innen zu verhindern.

Für Situationen wie z. B. Epidemien oder auch Pandemien sieht das Infektionsschutz die Möglichkeit vor, die Zusammenstellungen der im IfSG genannten Krankheiten und Krankheitserreger kurzfristig zu ändern. Ergänzend zu den Regelungen des IfSG sind im-

mer auch die rechtlichen Regelungen der Länder zu berücksichtigen.

In Situationen, in denen Infektionen im Umgang mit Lebensmitteln für die Mitarbeiter:innen und für die Nutzer:innen eine Gefahr darstellen, sind die bestehenden Hygienepläne so zu aktualisieren, dass mögliche Risiken reduziert bzw. ausgeschaltet werden.

Das IfSG regelt ergänzend zu den Lebensmittelhygiene-Verordnungen Anforderungen zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln. Das Gesetz nennt die Lebensmittel, in deren Umgang besondere Vorsicht geboten ist. Im Gesetz geregelt sind auch die Anforderungen bei Neueinstellungen von Mitarbeiter:innen, Anforderungen an die Belehrung von Mitarbeiter:innen sowie die Regelungen rund um Beschäftigungsverbote (→ Kap. E, S. 112).

Im IfSG sind die Einrichtungen und Dienste festgelegt, die in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festlegen müssen und der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt unterliegen (§ 36 Infektionsschutzgesetz bei bestimmten Einrichtungen, Unternehmen und Personen; Verordnungsermächtigung IfSG).

Produkthaftung

Seit 1989 ist im Produkthaftungsgesetz *(Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte – ProdHaftG)* geregelt, dass der Hersteller für Produktfehler haftet und für entstandene Schäden aufkommen muss. Konkret heißt das: Wird durch ein fehlerhaftes Produkt ein Mensch getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen. Diese Ersatzpflicht gilt nicht, wenn das Produkt den Fehler, das den Schaden verursacht hat, noch nicht hatte, als es der Hersteller in den Verkehr brachte. Der Umfang der Ersatzpflicht richtet sich nach dem verursachten Schaden. Im Falle der Tötung durch ein Produkt sind Ersatz für die versuchte Heilung, für Vermögensnachteile, für unterhaltsberechtigte Dritte und die Kosten der Beerdigung zu tragen. Die Ersatzpflicht bei Körperverletzung umfasst die Heilungskosten und Vermögensnachteile, die durch die verminderte Erwerbsfähigkeit des Geschädigten eintreten. In beiden Fällen sieht das Gesetz zudem eine Geldrente für den Geschädigten bzw. einen unterhaltsberechtigten Dritten vor. Die Ersatzpflicht kann nicht durch andere Vereinbarungen (z. B. Geschäftsbedingungen) beschränkt werden.

Die Beweislast für die Fehlerfreiheit eines Produkts trifft den Hersteller. Es kommt nicht darauf an, ob der Hersteller fahrlässig oder mit Vorsatz gehandelt hat, der Hersteller haftet davon unabhängig immer dann, wenn das Produkt einen Fehler zeigt und es Geschädigte gibt.

Trinkwasser

Die *Trinkwasserverordnung (TrinkwV)* legt die Anforderungen für ein gesundheitlich unbedenkliches Trinkwasser fest. Das Gesetz schreibt vor, dass jedes Wasser Trinkwasserqualität haben muss, das in einem Lebensmittelbetrieb für die Herstellung, Behandlung, Konservierung oder zum Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die für den menschlichen Verbrauch oder Gebrauch bestimmt sind, genutzt wird.

Das bedeutet, dass für alle Arbeiten in einem Lebensmittelbetrieb Trinkwasser zu verwenden ist. Soweit das Trinkwasser vom kommunalen Versorger geliefert wird, hat dieser die Kontrollpflicht bis zum Eintritt des Trinkwassers in den Betrieb. Für die Qualität des Trinkwassers innerhalb der eigenen Leitungssysteme ist der Betrieb selbst verantwortlich. Die regelmäßige Überprüfung von Trinkwasseranlagen ist in der TrinkwV geregelt.

Arbeitsschutz, Sicherheit und Gesundheitsschutz

Im Rahmen der Arbeitsversion dieser Leitlinie werden die Anforderungen, die sich für soziale Einrichtungen und Dienste aus dem *Gesetz über die Durchführung von Maßnahmen des Arbeitsschutzes zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Beschäftigten bei der Arbeit*, dem sogenannten Arbeitsschutzgesetz ergeben, nicht berücksichtigt.
Für den betrieblichen Alltag dürfen die Anforderungen aus dem Arbeitsschutzgesetz nicht getrennt von den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen umgesetzt werden.

Im Rahmen der betrieblichen Qualitätsmanagementkonzepte sind die Anforderungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene mit den Anforderungen des Arbeitsschutzes, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes zusammenzuführen.

B.1.8 Lebensmittelüberwachung

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland Aufgabe der Bundesländer. In den zuständigen Länderministerien werden Untersuchungsprogramme entwickelt, die von den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern in den Städten und Landkreisen durchgeführt werden. Auf Bundesebene ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eingerichtet. Das Bundesamt hat koordinierende und beratende Funktionen.

Die EU-Kontroll-Verordnung (VO [EU] 2017/625) legt die grundsätzlichen Anforderungen an den Aufbau und die Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen innerhalb der EU für alle Mitgliedsstaaten verbindlich fest. In Deutschland sind ergänzend die Grundlagen der Lebensmittelüberwachung im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz (LFGB) geregelt, die über Allgemeine Verwaltungsvorschriften (AVVs) konkretisiert werden. Die *Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung, der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften* (AVV Rahmen-Überwachung -– AVV Rüb) regelt die Durchführung der amtlichen Überwachung zur Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel.

B.1.9 Übersicht zu den wichtigsten Rechtsgrundlagen

Europa
Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs – VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Deutschland
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LMFG)
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)
Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
Weitere Rechtsgrundlagen
Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (ProdHaftG)
Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

Abbildung 6: Übersicht zu den wichtigsten Rechtsgrundlagen

B.2 ANERKANNTE LEITLINIEN

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis werden vom europäischen Gesetzgeber für die einzelnen Lebensmittelbranchen als eine einfache, aber effiziente Möglichkeit zur Umsetzung der Basishygiene und der HACCP-Anforderungen angesehen. Der Gesetzgeber fordert in der europäischen Lebensmittelhygiene-Verordnung die Branchen auf, Leitlinien zu entwickeln, um auf diesem Weg den Unternehmen eine Hilfestellung an die Hand zu geben, die in der Branche typischen Verfahren und Abläufe zu nutzen.

Die vorliegende Einzelstaatliche Leitlinie wurde entsprechend den Vorgaben des Artikels 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erstellt und hat das Notifizierungsverfahren durchlaufen. Die notifizierte Leitlinie wurde der Kommission übermittelt und ist in das europäische Registrierungssystem eingetragen. Eine Übersicht zu den in Deutschland geprüften und zugelassenen Leitlinien ist auf den Internetseiten des Lebensmittelverbands Deutschland e. V. hinterlegt (→ Nationale Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, siehe Lebensmittelverband Deutschland e.V. unter: file:///C:/Users/User/Dropbox/PC/Downloads/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen-1.pdf, aufgerufen am 18.09.2022). Im Register der Europäischen Kommission für einzelstaatliche Leitlinien für die gute Hygienepraxis sind die Leitlinien der europäischen Mitgliedsstaaten erfasst (→ Register für einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, in: Europäische Kommission: https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation, aufgerufen am 18.09.2022).

In Deutschland erarbeitet auch das Deutsche Institut für Normung (DIN) einzelstaatliche Leitlinien im Sinne von Normen. Diese werden in regelmäßigen Abständen aktualisiert.

Mit diesen Normen liegen differenzierte Anforderungen für die Planung, den Bau, die Einrichtung sowie den Betrieb von Großküchen und Zentralküchen vor. DIN-Normen sind mehrheitlich als Leitlinien entsprechend des Europäischen Lebensmittelrechts anerkannt.

Aus der Reihe der DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene wurden folgende Normen in der Erarbeitung der Arbeitsversion dieser Leitlinie berücksichtigt:

DIN-Normen Lebensmittelhygiene	
Nummer	**Bezeichnung**
DIN 10503	Lebensmittelhygiene – Begriffe
DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen und Prüfung
DIN 10506	Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
DIN 10510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen
DIN 10511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – hygienische Anforderungen – Prüfung
DIN 10512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – hygienische Anforderungen –Typprüfung
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
DIN 10518	Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis an den Verbraucher
DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Unverpackte Lebensmittel – Selbstbedienung

DIN-Normen Lebensmittelhygiene	
Nummer	**Bezeichnung**
DIN 10522	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel
DIN 10523	Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
DIN 10524	Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben
DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10536	Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen
DIN 10543	Lebensmittelhygiene – Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) – Hygieneanforderungen und notwendige Informationen
DIN EN 12464-1	Licht und Beleuchtung – Beleuchtung von Arbeitsstätten – Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen

Abbildung 7: DIN-Normen Lebensmittelhygiene

Für die konzeptionelle Planung von Betriebsstätten gibt die vorliegende Arbeitsversion den Stand des Wissens und der Technik wieder und kann daher für grundsätzliche Überlegungen zu Raumkonzepten und Infrastruktur Anhalt und Grundlage sein. Die Anforderungen für die Küchen des Kapitels H sind mit den o. g. DIN-Normen abgestimmt. Für darüber hinausgehende Planungsschritte kommt die Leitlinie an Grenzen. Die zu berücksichtigenden Details lassen sich nicht im Rahmen einer allgemein für soziale Einrichtungen und Dienste gültigen Leitlinie abbilden.

Im Rahmen der Erarbeitung der Arbeitsversion dieser Leitlinie wurde die *DIN EN ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette* (ISO 22000:2018) berücksichtigt. Sie ist eine wertvolle Grundlage für die Erarbeitung eines Managementkonzeptes für große Zentralküchen mit mehreren Tausend Essen, die jedoch im Feld der sozialen Einrichtungen und Dienste eher Einzelfälle sind. Berücksichtigung gefunden haben Sicherungsansätze der DIN EN ISO 22000, die für die in dieser Arbeitsversion betrachteten Küchen sinnvoll und wertvoll sind, wie z. B. die konkreten Maßnahmen zur Kontrolle im Produktionsprozess (Operative Prerequisite Programs – OPRPs). Im Rahmen dieser Arbeitsversion werden sie als Prüfpunkte (PPs) bezeichnet.

Leitlinien sind keine Rechtsquellen. Ihre Anwendung erfolgt freiwillig. Sie sind Interpretationshilfen für die vielen unbestimmten und allgemein gehaltenen Begriffe und Regelungen in den Verordnungen. Und sie setzen einen fachlichen Standard. Im Falle einer amtlichen Beanstandung müssen Unternehmer:innen die Gleichwertigkeit ihrer Entscheidung gegenüber der Empfehlung einer Leitlinie darlegen können.

B.3 REGELUNGEN, EMPFEHLUNGEN, MERKBLÄTTER

Verschiedene Institutionen unterstützen soziale Einrichtungen und Dienste, indem sie aus ihren Zuständigkeitsbereichen heraus Empfehlungen zur Umsetzung spezifischer Anforderungen in der Praxis geben. Für die Unternehmen entsteht die Aufgabe, die Anforderungen der verschiedenen Quellen zu bündeln. Im Folgenden sind die Veröffentlichungen genannt, die in der Erarbeitung der vorliegenden Arbeitsversion berücksichtigt wurden.

Aus dem Regelwerk der Deutschen gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) bzw. der Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) wurden die folgenden Schriften berücksichtigt:

Deutsche gesetzliche Unfallversicherung (DGUV)/Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW): Regeln	
Bezeichnung	**Regeln**
DGUV Regel 110-003 / GUV-R 111	Arbeiten in Küchenbetrieben – Regeln
BGW 06-13-032 / TP-HSP-3.0120	Hautschutz- und Händehygieneplan für Ergotherapeutinnen und Ergotherapeuten in Praxis, Krankenhaus, Pflegeeinrichtung und Rehabilitation
BGW 06-13-070 / TP-HSP-7.0670	Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche
BGW 06-13-100 / TP-HSP-10.0533	Hautschutz und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Hauswirtschaft und Reinigung
BGS 06-13-130 / TP-HSP-13.0600	Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Kindertagesstätten
BGW 06-13-140 / TP-HSP-14	Hautschutz und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Betreuung von Menschen mit Behinderungen
BGW 20-00-003	Sauberkeit und Haut-Schutz für die Hände. Ein Plan in Leichter Sprache für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Reinigungsbereich
BGW 20-00-002	Sauberkeit und Haut-Schutz für die Hände. Ein Plan in Leichter Sprache für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Küchen-Bereich

Abbildung 8: Gesetzliche Unfallversicherung/Berufsgenossenschaft: Regeln

Aus den Veröffentlichungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) wurden aus den Reihen „Informationen“ und „Stellungnahmen“ die folgenden Schriften zugrunde gelegt.

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Empfehlungen
Informationen
Fragen und Antworten zu Ostereiern
Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-System
Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie
Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen
Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien
Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen
Stellungnahmen
Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darmerkrankungen verursachen
Hygiene fürs Hühnerei – Schutz vor Campylobacter
Escherichia coli in Mehl – Quellen, Risiken und Vorbeugung
Listeria monocytogenes: Grundlagenstudie zur Erhebung der Prävalenz von Listeria monocytogenes in bestimmten verzehrfertigen Lebensmitteln

Abbildung 9: Bundesinstitut für Risikobewertung: Empfehlungen

Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut (RKI)

- Anforderung an die Hygiene bei der medizinischen Versorgung von immunsupprimierten Patient:innen. Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut (RKI)

Leitlinien zur Wäschepflege und Reinigung

Für den Bereich der Wäschepflege wurden die folgenden Leitlinien einbezogen:

- Deutscher Caritasverband e. V., Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Diakonie Deutschland e. V. (Hg.): Wäschepflege in sozialen Einrichtungen. Leitlinie für das Wäschemanagement
- Güteausschuss der Gütegemeinschaft sachgerechter Wäschepflege e. V.: Leitfaden Textilien in Pflegeeinrichtungen – fundiert zu mehr Hygienesicherheit

Für den Bereich Reinigung wurden folgende Leitlinien hinterlegt:

- Robert Koch-Institut (2014): Anforderungen an die Hygiene bei der Reinigung und Desinfektion von Flächen. Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut (RKI)
- Gütegemeinschaft Gebäudereinigung: Anforderungen an die Hygiene bei der Reinigung und Desinfektion von Flächen in Kliniken und Alten-Pflegeeinrichtungen

B.4 ERGÄNZENDE FACHLITERATUR

- Gesetze und Verordnungen regeln die Anforderungen an die Sicherung der Hygiene aus rechtlicher Sicht. Sie sind keine Fundstellen für konkrete Regelungen oder Anforderungen, die von den Unternehmen und Diensten zu erfüllen sind. Auch DIN-Normen, Empfehlungen und Merkblätter können nicht alle Aspekte abdecken, die rund um das Thema Lebensmittelhygiene eine Rolle spielen.

In dieser Arbeitsversion wurde versucht – möglichst vollständig –, alle Aspekte zu benennen, die in Küchen und beim Kochen in Gemeinschaft relevant sind, und diese durch praxisbezogene Beispiele zu verdeutlichen.

Um Anforderungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene fachlich nachvollziehen zu können, sind Fachbücher aus den Bereichen Lebensmittelkunde, Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene ergänzend mit heranzuziehen.

Auf Seite 484 sind kapitelbezogen Empfehlungen zum Weiterlesen zusammengestellt.

Darüber hinaus ist zu empfehlen, die Meldungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), Berlin zu verfolgen: www.bfr.bund.de.

Für Mitarbeiter:innen können über die Meldungen zu neuen Empfehlungen und Stellungnahmen sowie die Publikationen des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) wichtige und gut verständliche Informationen bezogen werden: www.bzfe.de.

Im Internetportal www.lebensmittelwarnung.de informieren die Bundesländer und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit öffentliche Warnungen und Informationen zu Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen.

C | SOZIALE EINRICHTUNGEN UND DIENSTE IM LEBENSMITTELHYGIENERECHT

Vorspann zum Kapitel

C.1 Soziale Einrichtungen und Dienste als Lebensmittelunternehmen

C.1.1 Gewerbe oder private Häuslichkeit?

C.1.2 Weisungsgebundene Mitarbeiter:innen und selbstbestimmte Nutzer:innen

C.1.3 Endverbraucher:innen und der private häusliche Verbrauch

C.1.4 Kontinuierliche Leistungserbringung und Organisationsgrad

C.1.5 Die Rolle und Aufgaben des Unternehmers bzw. des Betriebsleiters

C.2 Soziale Einrichtungen und Dienste sind Einzelhandelsunternehmen

C.3 Verantwortungen und Zuständigkeiten

C.3.1 Pflichten der Einrichtungsleitung

C.3.2 Verantwortlichkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebots

C.4 Grenzen des Lebensmittelhygienerechts

C.4.1 Privathaushalte

C.4.2 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in ambulant betreuten Privathaushalten

C.4.3 Kochen gemeinsam mit Nutzer:innen ist differenziert zu betrachten

C.4.4 Lebensmittel aus Privathaushalten

C.5 Besonders empfindliche Lebenssituationen: Immunschwächen und Immunsuppressionen

C.6 Nutzer:innen in existenziellen Lebenssituationen

Das Kapitel C betrachtet soziale Einrichtungen und Dienste in ihren Bezügen zum Lebensmittelhygienerecht. In erster Linie sind Unternehmen in den verschiedenen Feldern der Sozialen Arbeit, in denen gekocht, Essen ausgegeben, Kaffee und Kuchen angeboten werden oder mit Nutzer:innen gemeinsam gekocht wird, im Sinne des Lebensmittelhygienerechts Lebensmittelunternehmen. Die damit verbundenen Pflichten und Gestaltungsmöglichkeiten werden in diesem Kapitel dargestellt.

In der Umsetzung der Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts bestehen für soziale Einrichtungen und Dienste die folgenden grundsätzlichen Regelungsbedarfe:

- Jede Einrichtung und jeder Dienst muss ihre/seine Bezüge zum Lebensmittelhygienerecht klären: Ist das Lebensmittelhygienerecht für unsere Angebote relevant?
- Die Zuständigkeiten für die Erfüllung der Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts in den verschiedenen Bereichen des Unternehmens sind festzulegen: Wer ist wo und in welcher Form für die Sicherung der Lebensmittelhygiene zuständig?
- Umgang mit Hygieneerfordernissen unter Achtung der Würde der Nutzer:innen: Wie berücksichtigen wir die Förderung von Selbstbestimmung und Teilhabe in der Formulierung der Regelungen zur Umsetzung der Anforderungen an die Sicherung der Hygiene?
- In der Festlegung der hygienischen Anforderungen, die im Betrieb umgesetzt werden sollen, ist der Gesundheitszustand und in der Folge das Infektionsrisiko der Nutzer:innengruppen zu berücksichtigen: Bestehen bei den Nutzer:innen Infektionsrisiken, die zu berücksichtigen sind?

C.1 SOZIALE EINRICHTUNGEN UND DIENSTE ALS LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Im Sinne des Lebensmittelrechts ist eine soziale Einrichtung oder ein Dienst, in der bzw. in dem mit der Produktion, Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeiten regelmäßig ausgeführt werden, ein Lebensmittelunternehmen. In dieser Festlegung wird nicht differenziert, ob dies der Hauptzweck des Unternehmens ist, eine Unternehmensaufgabe neben anderen Aufgaben oder nur ein Nebenzweck.

Soziale Einrichtungen und Dienste, die ihren Nutzer:innen ein Verpflegungsangebot bereitstellen oder auch gemeinsam mit ihnen Speisen und Getränke zubereiten, sind in diesem Sinne Lebensmittelunternehmen und müssen die europäischen und nationalen lebensmittelrechtlichen Vorgaben erfüllen.

C.1.1 Gewerbe oder private Häuslichkeit?

Eine andere Situation entsteht, wenn die Dienstleistungserbringung in der privaten Häuslichkeit der Nutzer:innen stattfindet. Das Lebensmittelrecht unterscheidet zwischen einer gewerblichen Bearbeitung und Herstellung von Lebensmitteln und einer Bearbeitung und Herstellung im privaten häuslichen Bereich.

Eine wichtige Grundlage zur Einordnung sozialer Einrichtungen und Dienste in das Lebensmittelrecht ist die *Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.* Diese Verordnung wird auch als Basisverordnung bezeichnet, da in ihr Grundlagen für das europäische Lebensmittelrecht geregelt sind. Im Artikel 1 Absatz 3 der Verordnung ist die folgende Festlegung nachzulesen: „Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln. Sie gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Gebrauch.“ In der *Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene* wird diese Bestimmung im Erwägungsgrund Nr. 9 der Verordnung aufgegriffen und präzisiert: „Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion, für den privaten häus-

lichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem sollten sie nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt sind."

Aus dieser Differenzierung lassen sich für soziale Einrichtungen und Dienste folgende Punkte ableiten:

1. Die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen sind dann anzuwenden und umzusetzen, wenn es sich um ein gewerbliches Herstellen handelt. Dies ist gegeben, wenn es in den Räumen des Unternehmens unter Beteiligung von Mitarbeiter:innen des Unternehmens erfolgt.
2. Die Lebensmittelhygiene-Verordnungen greifen nicht, wenn der Umgang mit Lebensmitteln im privaten häuslichen Bereich erfolgt und für den eigenen Verbrauch bestimmt ist.
3. Die Verantwortung im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnungen endet mit der Übergabe der Lebensmittel an die Nutzer:innen.
4. Die Lebensmittelhygiene-Verordnungen gelten nur, wenn Leistungen kontinuierlich erbracht werden und für dieses Erbringen Rahmenbedingungen zu schaffen und zu halten sind.

C.1.2 Weisungsgebundene Mitarbeiter:innen und selbstbestimmte Nutzer:innen

Grundsätzlich geht das Lebensmittelhygienerecht von Strukturen aus, in denen leitende Mitarbeiter:innen gemeinsam mit weisungsgebundenen Mitarbeiter:innen tätig sind. Mit diesem Ansatz sind z. B. Regelungen für Großküchen und Zentralküchen anzulegen. Festlegungen, Regelungen und Arbeitsanweisungen sind auch von allen Nutzer:innen der Einrichtungen und Dienste umzusetzen, die in einer Küche arbeiten. Ist diese Umsetzung nicht möglich, dann können sie nicht vollumfänglich in der Küche arbeiten, oder sie sind nur für Aufgaben zuständig, bei denen sie die Anforderungen an die Sicherung der Hygiene umsetzen können.

Das gemeinsame Kochen oder auch die Herstellung von Speisen und Getränken gemeinsam mit Nutzer:innen einer Einrichtung bzw. eines Dienstes sind im Sinne des Lebensmittelhygienerechtes Sondersituationen. Diesen Konzepten ist in der Arbeitsversion ein eigenes Kapitel gewidmet. Im Kapitel G werden Empfehlungen für die in diesen Konzepten wichtigen und wirksamen Regelungen zur Sicherung der Basishygiene vorgestellt und die Rolle und Aufgaben der Mitarbeiter:innen in diesen Prozessen beschrieben (→ Kap. G, S. 140).

C.1.3 Endverbraucher:innen und der private häusliche Verbrauch

Vom Anbau bzw. der Aufzucht durchlaufen Lebensmittel viele Stationen, bis sie als Speisen und Getränke bei den Tischgästen ankommen. Im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnungen sind die Tischgäste die Endverbraucher:innen. Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 definiert die „EndverbraucherIn" als die letzte VerbraucherIn eines Lebensmittels, die das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet. Die EndverbraucherIn ist das letzte Glied in der Kette von Anbau, Aufzucht über verschiedene Stufen bis zur Produktion von Speisen und Getränken. Nach der Übergabe der bis dahin unter hygienisch einwandfrei behandelten Lebensmitteln, Speisen und Getränken an die Endverbraucher:innen endet die Verantwortung der Lebensmittel-Unternehmerin.

Der Verzehr liegt in der Verantwortung der Tischgäste

Wie die EndverbraucherIn ihren privaten Verbrauch gestaltet, liegt in ihrer Verantwortung. Und d. h. konkret: Über die Art und Weise des Verzehrs entscheiden die Tischgäste.

Diese Grenzziehung ist z. B. für die Anforderungen an die gute Hygienepraxis und die gute Herstellungspraxis im Rahmen der Sicherung der Basishygiene an verschiedenen Stellen von Bedeutung. So beziehen sich die Temperaturangaben für das Kühlhalten und Heißhalten auf die Speisen und Getränke, solange sie sich im Verantwortungsbereich der Unternehmerin befinden. Die Temperatur, in der ein Tischgast seine Speise verzehrt, liegt in seinem Verantwortungsbereich.

Speisen und Getränke sind in Mahlzeiten eingebunden, bei denen der Service ein fester Bestandteil ist. Personen, die das Essen übergeben, servieren und Hilfestellungen beim Essen und Trinken geben, sind Teil der Dienstleistung. Ihr Handeln muss unabhängig von der Profession, der sie angehören, die Anforderungen erfüllen, die zur Sicherung der Lebensmittelhygiene festgelegt werden.

Es gehört aber genauso zu ihren Aufgaben, dafür Sorge zu tragen, dass der Genuss der Speisen und Getränke nicht geschmälert wird. Und mit Blick auf die Sicherung der Hygiene ist es wichtig zu wissen, dass eine Speise oder ein Getränk, das bis zur Übergabe an den Tischgast bzw. die Tischgästin hygienisch optimal behandelt und gehalten wurde, nicht unbedingt sofort verzehrt werden muss.

Ein weiterer wichtige Punkt ist: Wer Zeit braucht, um essen zu können, der sollte sie bekommen. Es gibt verschiedene Gründe, die dazu führen, dass Tischgäste einen höheren Zeitbedarf haben, um bei einer Mahlzeit die Speisen und Getränke zu sich zu nehmen. Liegt dieser Zeitbedarf im Rahmen der Zeit, die für die Mahlzeiten eingeplant sind, dann kann das Risiko als gering eingeschätzt werden. Gleichzeit ist einem mit langsamen Essen verbundenen Genussdefizit Sorge zu tragen, das z. B. durch wärmehaltendes Geschirr aufgefangen werden kann oder durch ein Servieren in kleinen Portionen.

Bei einem Zeitbedarf, der über eine Mahlzeit hinausgeht, sind wie bei allen Handlungen im Umgang mit Lebensmitteln die damit verbundenen Risiken bezogen auf den Einzelfall zu betrachten. Bei vielen lauwarmen oder kalt gewordenen Speisen ist kein Hygienerisiko zu identifizieren oder es ist als gering zu bewerten. Kein Risiko besteht bei durchgegarten und gebratenen Speisen, wie z. B. einem Schnitzel oder Gulasch. Ein geringes Risiko ist z. B. bei durcherhitzten Gemüsen zu beachten. Ein größeres Risiko besteht bei allen Reisgerichten. Damit wird es wichtig, die vorhandenen Risiken zu begrenzen, indem z. B. der Verzehr eingebunden in einen Mahlzeitenrahmen erfolgt. Entsprechend der Verzehrgewohnheiten sind dann Lösungen zu entwickeln, die vorhandene Risiken reduzieren.

Fürsorge und Vorsorge

Einrichtungen der Altenhilfe und Einrichtungen der Behindertenhilfe sind z. B. Wohn- und Lebensorte, an denen Bewohner:innen Unterstützung und Begleitung bei den Mahlzeiten brauchen, da sie mit ihren eigenen Möglichkeiten an Grenzen kommen.

In sozialen Einrichtungen ist die Information, Aufklärung und Beratung zu den Speisen und Getränken sowie zu den mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren Teil der Sorgfaltspflicht, da viele Nutzer:innen noch nicht, vorübergehend oder nicht mehr in der Lage sind, Mahlzeiten- und Essenssituationen einzuschätzen und ihr Handeln den Situationen entsprechend anpassen zu können. Diese die Hygiene sichernde Kommunikation und Interaktion mit den Nutzer:innen ist ein fester Bestandteil in der Hygienesicherung. Bei allen Entscheidungen sind Respekt sowie Achtung und Wahrung der Würde der Nutzer:innen immer zu berücksichtigen. Der Schutz der Persönlichkeit und der Privatsphäre darf nicht verletzt werden (→ Kap. C.5, S. 43, E.6, S. 122 und D, S. 62).

Gleichzeitig haben soziale Einrichtungen gegenüber Nutzer:innen Fürsorgeverpflichtungen. Dazu gehören die Abwendung bzw. Kennzeichnung von Gefahren, die in der Verantwortung der Unternehmerin liegen, wie z. B. Nässe auf Fußböden im Rahmen von Reinigungsmaßnahmen oder frisches Steinobst als Nachspeise. Das Erkennen der Gefahrenpunkte ist der erste Schritt. Im zweiten Schritt ist zu entscheiden, welche Maßnahme ergriffen wird. Bei der Reinigung von Flächen wird ein Warnschild aufgestellt und die Reinigung z. B. in Einrichtungen der Altenpflege in einen Zeitraum gelegt, in dem möglichst wenige Bewohner:innen auf den Fluren unterwegs sind. Beim Steinobst stellt sich die Frage: darauf verzichten oder mit Erläuterung servieren?

Im Rahmen der Fürsorgeverpflichtung ist es wichtig und notwendig, über mögliche Risiken beim Essen und Trinken, beim Aufbewahren von kühlbedürftigen Lebensmitteln bei Zimmertemperatur zu informieren, aufzuklären, zu schulen oder auch Hilfestellungen zu geben. Bei allen Maßnahmen ist immer darauf zu achten, dass die Selbstbestimmung der Nutzer:innen nicht verletzt wird.

Selbstbestimmung und Fürsorge sind zwei fundamentale Prinzipien in den Feldern der Sozialen Arbeit. Sie lassen sich nicht über Regelungen sichern, die auf alle Einrichtungen und Dienste anzuwenden sind. Gefragt ist ein achtsames, personenzentriertes Handeln, in dem die Balance zwischen beiden Prinzipien gehalten werden kann.

Schnittstellen? Nahtstellen? – Wer ist zuständig?

An dieser Stelle ist die Frage zu stellen, wer auf dem Weg der Speisen und Getränke zu den Nutzer:innen für die Sicherung der Hygiene zuständig ist. In der Küche ist die Verantwortung leicht zu regeln. Sie liegt bei der Leitung und den Mitarbeiter:innen des Küchenbetriebes. Für Transportwege und Zeiten, die Präsentation und den Service werden es bei zentralen Versorgungsstrukturen i. d. R. auch die Verantwortlichen der Küche sein, vor allen Dingen dann, wenn diese Aufgaben von

Küchenmitarbeiter:innen wahrgenommen werden. Doch wie ist es bei der Übergabe an die Tischgäste?

Bei Menschen mit einem Unterstützungs- und Assistenzbedarf wird deutlich, dass hier auf der einen Seite die Kompetenzen der Pflege, Pädagogik oder Heil- und Sonderpädagogik wichtig werden und gleichzeitig die Kompetenzen der Küche gefragt sind, um Menschen bei den Mahlzeiten keinen Gefahren auszusetzen. Was dieser Blick zeigt: Eine klar zu definierende Schnittstelle lässt sich nicht bestimmen. Um fundierte Entscheidungen zur Unterstützung von Menschen mit einem hohen Unterstützungsbedarf treffen zu können, braucht es die Kompetenzen aller Professionen, die in die Gestaltung von Mahlzeiten eingebunden sind. Was Küchen- und Servicemitarbeiter:innen immer bewusst sein muss: Habe ich das Wissen, die Kompetenz und die Sicherheit, dass ich Speisen und Getränke sicher übergeben kann? Genauso ist es für Mitarbeiter:innen in der Pflege und Pädagogik wichtig, sich zu fragen: Habe ich das Wissen und die Kenntnisse, die Speisen und Getränke so zu verändern, dass für Tischgäste mit einem Unterstützungsbedarf die Qualität erhalten bleibt?

C.1.4 Kontinuierliche Leistungserbringung und Organisationsgrad

Neben Angeboten der regelmäßigen Verpflegung finden in sozialen Einrichtungen und Diensten Feste und Feiern statt und die Einrichtungen und Dienste sind an Festen und Feiern von Vereinen, Kommunen oder Kirchengemeinden beteiligt. Bei diesen Veranstaltungen taucht die Frage auf, ob es sich um kontinuierliche Vorgänge handelt und ein gewisser Organisationsgrad zu erkennen ist. Das ist die Frage, die mit dem Blick auf die Sicherung der Lebensmittelhygiene zu stellen ist.

Bei Festen und Feiern, die regelmäßig unter Beteiligung einer Einrichtung oder eines Dienstes oder von ihnen ausgerichtet stattfinden, handelt es sich um ein kontinuierliches Angebot, das i. d. R. mit einer systematischen Planung und in einer organisierten Infrastruktur stattfindet. Damit gelten die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen.

Einmal stattfindende Feste, wie z. B. das Sommerfest einer Beratungsstelle, das anlässlich eines besonderen Jubiläums stattfindet, fallen nicht unter die Regelungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen. Da die Zuständigkeit für die Lebensmittelüberwachung bei den Ländern liegt, kommen die jeweiligen Landesregelungen zum Tragen. Es gibt Regelungen, nach denen ein Fest, das einmal im Jahr stattfindet, als regelmäßig stattfindende Veranstaltung gesehen wird.

Doch wie sieht es mit den Speisen und Getränken aus, die zu Hause von Mitarbeiter:innen, Klient:innen und Angehörigen zubereitet werden? Verschiedene Bundesländer, Kreise und Städte hatten zu öffentlichen oder in Vereinen stattfindenden Veranstaltungen in der Vergangenheit mit unterschiedlichen Rechtsauffassungen Merkblätter und Anordnungen erstellt. 2017 haben sich alle Bundesländer hinsichtlich ihrer Rechtsauffassung zur Anwendung der Lebensmittelvorschriften bei Veranstaltungen wie Sport-, Vereins-, Dorf- und Straßenfesten auf die folgende Festlegung geeinigt:

Speisen, die für diese Veranstaltungen im häuslichen Bereich hergestellt und bei diesen abgegeben werden, gelten nicht mehr als gewerblich hergestellte Lebensmittel, die in den Geltungsbereich der Lebensmittelhygiene-Verordnungen fallen (Reiche 2019b, S. 10). Auch wenn das Lebensmittelhygienerecht nicht relevant ist, besteht dennoch die Verantwortung bei der Zubereitung und beim Transport auf die Sicherung der Basishygiene zu achten.

Diese Rechtssituation entbindet Veranstalter nicht, dafür Sorge zu tragen, dass die angebotenen Speisen und Getränke hygienisch unbedenklich sind. Es wird empfohlen, auf Grundlage der Ausführungen in dieser Arbeitsversion die Anforderungen zusammenzustellen, die bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und beim Transport zur Veranstaltung zu berücksichtigen sind. Hier ist z. B. die Vorlage L.13 Lebensmittelsicherheit: Informationen zu privat zubereiteten Speisen im Kapitel L eine gute Grundlagen sowie die Anforderungen an eine gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis im Kapitel H.1 (→ Kap. L, online, Kap. H.1.3, S. 266 und Kap. H.1.4, S. 285).

Besondere Anlässe, zu denen in sozialen Einrichtungen und Diensten, die kein Lebensmittelunternhmen sind, z. B. ein Büfett aufgebaut und Gäste bewirtet werden, sind im Sinne dieser Regelung zu betrachten. Zudem muss die Kennzeichnung von Allergenen bei allen Speisen und Getränken sichergestellt sein. Dabei fallen Einrichtungen und Dienste nicht unter das Lebensmittelhygienerecht. Gleichwohl ist es wichtig, dass in diesen Situationen die Basishygiene gesichert wird. Um die wichtigsten Anforderungen zu kennen und umzusetzen, ist diese Arbeitsversion hilfreich.

Nicht regelmäßig stattfindende Feste und Feiern

Für alle Feste, Feiern und Angebote, die nicht regelmäßig und ohne einen gewissen Organisationsgrad stattfinden, sind die Empfehlungen der Arbeitsversion dieser Leitlinie anzuwenden und umzusetzen, wie sie im Kapitel J formuliert sind (→ Kap. J, S. 459). Die vorliegende Arbeitsversion beschreibt Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln, mit denen die Voraussetzungen für die Lebensmittelsicherheit und damit der Gesundheitsschutz der Teilnehmer:innen unterstützt werden.

C.1.5 Die Rolle und Aufgaben des Unternehmers bzw. des Betriebsleiters

Ein Leitgedanke auf europäischer Ebene ist es, Lebensmittelsicherheit nicht allein durch staatliche Regulierungs- und Überwachungsmaßnahmen gewährleisten zu wollen. Der Lebensmittelunternehmer wird in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Erwägungsgrund Nr. 30 folgende Rolle zugeschrieben: „Der Lebensmittelunternehmer ist am besten in der Lage, ein sicheres System der Lebensmittellieferung zu entwickeln und dafür zu sorgen, dass die von ihm gelieferten Lebensmittel sicher sind; er sollte daher auch die primäre rechtliche Verantwortung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit tragen."

Mit der Aktualisierung der Verordnung (EG) 852/2004 mit einem neuen Kapitel XIa ist die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers und des Betriebsleiters für eine Lebensmittelsicherheitskultur eingeführt.

„Die Lebensmittelunternehmer müssen eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und nachweisen, indem sie folgende Anforderungen erfüllen:
a) Verpflichtung der Betriebsleitung im Einklang mit den Regelungen im Punkt 2 sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln;
b) Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit;
c) Sensibilisierung aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene;
d) offene und klare Kommunikation zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens, sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereiches als auch zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen, einschließlich der Mitteilung von Abweichungen und Erwartungen;
e) Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.
Die Betriebsleitung verpflichtet sich unter anderem zu Folgendem:
a) sicherzustellen, dass die Aufgaben und Zuständigkeiten innerhalb jedes Tätigkeitsbereichs des Lebensmittelunternehmens klar kommuniziert werden;
b) die Integrität des Lebensmittelhygienesystems bei der Planung und Umsetzung von Änderungen zu wahren;
c) sich zu vergewissern, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist;
d) sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird;
e) zu gewährleisten, dass die einschlägigen regulatorischen Anforderungen erfüllt werden;
f) eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems des Unternehmens für die Lebensmittelsicherheit zu fördern, ggf. unter Berücksichtigung der Entwicklungen in den Bereichen Wissenschaft, Technologie und bewährte Verfahren.

Bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur sind Art und Größe des Lebensmittelunternehmens zu berücksichtigen."

Die Unternehmerin hat die Schlüsselfunktion

Damit ist festgelegt, dass der Lebensmittelunternehmer bzw. der Betriebsleiter dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Hygienerechts erfüllt werden. In sozialen Einrichtungen und Diensten ist der verantwortliche Lebensmittelunternehmer erst einmal die Person oder Personengruppe, die als Einrichtungsleitung bzw. Geschäftsführung eingesetzt ist. Mit dem Blick auf die differenzierten Strukturen, die unterschiedlichen Leistungsbereiche und die Vielfalt der Professionen, die im Aufgaben- und Verantwortungsbereich einer Unternehmerin zu berücksichtigen sind, wird deutlich, dass die Verantwortung für die Lebensmittelhygiene nicht im Aufgabenbereich der Unternehmerin verbleiben kann, zumal i. d. R. die dazu notwendigen Kompetenzen und Ressourcen nicht vorhanden sind. Die Aufgabe der Ver-

antwortung für die Sicherung der Lebensmittelhygiene ist zu delegieren.

Die notwendige fachliche Eignung der Verantwortung für ein Lebensmittelunternehmen wird z. B. bei der Zulassung von Zentralküchen nachgefragt. Für die Genehmigung ist darüber hinaus nachzuweisen, dass die Bedingungen, Strukturen und Abläufe die notwendigen Voraussetzungen erfüllen, damit die Genehmigung erteilt werden kann (→ Kap. H.3.1.4, S. 377).

Für die Entscheidung, wem per Delegation die Verantwortung zu übertragen ist, können die folgenden Kriterien herangezogen werden:

- In sozialen Einrichtungen und Diensten sind für die Umsetzung der rechtlichen Anforderungen alle Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, in den Blick zu nehmen. Dies sind neben den Küchen mit ihren Lager- und Nebenräumen auch alle Räume und Bereiche, in denen z. B. Mahlzeiten eingenommen werden. Und es sind auch die Leistungsbereiche, in denen mit Nutzer:innen gemeinsam gekocht wird.
- Eine wichtige Entscheidung ist: Liegt die gesamte Verantwortung bei einer Person, z. B. der Küchenleitung? Wen braucht es neben der Küchenleitung oder ergänzend zur Küchenleitung, damit die notwendige Verantwortung z. B. in den pflegerischen und pädagogischen Aufgabenbereichen wahrgenommen werden kann?
- Die Anforderungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene sind von allen Personen zu erfüllen, die mit Lebensmitteln umgehen. Dies sind neben den Mitarbeiter:innen in den Küchen die Mitarbeiter:innen im Mahlzeitenservice. Also alle Personen, die Speisen und Getränke servieren, verteilen und an Nutzer:innen übergeben. Dabei spielt es keine Rolle, welcher Profession sie angehören und ob sie hauptamtlich, nebenamtlich, im Rahmen von Rehabilitationsmaßnahmen, bürgerschaftlich engagiert oder im Angehörigenengagement tätig sind.
- Neben den täglichen Mahlzeiten sind auch alle Angebote zu betrachten, in denen Lebensmittel eine Rolle spielen. Dazu gehören z. B. unternehmensinternes bzw. dienstinternes und externes Catering. Auch die Mitarbeiter:innen der sozialen Betreuung, die gemeinsam mit Nutzer:innen kleine Speisen zubereiten oder Plätzchen backen, die Mitarbeiter:innen, die in einer Cafeteria bedienen, Mitarbeiter:innen in einem Stadtteilcafé oder Bürgertreff sowie die Helfer:innen bei Festen und Feiern fallen unter die Regelungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Mit den zunehmenden Differenzierungen der Angebote haben sich in den letzten Jahren die Kreise erweitert, die in der Sicherung der Lebensmittelhygiene zu berücksichtigen sind. Die Konzentration auf Zentral- und Großküchen wurde in der Sozialen Arbeit durch eine Vielzahl von kleinteiligen Konzepten abgelöst. Verändert hat sich auch, dass immer mehr Angebote direkt in Stadtteilen und Wohnquartieren eingebunden stattfinden. Ein dritter Aspekt, der mit neuem, verändertem Blick auf die Nutzer:innen die Angebotsgestaltung beeinflusst, ist die Förderung von Selbstbestimmung und Teilhabe. Es sind ganz unterschiedliche Erkenntnisse und Zugänge in den verschiedenen Feldern der Sozialen Arbeit, die dazu führen, dass gemeinsames Kochen und Essen von Mitarbeiter:innen und Nutzer:innen an Bedeutung gewinnen und als feste Bestandteile in den Konzepten verankert werden.

Während es in der ersten Auflage der Leitlinie noch einfach war, die Grenze zu definieren, bis wohin die Regelungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen anzuwenden sind, und ab wann die Verordnung nicht mehr greift, wird es heute immer schwieriger, diese genau zu definieren. Die Grenze zwischen dem Unternehmen und privaten Haushalten als Orte der Leistungserbringung ist z. B. bei Angeboten mit verschiedenen Akteuren nicht immer klar auszumachen. In diesen Situationen sollte fortwährend im Vordergrund stehen, dass der Umgang mit Lebensmitteln immer mit Risiken verbunden ist. Lebensmittel verderben und Unkenntnis im Umgang mit Lebensmitteln kann sehr schnell zur gesundheitlichen Beeinträchtigung oder Schädigung der Nutzer:innen führen. Unabhängig von der Relevanz des Lebensmittelhygienerechts ist es wichtig, dass immer im Sinne einer guten Hygienepraxis und einer guten Herstellungspraxis gehandelt wird. Damit dies möglich ist, sind die in der Arbeitsversion dieser Leitlinie formulierten Anforderungen des Kapitels G umzusetzen (→ Kap. G, S. 140).