

Praktische

Hilfestellung

Leitfaden

Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand 08/2019

Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

Die nickut catering GmbH beliefert täglich ca. 80 Einrichtungen, Schulen & Kindergärten mit frischen Speisen. Für den verantwortungsvollen Umgang mit frischen Lebensmitteln erfüllen wir jeden Tag sehr hohe Hygienestandards und stellen so eine optimale Zustellung der Speisen bei unseren Kunden sicher.

Da wir immer wieder Rückfragen von unseren Kunden zum optimalen Umgang mit Speisen bekommen, stellen wir Ihnen nachstehend einige Hinweise & Tipps zur Verfügung:

Übernahme & Lagerung der Speisen:

- Wer nimmt die Speisen an?

2 Personen müssen als feste Ansprechpartner für den Fahrer benannt werden. Diese Personen müssen auch in den Ablauf „Speisenannahme“ unterwiesen sein.

- Wo werden die Speisen gelagert?

Wird das Essen warm angeliefert, müssen die Thermoboxen bis zur Ausgabe verschlossen bleiben (Temperatur halten) und nur zur Kontrolle gegebenenfalls so kurz wie möglich geöffnet werden. Der Raum zur Aufbewahrung der Boxen muss den aktuellen Hygieneanforderungen entsprechen (kein Putzmittel-Lageraum, kein Vorraum von Sozialräumen, usw.)

Sind Wärmewagen vorhanden, so müssen die GN-Bleche mit Deckel in die vorbereiteten / vorgeheizten Wärmewagen eingeräumt werden.

Wird das Essen im cook & chill Verfahren kalt angeliefert, so müssen die Speisen bei lückenloser Kühlkette (<7°C) gelagert werden.

- Wer hat Zugang zu den Speisen?

Es muss geklärt sein, dass die Speisen bis zur Ausgabe sicher aufbewahrt werden; d.h. kein Durchgangsraum oder Räumlichkeiten, die für Eltern und Kinder zugänglich sind.

- **Kontrolle der Speisen bei Anlieferung (sensorische Kontrolle und Kerntemperatur-Messung)?**

Hierbei wird die Speise durch einen Mitarbeiter der Einrichtung und den Fahrer gemeinsam kontrolliert.

- a) *Die sensorische Kontrolle beinhaltet das „Sehen“, das „Riechen“ und das „Schmecken“.*
- b) *Die **Kerntemperatur** ist die Temperatur, die in der Mitte eines Lebensmittels herrscht. Sie ist eine wichtige Messgröße zur Bestimmung, ob der Vorgang der Kühlung, Tiefkühlung oder des Garens abgeschlossen ist.*

Welches Thermometer ist dafür geeignet?

*Bitte verwenden Sie ein **EINSTICHTHERMOMETER** und kein Infrarot-Thermometer. Ein Infrarot-Thermometer dient lediglich dazu, die Oberflächen-Temperatur zu messen und ist für unseren Zweck der Kerntemperaturmessung nicht geeignet.*

Wie wird die Kerntemperatur-Messung richtig durchgeführt?

Da das Thermometer in direkten Kontakt mit dem Lebensmittel kommt, muss auch dies immer sauber gehalten werden. Vor jeder Messung muss das Thermometer auf Sauberkeit überprüft und desinfiziert werden.

Wichtig bei der Durchführung ist: die Kerntemperatur wird grundsätzlich in der Mitte des Lebensmittels gemessen; d.h. die Spitze des Thermometers darf nicht das GN-Blech berühren und sollte möglichst viel „Masse“ des Lebensmittels erreichen. Das Einstichthermometer muss quer durch ein Fleisch-/Fischstück gestochen werden, um möglichst viel Masse zu erreichen. Bei Nudeln/Kartoffeln oder z.B. bei Nürnberger Würstchen müssen immer so viele Stücke durchstochen werden, dass mindestens die Hälfte des Fühlers mit den Lebensmitteln bedeckt ist.

Mögliche erlaubte/nicht erlaubte Temperaturabweichungen? Dürfen die Speisen „Nacherhitzt“ werden?

Bei den warm angelieferten Komponenten muss mindestens eine Kerntemperatur von 65°C erreicht sein. Obwohl bei einer minimalen Abweichung (3-5°C) kein gesundheitliches Risiko besteht, empfehlen wir, die Speisen durch Nacherhitzung mit der geforderten Kerntemperatur von mindestens 65°C auszugeben.

Bei den kalt angelieferten Komponenten (Dessert, Kräuterquak, Dressing, usw.), muss eine Temperatur von < 7°C bis zur Ausgabe gewährleistet sein.

Wird das Essen im cook & chill Verfahren angeliefert, muss eine Temperatur von < 7°C bis zur Regenerierung gewährleistet sein. Die Komponenten

müssen durch das Regenerieren mindestens eine Kerntemperatur von 75°C erreichen und dürfen danach bis auf 65°C abkühlen. Auch bei den cook & Chill Komponenten besteht die Möglichkeit des Nacherhitzens.

Generell sollte jede Temperaturmessung und jede Temperaturabweichung mit entsprechender Maßnahme (z.B. Komponente wurde nacherhitzt) schriftlich dokumentiert werden.

Speisenausgabe:

- Wer verteilt die Speisen?

Die ausgebenden Mitarbeiter müssen in der „Speisenausgabe“ unterwiesen sein. Zu den nötigen Unterweisungen zählt:

- a) Die einmalige Schulung nach Infektionsschutzgesetz §43 durch das zuständige Gesundheitsamt
- b) Alle zwei Jahre eine Nachschulung nach Infektionsschutzgesetz §43

- Hygienerichtlinien eingehalten?

Generell müssen die ausgebenden Mitarbeiter bei der Speisenausgabe einen Kittel und eine Haarhaube tragen.

- a) Handhygiene (Waschen & Desinfizieren) Diese muss vor der Speisenannahme bzw. vor der Speisenausgabe erfolgen.
- b) Ausgabestelle der Speisen (Reinigung & Desinfektion) Die Ausgabestelle muss täglich gereinigt werden und darf für die Dauer der Ausgabe auch nur für diesen Zweck genutzt werden.
- c) Zur Einhaltung der Temperaturen muss die Ausgabe zeitnah und ohne lange Standzeiten erfolgen. Speisen für den „Nachschlag“ sollten abgedeckt werden.
- d) Speisereste müssen in einem extra dafür vorgesehenem „Speise-Reste-Eimer“ entsorgt werden und dürfen **nicht** im GN-Blech an den Caterer zurückgeführt werden.

Sobald die Speisen aus den Behältern entnommen und verteilt wurden, kann keine Gewährleistung für Temperatur, Fremdkörper oder andere vom Normalzustand der Speisen abweichenden Auffälligkeiten von uns übernommen werden.