

Technische Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft

Arbeitsbericht Nr. 12/2009

ISSN 1861-0129

**Zertifizierung für die Mittagsverpflegung
im offenen Ganztag**

von

Nora Bönnhoff

Maria Hemker

Günter Eissing

44227 Dortmund

Hrsg.: Prof. Dr. Günter Eissing
Technische Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft
Emil-Figge-Straße 50
www.hww.fb14.uni-dortmund.de

Dortmund, im Mai 2009

Zertifizierung der Mittagsverpflegung in der OGS

Zur Sicherung der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität der Schulverpflegung sind Qualitätsstandards erforderlich. Diese betreffen sowohl den Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen auf der Grundlage ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen und unter Einbeziehung der Aspekte Umweltschonung, Nachhaltigkeit und der sensorischen Qualität als auch ein umfassendes Hygienemanagement. Die Grundlage bieten die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE (2007).

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Hauswirtschaftsbereich der OGS sowie weitere Personen, die mittelbar und unmittelbar in die schulische Gemeinschaftsverpflegung eingebunden sind, müssen diesbezüglich qualifiziert werden. Ausgerüstet mit dem notwendigen Wissen können Verantwortliche und Ausführende handlungsbefähigt und eigenverantwortlich die Kenntnisse in die Praxis umzusetzen und vertreten. Dies kann nach einer fachspezifischen Überprüfung ernährungsphysiologischer und hygienischer Gegebenheiten mit einer Zertifizierung bescheinigt werden.

Durch ein Zertifikat wird ausgewiesen, dass Eltern auf eine gesunde, vollwertige und hygienisch einwandfreie Ernährung ihrer Kinder in der OGS vertrauen können. Zugleich wird das Ansehen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Hauswirtschaftsbereich der OGS bestärkt.

Die Erfahrungen bei der Anwendung der Qualifizierung und Zertifizierung sind veröffentlicht (s. Bönnhoff u.a. 2009).

Literatur




Bönnhoff, N., M. Hemker, C. Köhn, G. Eissing: Zertifizierung für die Mittagsverpflegung im offenen Ganztags in Grundschulen der Stadt Dortmund. Ernährung im Focus 9 (2009) 7, im Druck
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn 2007

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 1/1: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan



Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein
Getränke 	Im Angebot stehen u.a.:	
	1. Tafel-, Quell- und Mineralwasser.	
	2. Fruchtsaftschorlen (1 Teil Saft, 2 Teile Wasser oder 1 Teil Saft und 1 Teil Wasser).	
	3. Ungesüßte Kräuter- und Früchtetees.	
Zwischensumme:		
Getreide (z.B. Brot, Getreideprodukte und Nudeln) 	4. Es werden Vollkorngetreideprodukte ins Angebot integriert. 50 % des Brots wird in Form von Vollkornbrot angeboten.	
	5. Es wird bevorzugt Vollkornreis oder Parboiled Reis verwendet.	
	6. Es werden Teigwaren bevorzugt aus Hartweizengrieß und Vollkorn verwendet.	
Kartoffeln 	7. Kartoffeln werden bevorzugt frisch, z.B. als Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln verwendet.	
Zwischensumme:		

Protokollant/in:

Schule: _____

Datum: _____

Tab. 1/2: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein	Specials	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein
Obst und Gemüse 	8. Regionale und saisonale Produkte werden bevorzugt.		1. Frisches Stückobst ist frei verfügbar.	
	9. Gemüse und Obst stehen täglich im Angebot.		2. Nüsse, Samen, werden z. B. als Topping für Salate verwendet.	
	10. Das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten, z.B. in Form von Salaten und Eintopfgerichten, wird berücksichtigt.		3. „Keimlinge“ werden verwendet.	
Zwischensumme:				
Milch und Milchprodukte (außer Butter und Sahne) 	11. Milch wird ausschließlich mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % angeboten/ verarbeitet.			
	12. Naturjoghurt oder Fruchtjoghurt wird mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % eingesetzt/angeboten.			
	13. Für Salatdressing/ Getränke auf Joghurtbasis werden ausschließlich mit Joghurt zubereitet, der einen Fettgehalt von max. 1,5 % aufweist.			
	14. Quark mit max. 20 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden) wird verwendet.			
	15. Hart-/Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse (auch anstelle von Streichfett zu verwenden) mit max. 45 % Fett i. Tr. werden verwendet.			
Zwischensumme:				

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Datum: _____

Tab. 1/3: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein	Specials	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren 	16. Ausschließlich Muskelfleisch, es wird kein Formfleisch verwendet.		4. Abwechseln von Fleischsorten (Rind z. B. Hüfte oder Oberschale, Schwein, z. B. Nuss oder Oberschale).	
	17. Verwendung mageren Fleisches.			
Fisch 	18. Magere Fischarten werden bevorzugt (z. B. Seelachs).		5. Es wird kein Fisch aus überfischten Beständen verwendet. ¹	
Zwischensumme:				
Fette/Öle 	19. Verwendung von Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl, Senföl, Maiskeimöl, Sojaöl).		6. Verwendung von Rapsöl.	
	20. Frittierfett wird mindestens 1-mal pro Woche gewechselt.			
Zwischensumme				



¹ Dazu gehören z. B. Hering und Kabeljau. Nähere Informationen dazu sind unter www.msc.org und www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/WWF_Fischfuehrer_2006_lowres.pdf vorzufinden.

Protokollant/in:

Schule: _____

Datum: _____

Tab. 1/4: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein	Specials	Beurteilung 1 = ja; 0 = nein
Gewürze, Zusatzstoffe 	21. Es wird mit saisonalen Kräutern gewürzt und garniert.			
	22. Salz wird sparsam verwendet; jodiertes Salz wird eingesetzt.		7. Fluoridiertes Jodsalz, das nur mit Ausnahmege- nehmigung in der Gemein- schaftsverpflegung ein- setzbar ist ² , wird verwen- det.	
	23. Auf Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen wird verzichtet.			
Zwischensumme				
Bio-Lebensmittel 			8. Min. 10 % des Waren- einsatzes entfallen auf Lebensmittel aus biologi- scher Erzeugung. ³	
Zwischensumme:				

² Die Ausnahmege-
nehmigung für die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz muss formlos unter Angabe des Produk-
tes sowie des Fluoridgehaltes im Trinkwasser beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebens-
mittelsicherheit beantragt werden (BVL; www.bvl.bund.de).

³ Die Zahl 10 % bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Produkte am gesamten Wareneinkauf für die
Mittagsverpflegung in der jeweiligen Einrichtung. Dies bedeutet von 1000 Euro Einkaufsgeld, müssen 100
Euro für Bio-Produkte ausgegeben werden.

(mod. nach DGE 2007)

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 2: Auswertung der Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan

Lebensmittelgruppe	Basics	Specials
Getränke		
Getreide und Kartoffeln		
Obst und Gemüse		
Milch- und Milchprodukte		
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren und Fisch		
Fette / Öle		
Gewürze, Zusatzstoffe		
Bio-Lebensmittel		
Gesamtsumme Basics		
Gesamtsumme Specials		
Gesamtsumme Basics und Specials		

Überprüfung der Lebensmittelqualität:

Die Anforderungen sind erreicht, wenn mehr als 50 % der in der Tabelle aufgeführten 31 Kriterien erfüllt sind und Tafel-, Quell- und Mineralwasser im Angebot stehen (Tab. 1.1 Kriterium „Basics“).

Protokollant/in:

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 3: Dokumentation der Angebots-Häufigkeit von Menükomponenten (Checkliste 10 Tage)

Schule: _____

K.	Menükomponente lt. Speisenplan	Angebot und Angebotshäufigkeit										Sum- me	Kom- mentar
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1	Kartoffeln												
2	Frittierte Kartoffelprodukte												
3	Vollkornreis												
4	Reis (parboiled)												
5	Vollkornnudeln												
6	Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)												
7	Vollkornbrot												
8	Täglich Gemüse/ Obst												
9	Gemüse als Rohkost												
10	Fleisch												
11	Davon verarbeitete Fleischprodukte												
12	Alternativen zu Schweinefleisch												
13	Seefisch												
14	Ei (Rührei, Omelette)												
15	Süßes Hauptgericht (Milchreis etc.)												
16	Vegetarisches Gericht (kein süßes Gericht)												
17	Angebot von Obst (-dessert)												
18	Täglich frisches Stückobst verfügbar												
19	Trink- und /oder Mineralwasser ist immer verfügbar												
20	Frittierte Produkte pro Woche												

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 3: Dokumentation der Angebots-Häufigkeit von Menükomponenten (Checkliste 10 Tage)

Schule: _____

K.	Menükomponente lt. Speisenplan	Angebot und Angebotshäufigkeit										Sum- me	Kom- mentar
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1	Kartoffeln												
2	Frittierte Kartoffelprodukte												
3	Vollkornreis												
4	Reis (parboiled)												
5	Vollkornnudeln												
6	Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)												
7	Vollkornbrot												
8	Täglich Gemüse/ Obst												
9	Gemüse als Rohkost												
10	Fleisch												
11	Davon verarbeitete Fleischprodukte												
12	Alternativen zu Schweinefleisch												
13	Seefisch												
14	Ei (Rührei, Omelette)												
15	Süßes Hauptgericht (Milchreis etc.)												
16	Vegetarisches Gericht (kein süßes Gericht)												
17	Angebot von Obst (-dessert)												
18	Täglich frisches Stückobst verfügbar												
19	Trink- und /oder Mineralwasser ist immer verfügbar												
20	Frittierte Produkte pro Woche												

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 4: Checkliste zur Überprüfung der Häufigkeiten der Menükomponenten der Mittagsverpflegung im Zyklus von vier Wochen (20 Tage)

	Menükomponente	Häufigkeit (in 20 Tagen)	Erfüllt (ja / nein)
1	Kartoffeln	min. 8 x	
2	Frittierte Kartoffelprodukte	max. 4 x	
3	Vollkornreis	min. 2 x	
4	Reis (parboiled)	min. 2 x	
5	Vollkornnudeln	min. 2 x	
6	Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)	min. 2 x	
7	Vollkornbrot im Angebot enthalten?	ja/nein	
8	Täglich Gemüse und/oder Obst im Angebot	ja/nein	
9	Gegartes Gemüse (Rohware oder TK)	min. 12 x	
10	Fleisch (Schnitzel, Hähnchenfleisch etc.)	6 – 8 x	
11	Davon verarbeitet Fleischprodukte z. B. Wurstwaren und Paniertes (Nuggets)	max. 4 x	
12	Alternativen zu Schweinefleisch	ja/nein	
13	Seefisch (Lachs, Thunfisch etc.)	3 - 4 x	
14	Ei (Rührei, Omelette etc.)	0 - 4 x	
15	Süßes Hauptgericht (Milchreis etc.)	0 - 2 x	
16	Vegetarische Gerichte (kein süßes Gericht)	ja/nein	
17	Angebot von Obst(-dessert)	ja/nein	
18	Täglich frisches Stückobst verfügbar		
19	Trink- und/oder Mineralwasser ist immer verfügbar	ja/nein	
20	Frittierte Produkte pro Woche	max. 2 x	

Überprüfung der Häufigkeiten der Menükomponenten:

Die Anforderungen sind erreicht, wenn 12 (60 %) der in der Tabelle aufgeführten 20 Kriterien und darüber hinaus die Kriterien 8, 12, 16, 17, 19 und 20 erfüllt sind.

(mod. nach DGE 2007)

Protokollant/in: _____

Richtlinien für die Küche

1. Jede Person, die die Küche betritt, benötigt eine Belehrung nach §42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG).
Hygieneschulungen durch den Arbeitgeber sind jährlich durchzuführen!
2. Die Hauswirtschaftskräfte müssen Schutzkleidung tragen (mindestens eine Schürze und Schuhe nur für den Küchenbereich)!
3. Die Hauswirtschaftskräfte dürfen keine Armbanduhren, Armbänder und Ringe tragen!
4. Die Temperatur des Essens muss täglich gemessen werden:
 - Alle Speisen müssen täglich gemessen werden, nicht nur Fisch und Fleisch. Auch die Nachspeise!
 - Die richtige Kerntemperatur für warme Speisen beträgt mindestens + 65°C (+/- 3°C).
Kalte Speisen sollten eine Kerntemperatur zwischen 7 und 10°C haben.
 - Die erste Temperaturmessung erfolgt direkt nach der Anlieferung der Speisen (entspricht die Temperatur nicht der Vorgabe, kann das Essen zum Caterer zurück gegeben werden).
5. Die zweite Temperaturmessung erfolgt unmittelbar bei der Ausgabe der Speisen (entspricht die Temperatur jetzt nicht den Vorgaben, so müssen die Speisen unmittelbar auf +65°C nacherhitzt werden)¹.
6. Putzmittel, Putztücher, Putzeimer usw. dürfen nicht im Lebensmittelbereich gelagert werden.
Lagerung nur im Schmutzbereich oder in einem gesonderten Schrank außerhalb der Küche!
7. Im Kühlschrank und Gefrierschrank muss ein Thermometer vorhanden sein!
8. Es muss ein Reinigungsplan vorhanden sein
Dokumentation Reinigung: wer, wann, wie oft, was und womit!
9. Für den Reinigungsplan ist ein Kontrollsystem notwendig!

¹ Das Nacherhitzen ist nur bei bestimmten Lebensmitteln gestattet. Bitte die rote Lebensmittelliste beachten!

Arbeitsschritte für Hauswirtschaftskräfte

1. Lange Haare zusammenbinden.
2. Hände waschen und desinfizieren.
3. Arbeitskleidung anziehen.
4. Wärmebecken anstellen.
5. Temperatur des Essens kontrollieren (bei Anlieferung und bei Ausgabe).
6. Vorbereitung (Besteck, Teller, Becher heraus stellen; ggf. einen kleinen Eimer mit Wasser für die Kinder bereit stellen, zur Reinigung des Tisches).
7. Vor der Essensausgabe nochmals die Hände waschen und desinfizieren.

Nach der Essensausgabe:

1. Wärmebecken ausstellen und die Behälter mit den restlichen Essensportionen zurück in den Lieferbehälter geben.
2. Das gesamte schmutzige Besteck, Geschirr etc. spülen.
3. (Eß-) Tische abwischen.
4. Arbeitsflächen säubern.
5. Wasser aus den Wärmbecken abfließen lassen und diese säubern.
6. Spülbecken nach dem Abwasch gründlich säubern.
7. Temperatur von Kühl- und Tiefkühlschrank in die Checklisten eintragen.
8. Mülleimer entleeren, nach Bedarf reinigen und mit neuen Mülltüten ausstatten.
9. Die gesamten Tätigkeitsnachweise eintragen und anschließend gründlich die Küchenzeile abwischen (ggf. desinfizieren).

Reinigung / Desinfektion:

<u>tägliche Reinigung</u> *	Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, Wärmebecken, Spül- und Handwaschbecken, Fußboden, Kühltheke, Theke
<u>wöchentliche Reinigung</u> *	Combidämpfer und Mülleimer; Desinfektion der Arbeitsflächen, Spülbecken und der Greifräume über Arbeitsflächen und Spülbecken
<u>monatliche Reinigung</u> *	Kühl- und Gefrierschrank

Regelmäßige Desinfektion nicht vergessen!

* und nach Bedarf

Regeln für die Personalhygiene

1. Belehrung durch das Infektionsschutzgesetz nach § 43 (jährliche Nachbelehrung durch den Arbeitgeber).
2. Körperhygiene:
Tägliche Körperpflege, kurze und nagellackfreie Fingernägel, Haare zusammenbinden.
3. Keine offenen Wunden.
4. Gesundheitlicher Zustand.
Keine Erkältung, kein Erbrechen und kein Durchfall.
5. Arbeitskleidung tragen.
6. Waschen und Desinfektion der Hände.
Während der Arbeitszeit immer wiederholen.
7. Schmuck
ist vor der Arbeit abzulegen, Verletzungsgefahr.

Tägliche Reinigung

Monat

Putzmittel: _____

Datum	Arbeitsfläche*	Spül-/ Handwaschbecken*	Wärmebecken*	Kühltheke*	Ausgabetheke*	Müll entsorgen*	Fußboden	Hz

Tische und Stühle der Kinder bei Bedarf reinigen. Speiseraum wird täglich gesäubert. (Absprachen mit Reinigungspersonal treffen.)
 * ggf. Desinfektion

Wöchentliche Reinigung

von- bis:

Jahr:

Putzmittel: _____

Was	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen
Combidämpfer								
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Desinfektion der Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Was	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen
Combidämpfer								
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Desinfektion der Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Was	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen
Combidämpfer								
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Desinfektion der Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Was	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen
Combidämpfer								
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Desinfektion der Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								

Monatliche Reinigung

Jahr:

Monat	Kühlschrank	Gefrierschrank	Handzeichen
Januar			
Februar			
März			
April			
Mai			
Juni			
Juli			
August			
September			
Oktober			
November			
Dezember			

Halbjährliche Reinigung*

Jahr:

Was	Datum	Handzeichen	Datum	Handzeichen
Spülmaschine Komplett				
Filter Combidämpfer, wenn vorhanden				
Fliesenwände				

Die halbjährlichen Reinigungen können in den Oster- und Herbstferien durchgeführt werden.

*und nach Bedarf

Temperaturkontrolle des Essens

Monat/Jahr _____

Datum	Anliefertemp.	Hz	1. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	2. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	3. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	4. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung

Datum	Anliefertemp.	Hz	1. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	2. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	3. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	4. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung

Datum	Anliefertemp.	Hz	1. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	2. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	3. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	4. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung

Datum	Anliefertemp.	Hz	1. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	2. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	3. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	4. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung

Datum	Anliefertemp.	Hz	1. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	2. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	3. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung	4. Ausgabe	Hz	Nach-erhitzung

Temperatur
Hauptgericht: > 65°C

Temperatur
Beilage: >65°C warm
<10° C kalt

Nachspeise
<10°C kalt

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Warmhaltezeiten

Tab. 5/1: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen für Gemüse _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 5/2: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen kurzgebratene Komponenten _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 5/3: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 5/4: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

(mod. nach DGE 2007)

Protokollant/in: _____