



Hygieneinformation für die Umsetzung des EU-Schulprogramms - Programmkomponente „Schulobst und -gemüse“ - in Niedersachsen

Im Umgang mit Lebensmitteln muss eine gute Hygiene beachtet werden, um Risiken zu minimieren. Bitte beachten Sie die folgende Hygieneinformation zum EU-Schulprogramm – Programmkomponente „Schulobst und -gemüse“ in Niedersachsen. Je nach Durchführung und Organisation an Ihrer Schule gelten einige Punkte optional (z.B. Lagerung oder „Obstdienst“). Diese Hygieneinformation gilt gleichzeitig als Hygienebelehrung und richtet sich an **alle erwachsenen Personen**, die an der **Annahme**, der **Lagerung** und der **Zubereitung von Obst und Gemüse im Rahmen des EU-Schulprogramms in Niedersachsen beteiligt sind**. Bitte lesen Sie die folgende Hygieneinformation deshalb aufmerksam durch und bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift, dass Sie die Inhalte beachten werden.

Geben Sie die unterschriebene Seite 5 dieses Dokuments der für das Schulobst zuständigen Person oder der Schulleitung. Die unterschriebene Seite ist in der Schule aufzubewahren.

Warenannahme

- Die Zuständigkeit für die Warenannahme ist im Vorfeld zu klären und verantwortlich festzulegen. Sie kann von unterschiedlichen Personen ausgeführt werden.
- Die gelieferte Ware wird auf mögliche Beschädigungen oder Fremdgegenstände kontrolliert (Sichtkontrolle).
- Die Annahme wird dokumentiert (Lieferschein). Bitte bewahren Sie die Lieferscheine in der Schule auf. Sie dienen als Grundlage für eventuelle Kontrollen.

Lagerung von Obst und Gemüse

Eine tägliche Lieferung erfordert eine geeignete Stelle, von der aus das Obst und Gemüse auf die Klassen verteilt werden kann. Wenn Obst und Gemüse nicht am Tag des Verzehrs geliefert werden, sind folgende Regelungen zur Lagerung von Obst und Gemüse zu beachten:

- Es sollte ein geeigneter Raum oder Platz (abgetrennter Teil eines Raumes) zur Lagerung der angelieferten Waren vorhanden sein, der abschließbar ist.
- Die personelle Verantwortung für die Lagerung muss vorab geklärt werden, ebenso wie die Zutrittsberechtigung.
- Eine saubere Lagerung, getrennt von hygienisch kritischen Lebensmitteln wie rohem Fleisch, rohen Eiern und auch bereits zubereiteten Lebensmitteln, muss gewährleistet sein.
- Erzeugnisse an denen noch Erde haftet, sollten nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen.

- Die Obst- und Gemüseboxen sollten nicht direkt auf dem Boden gelagert werden (z.B. könnte eine Palette darunter gestellt werden).
- Der Fußboden sollte leicht zu reinigen sein (durch Fegen oder Nassreinigung) und aus hierfür geeignetem Material bestehen (kein Teppichboden).
- Der Raum ist vor Schädlingsbefall zu schützen. Dazu ist der Raum von einer zuständigen Person (lebensmittelrechtlich verantwortliche Person) regelmäßig auf Schädlingsbefall zu prüfen.
- Eine Kühlung ist in den meisten Fällen (je nach Obst- und Gemüseerzeugnis) nicht notwendig, allerdings sollte die Temperatur relativ konstant sein. Direkte Sonneneinstrahlung sowie ein übermäßiges Aufheizen sollte vermieden werden.

Persönliche Hygiene

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

Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz

Für das reine Ausgeben von Obst und rohem Gemüse bedarf es keiner Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Sollten jedoch darüber hinausgehende Tätigkeiten durchgeführt werden, ist dies mit den zuständigen Vor-Ort-Behörden im Einzelfall abzuklären. Unabhängig von der formalen Erstbelehrung sind jedoch die Inhalte dieser Erstbelehrung und die allgemeinen Hygieneanforderungen (siehe „Persönliche Hygiene“) den Beteiligten zu vermitteln.

Reinigen von Obst und Gemüse

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

Hinweis für Lehrerinnen und Lehrer: „Obst- und Gemüsedienst“

Es gibt verschiedene Umsetzungsmöglichkeiten für die Programmkomponente „Schulobst und -gemüse“ des EU-Schulprogramms in der Schule. Eine Möglichkeit ist die Einrichtung eines „Obst- und Gemüsedienstes“. Das bedeutet, die Kinder bereiten das Obst und Gemüse zu. In diesem Fall ist es wichtig, dass Sie den Kindern hygienische Grundlagen vermitteln.

Beim „Obst- und Gemüsedienst“ bereiten immer mindestens zwei Kinder das Obst und/oder Gemüse für die gesamte Klasse vor. Das Obst und Gemüse kann dann auf Tellern oder in Schalen auf die Tische gestellt werden. Wird das Obst und Gemüse länger aufbewahrt (länger als eine halbe Stunde bis zum Verzehr), sind die Behälter zu verschließen oder abzudecken. Besprechen Sie mit den Kindern die Hygieneregeln und achten Sie als Lehrkraft darauf, dass die Kinder sie einhalten:

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

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

Abfallentsorgung

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

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

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

Regelmäßige Reinigung des Kühlschranks

Sollte Obst und Gemüse in einem Kühlschrank gelagert werden, muss auch hierbei auf eine hygienische Lagerung geachtet werden. Der Kühlschrank muss mindestens einmal in Monat sowie bei Bedarf auch häufiger gereinigt werden. Kontaminationen der Nahrungsmittel mit Schimmelpilzen oder anderen krankheits- und verderbniserregenden Keimen können so vermieden werden. Zur Reinigung wird am besten heißes Wasser mit Essigreiniger oder Spülmittel verwendet. Vermieden werden sollte der Einsatz von Scheuermilch, da es dadurch zu einer Aufrauung der Kühlschrankflächen kommt, was die Reinigung erschwert und das Keimwachstum fördert. Bei der regelmäßigen Säuberung sollten Lebensmittel auf ihren aktuellen Zustand geprüft werden. Dabei sollten verschimmelte oder unangenehm riechende Produkte sofort entsorgt werden. Auch ein regelmäßiges Abtauen des Kühlschranks ist unbedingt erforderlich. Durch die entstehende Eisschicht erhöhen sich die Temperaturen im Kühlschrank, das Keimwachstum wird begünstigt und der Energieverbrauch steigt.

Weiterführende Informationen

Weiterführende Informationen zum Thema Hygiene bieten u. a. der „Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen“, der Ihnen auf der Internetseite des LAVES Niedersachsen zum Download zur Verfügung steht und die Internetseite des Kultusministeriums zu Arbeitsschutz und Gesundheitsmanagement in Schulen:

https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/kontrollmassnahmen/hygienekontrolle_betriebliche_kontrolle/niedersaechsischer-hygieneleitfaden-fuer-die-schulverpflegung-74010.html

http://www.arbeitsschutz.nibis.de/seiten/themen/schulverpflg_groe/seiten/schulverpflg_gef.html



Bitte trennen Sie diese Seite ab und geben sie unterschrieben an die für das EU-Schulprogramm zuständige Person oder an die Schulleitung.

Name, Vorname: _____

Ich habe die „Hygieneinformation für die Umsetzung des EU-Schulprogramms -Programmkomponente Obst & Gemüse- in Niedersachsen“ (Stand: August 2017) gelesen und werde die Hygieneregeln einhalten.

Ort, Datum

Unterschrift