



### **Hinweise für die Gruppenverpflegung**

Gemeinsames Essen gehört bei Freizeiten genauso dazu wie der Spaß und die Gemeinschaft, die dabei erlebt werden. Damit die Freude nicht durch Krankheiten oder Infektionen getrübt wird, ist es notwendig, bei der Gruppenverpflegung verschiedene Aspekte der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu beachten:

#### – **Einkauf von Waren:**

- nur frische Lebensmittel mit guter Qualität und einwandfreier Verpackung auswählen (Vakuum, Dichtheit, Sauberkeit, Farbe, Temperatur, Frostbrand, Schädlings-/Schimmelbefall, Faulstellen u.ä.)
- auf ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum achten
- Transport verpackt, kühlpflichtige Lebensmittel in geeigneten Thermobehältnissen

#### – **Lagerung der Lebensmittel:**

- Kühltemperaturen: max. +7°C für gekühlte Lebensmittel, -10°C für Speiseeis, -18°C für Tiefgefrorenes, Temperatur bei allen Kühlgeräten überwachen
- in Lebensmittellagern keine Abfälle, Reinigungsmittel, Bastelsachen oder medizinische Produkte aufbewahren
- überlagerte oder verdorbene Lebensmittel sofort beseitigen
- nur frische Lebensmittel verpackt einfrieren

#### – **Zubereitung und Servieren der Speisen:**

- Speisen stets durchgaren (Kerntemperatur mind. +70°C)
- abschmecken immer mit 2 Löffeln, nicht direkt mit dem Kochlöffel
- angebrannte Lebensmittel wegwerfen, da krebserregend
- fertig gegarte Speisen nur mit Besteck berühren, nicht mit den Händen
- Serviertemperatur von heißen Speisen mindestens +65°C
- Speisen nur in sauberen, verschlossenen Behältnissen transportieren, nicht länger als 3 Stunden warm halten
- nur haltbare bzw. abgekochte Milch sowie kein selbst hergestelltes Speiseeis anbieten
- von selbst hergestellten Speisen soll unmittelbar nach der Zubereitung eine Probe entnommen, beschriftet, bei -18°C eingefroren und 1 Woche aufbewahrt werden
- die Küchenmitarbeiter müssen frei von jeglichen ansteckenden Krankheiten sein und sollten besonders auf die persönliche Hygiene achten, z.B. öfters Hände waschen, saubere Kleidung, gebundene oder kurze Haare usw.

#### – **Reste:**

- vernichtet werden müssen alle Tischreste, welche die Küche verlassen haben
- Reste von Spinat-, Pilz-, Fischspeisen, verarbeiteten frischen Kräutern oder Früchten, Salaten mit Dressing auf Milch- oder Mayonaissebasis, angetautem Eis oder selbst hergestellten Feinkostsalaten müssen vernichtet werden
- sonstige Reste möglichst schnell abkühlen und in verschlossenen Behältnissen kühl lagern
- Speisen dürfen nur 1x aufgewärmt werden (mind. +70°C, Flüssigkeiten sprudelnd kochen), spätestens am nächsten Tag

- **besonders gefährdete Lebensmittel:**
  - Hackfleisch, Gyros, Geschnetzeltes, frischer Fisch, nicht durcherhitzte Eier, selbst hergestellte Mayonnaise, Sauce Hollandaise, Speisen mit rohen Eiern (z.B. Tiramisu, Cremefüllungen, Tatar) und ähnliche gelten als risikoreiche Lebensmittel (Salmonellengefahr), deren Verwendung in der Gemeinschaftsverpflegung verboten ist!
  
- **Zustand und Ausstattung der Küche und Lagerräume:**
  - alles muss leicht zu reinigen sein, kein Teppichboden, kein unbeschichtetes Holz, auf gute Be- und Entlüftung achten
  - tägliche Reinigung & Desinfizierung der Arbeitsflächen
  - Arbeitsutensilien dürfen nicht aus Holz und nicht beschädigt sein, nach jeder Benutzung mit Spülmittel reinigen
  - fließendes warmes und kaltes Wasser, einwandfreie Ableitung von Abwässern
  - Abfallbehälter müssen dicht schließen, tägliche Leerung und Reinigung
  - Lebensmittel dürfen nicht auf den Boden gestellt werden
  - Lebensmittel grundsätzlich in geschlossenen Behältnissen aufbewahren
  - unbedingtes Zugangsverbot für Haustiere zu Küche und Lagerräumen
  - jeder Schädlingsbefall muss sofort fachgerecht bekämpft werden
  
- **Mitgebrachte Speisen und Lebensmittel:**
  - es gelten alle oben genannten Bedingungen
  - die mitgebrachten Speisen müssen durch eine geeignete Person überprüft und aufgelistet werden (Datum, Art, zubereitende Person, Kontrolle O.K.)
  - Privatpersonen müssen vor der Zubereitung über die Bedingungen und Gefahren unterrichtet werden
  - bei Auffälligkeiten auf die Ausgabe der Speisen verzichten
  
- **Kontrolle angelieferter Mahlzeiten:**
  - Sauberkeit des Lieferfahrzeuges / der Verpackung sowie Haltbarkeitsangabe
  - Anlieferung warmer Speisen mit mindestens +65°C, frisches Aussehen
  - Anlieferung von Speiseeis mit maximal -10°C
  - bei Verdacht auf Unregelmäßigkeiten diese sofort benennen, Annahme und Zahlung verweigern

Wenn die genannten Bedingungen eingehalten werden, sollten eine qualitativ gute Gruppenverpflegung sowie ein ungetrübter, fröhlicher Genuss möglich sein.

Falls dennoch ein Zwischenfall eintritt, ist dieser umgehend der Leitung zu melden, um über das weitere Vorgehen zu entscheiden.

Allen ehrenamtlichen Küchenmitarbeitern sei an dieser Stelle für den Einsatz und ihre Sorgfalt herzlich gedankt!

*April 2010*  
*Dietmar Müller*

(Ausführlichere Hinweise in der Lebensmittelhygieneverordnung vom 5.August 1997 oder z.B. im Handbuch „Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird“ vom Dt. Caritasverband 1999)