

SÄCHSISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES UND VERBRAUCHERSCHUTZ  
Albertstraße 10 | 01097 Dresden

## Schulen im Freistaat Sachsen

### Merkblatt über hygienische Anforderungen an den (gewerblichen) Umgang mit Lebensmitteln an/in Schulen

#### 1. Einleitung

Lebensmittel stellen ein geeignetes Nährmedium und Transportmittel für Erreger von Magen-Darm-Erkrankungen (z.B. Salmonellen) und Hauterkrankungen dar. Derartige Erkrankungen treten als Durchfall oder Brechdurchfall in Form eiternder und nässender Wunden im Bereich der Arme und Hände in Erscheinung.

Auf Grund der Abgabe von Lebensmitteln durch eine infizierte Person an andere Personen kann es zu Massenerkrankungen kommen. Bei gesunden Personen mit einem funktionstüchtigen Abwehrsystem verlaufen allerdings z. B. Durchfall-Erkrankungen in der Regel komplikationslos und zeigen überwiegend Selbstheilungstendenz. Bei älteren Menschen, abwehrgeschwächten Personen, Säuglingen, Kleinkindern und Schwangeren können jedoch schwere Krankheitsverläufe und lebensbedrohliche Zustände verursacht werden.

Vom Lehrpersonal, Erzieherinnen und Erziehern, Schülerinnen und Schülern sowie ihren Eltern, die im Rahmen des Unterrichts, bei Projekttagen oder Schulveranstaltungen mit Lebensmitteln umgehen, diese herstellen oder abgeben, müssen bestimmte hygienische Grundsätze eingehalten werden. Dadurch können Verunreinigungen der Lebensmittel mit gesundheitsgefährdenden Mikroorganismen und daraus resultierende Erkrankungen vermieden werden.

- Die Verunreinigung von Lebensmitteln kann z. B. ausgehen von:
  - infizierten und Erreger ausscheidenden Personen (manche Personen können auch ohne Krankheitszeichen Erreger ausscheiden), die vor der Zubereitung und dem Ausgeben von Speisen bzw. nach dem Toilettengang entweder keine oder eine unzureichende Händehygiene durchführen,

**Ihr/e Ansprechpartner/-in:**

**Durchwahl**  
Telefon +49 351 564-0  
Telefax +49 351 564-5770

**Ihr Zeichen**

**Ihre Nachricht vom**

**Aktenzeichen**  
(bitte bei Antwort angeben)

Dresden,  
8. Dezember.2010



**Hausanschrift:**  
**Staatsministerium für Soziales  
und Verbraucherschutz**  
Albertstraße 10  
01097 Dresden

[www.sms.sachsen.de](http://www.sms.sachsen.de)

Für Besucher mit Behinderungen  
befinden sich gekennzeichnete Park-  
plätze bei  
Einfahrt Albertstraße 10 oder Archiv-  
straße, Innenhof SMS

**Verkehrsbindung:**  
Zu erreichen mit den Straßenbahnlinien  
3, 7, 8 Haltestelle Carolaplatz

\*Kein Zugang für elektronisch signierte  
sowie für verschlüsselte elektronische  
Dokumente.

- eitrig-infizierten Hautwunden im Bereich der Hände und Unterarme,
  - verunreinigten Arbeitsflächen, Arbeitsmitteln und Geschirr,
  - erregerehaltigen, verunreinigten Rohmaterialien und Zutaten sowie
  - Insekten (Fliegen), anderem Ungeziefer und Schadinsekten.
- Folgende Lebensmittel sollten grundsätzlich nicht angeboten werden:
- rohehaltige Speisen (Torten, Desserts wie z.B. Tiramisu und selbstgemachte Mayonnaise),
  - Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u. a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark),
  - Hackfleisch (ungebrühte Bratwürste, Schaschlik),
  - Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden),
  - leicht verderbliche Salate (z. B. Feinkost-, Rohkostsalate) sowie
  - selbst hergestelltes Speiseeis.

## **2. Hygienische Grundsätze und Anforderungen**

- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss Trinkwasserqualität haben.
- Beim Umgang mit rohem Fleisch bzw. Geflügelfleisch ist besondere Vorsicht geboten; Tauwasser und Verpackungen sind zu entsorgen und alle damit in Kontakt gekommenen Flächen und Gegenstände sowie die Hände sind gründlich zu reinigen.
- Rohe und fertig zubereitete Lebensmittel müssen getrennt voneinander gelagert und weiter verarbeitet werden (Vermeidung von Kreuzkontaminationen); benutzte Küchenutensilien dürfen nur wieder oder weiter verwendet werden, wenn diese zwischendurch gründlich gereinigt wurden.
- Es sind ausschließlich saubere und für Lebensmittel geeignete Behältnisse, sauberes Geschirr sowie hygienisch einwandfreie Spül- und Trockentücher zu verwenden.
- Bei der Ausgabe von Speisen ist auch auf die Bereitstellung sauberen Bestecks zu achten; verzehrfertige Speisen dürfen nicht direkt mit den Händen angefasst werden, ggf. sind Einmalhandschuhe zu tragen (direkter Hand-Lebensmittel-Kontakt ist zu vermeiden); Arbeitsflächen und Gerätschaften müssen unbeschädigt sowie sauber, leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind in einem Abfallbehältnis mit Deckel zu sammeln; dieses ist regelmäßig zu entleeren und zu reinigen.

## **3. Hygienevorschriften für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben**

- Der Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind, sowie ggf. Nachweise der Nachbelehrung sind unerlässlich.

- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung sind möglichst getrennt von Straßen- und Arbeitskleidung aufzubewahren. Gegebenenfalls ist eine „Haarbedeckung“ geboten.
- Gründliches Händewaschen mit Seife unter fließendem Wasser und Abtrocknen mit Einmalhandtuch muss vor und nach der Zubereitung und der Abgabe von Speisen und Getränken sowie nach jedem Toilettengang selbstverständlich sein. Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmittel in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.
- Auch kleine Wunden an Händen und Armen müssen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abgedeckt werden.
- Vor dem Arbeitsbeginn ist Handschmuck abzulegen.
- Speisen dürfen weder angeniest noch angehustet werden.
- Das Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung und -abgabe zu unterlassen.

**Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten. Wer trotz o. g. Erkrankungen Lebensmittel herstellt oder ausgibt, kann gemäß Infektionsschutzgesetz bestraft werden.**

#### **4. Weitere Anforderungen**

- Personen, die in Schülercafés o. ä. Einrichtungen arbeiten und somit gewerbsmäßig an Schulen Lebensmittel herstellen, behandeln oder ausgeben, müssen vor der Tätigkeitsaufnahme an einer Belehrung entsprechend den §§ 42 und 43 IfSG vom Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt teilnehmen und für den Bereich Hygiene geschult werden. Bei Beschäftigung ohne entsprechende Belehrung kann ein Bußgeld verhängt werden.
- Bei gelegentlichen und einmaligen Kochaktionen sind die gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneanforderungen ebenfalls einzuhalten, wenn die hergestellten Speisen an Dritte abgegeben oder verkauft werden. Die gesetzlichen Anforderungen sind dagegen nicht verpflichtend, wenn die hergestellten Speisen von der Gruppe verzehrt werden, die sie hergestellt hat.
- Werden Personen bei einmaligen Aktionen mit in Verpflegungsmaßnahmen eingebunden, indem sie Speisen fertig zubereitet mitbringen oder bei der Speisenherstellung bzw. bei deren Ausgabe helfen, dann sind die Helferinnen und Helfer über Risiken zu unterweisen, die mit der Herstellung und Ausgabe verbunden sein können.

## 5. Weitere Informationen...

- [www.tuev-sued.de/vereinschecklisten](http://www.tuev-sued.de/vereinschecklisten)
- [http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps\\_schutz\\_vor\\_lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)
- [www.hausfrauenbund-hessen.de/236.html](http://www.hausfrauenbund-hessen.de/236.html), Broschüre „Feste sicher feiern“
- [www.aid.de](http://www.aid.de), Broschüren und Schulungsvideos zur Lebensmittelhygiene

Die aufgezeigten hygienischen Anforderungen basieren auf folgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Sie sind unter folgenden Links zugänglich:

- europäisches Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>,
- nationales Recht: <http://www.gesetze-im-internet.de/>.

## 6. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde gern zur Verfügung (<http://www.gesunde.sachsen.de/6867.html>):

### Erzgebirgskreis

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Wettinerstraße 61  
08280 Aue
- Postanschrift:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Paulus-Jenisius-Straße 24  
09456 Annaberg-Buchholz
- Telefon: (03771) 27 73 34 12
- Telefax: (03771) 2 77 33 44
- [p.dietel@kreis-erz.de](mailto:p.dietel@kreis-erz.de)

### **Nebenstelle Marienberg**

- Besucheradresse:  
Poststraße 6  
09496 Marienberg
- Telefon: (03735) 66 35 05

### **Vogtlandkreis**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Vogtlandkreises  
Stephanstraße 9  
08606 Oelsnitz
- Postanschrift:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Vogtlandkreises  
Neundorfer Straße 94/96  
08523 Plauen
- Telefon: (037421) 41 36 00
- Telefax: (037421) 4 14 36 01
- [halamek@vogtlandkreis.de](mailto:halamek@vogtlandkreis.de)

### **Landkreis Zwickau**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Chemnitzer Straße 29  
08371 Glauchau
- Postanschrift:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Robert-Müller-Straße 4-8  
08056 Zwickau
- Telefon: (0375) 4 40 22 26 00
- Telefax: (0375) 4 40 22 26 58
- [lueva@landkreis-zwickau.de](mailto:lueva@landkreis-zwickau.de)

### **Mittelsachsen**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Am Landratsamt 3  
09643 Mittweida
- Telefon: (03727) 9 50 62 34
- Telefax: (03727) 9 50 64 88
- [lueva@landkreis-mittelsachsen.de](mailto:lueva@landkreis-mittelsachsen.de)

### **Außenstelle Freiberg**

- Besucheradresse:  
Fraensteiner Straße 43  
09599 Freiberg
- Telefon: (03731) 7 99 38 51
- Telefax: (03731) 7 99 37 70

### **Außenstelle Döbeln**

- Besucheradresse:  
Mastener Straße 15  
Gebäude B  
04720 Döbeln
- Telefon: (03431) 74 21 51
- Telefax: (03431) 74 18 21 51

### **Landkreis Bautzen**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Bahnhofstraße 7  
02625 Bautzen
- Telefon: (03591) 5 25 13 90 01
- Telefax: (03591) 5 25 13 90 09
- [lueva@lra-bautzen.de](mailto:lueva@lra-bautzen.de)

### **Landkreis Meißen**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Dresdner Str. 25  
01662 Meißen
- Postanschrift:  
Sozialdezernat  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Postfach 10 01 52  
01662 Meißen
- Telefon: (03522) 30 35 81
- Telefax: (03522) 72 54 44 01 17
- [lueva@kreis-meissen.de](mailto:lueva@kreis-meissen.de)

### **Landkreis Görlitz**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Georgewitzer Straße 25  
Haus 111  
02708 Löbau

- Postanschrift:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Postfach 30 01 52  
02806 Görlitz
- Telefon: (03585) 44 27 80
- Telefax: (03585) 44 27 83
- [veterinaeramt@kreis-gr.de](mailto:veterinaeramt@kreis-gr.de)

#### **Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge**

- Besucheradresse:  
Dr. Friedrichs-Straße 2  
01744 Dippoldiswalde
- Postanschrift:  
Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge  
Postfach 10 02 53/54  
01782 Pirna
- Telefon: (03504) 6 20 25 00
- Telefax: (03504) 6 20 25 09
- [lueva@lra-pirna.de](mailto:lueva@lra-pirna.de)

#### **Landkreis Nordsachsen**

- Besucheradresse:  
Amt für den öffentlichen Gesundheitsdienst  
Fachbereich Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Richard-Wagner-Straße 7a  
04509 Delitzsch
- Postanschrift:  
Landratsamt Nordsachsen  
04855 Torgau
- Telefon: (034202) 9 88 52 01
- Telefax: (034202) 9 88 52 10
- [michael.preuss@lra-delitzsch.de](mailto:michael.preuss@lra-delitzsch.de)

#### **Landkreis Leipzig**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Staufenbergstraße 4, Haus V  
04552 Borna
- Postanschrift:  
Landkreis Leipzig  
Landratsamt  
04550 Borna
- Telefon: (03433) 24 13 51
- Telefax: (03433) 24 18 07

- [lueva@lk-l.de](mailto:lueva@lk-l.de)

### **Stadt Leipzig**

- Besucheradresse:  
Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt  
Theodor-Heuss-Straße 43  
04328 Leipzig
- Postanschrift:  
Stadt Leipzig  
Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt  
04092 Leipzig
- Telefon: (0341) 1 23 37 51
- Telefax: (0341) 1 23 37 55
- [Regina.Seiffert@leipzig.de](mailto:Regina.Seiffert@leipzig.de)

### **Stadt Chemnitz**

- Besucheradresse:  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Elsasser Straße 8  
09120 Chemnitz
- Telefon: (0371) 4 88 39 00
- Telefax: (0371) 4 88 39 99
- [vetamt@stadt-chemnitz.de](mailto:vetamt@stadt-chemnitz.de)

### **Landeshauptstadt Dresden**

- Besucheradresse:  
Dezernat Ordnung und Sicherheit  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Burkersdorfer Weg 18  
01189 Dresden
- Postanschrift:  
Dezernat Ordnung und Sicherheit  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Postfach 12 00 20  
01001 Dresden
- Telefon: (0351) 4 08 05 11
- Telefax: (0351) 4 08 05 13
- [veterinaeramt@dresden.de](mailto:veterinaeramt@dresden.de)