

Zulassung von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in Niedersachsen

Julia Jähne, Doris Förster und Martin Bisping

Grundsätzlich sind Großküchen nicht zulassungspflichtig. Unter bestimmten Bedingungen fallen jedoch auch diese Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung unter die Zulassungspflicht. Im Folgenden wird das niedersächsische Zulassungsverfahren vorgestellt.

Zulassungspflicht von Großküchen

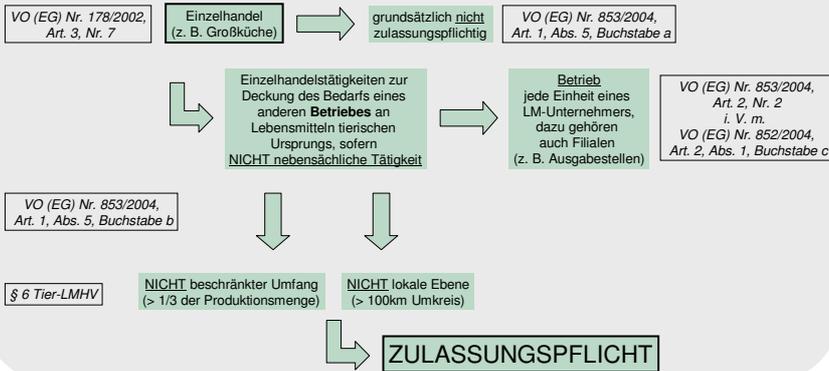


Abb. 1: Produktionsküche

Bestimmung Produktionsmenge

(Nds. Erlass, 2009)

- Anzahl der produzierten Mahlzeiten
- Frühstück, Mittagessen, Abendessen gleichwertig

Beispiel:

Altenpflegeeinrichtung (100 BewohnerInnen)

- Frühstück 100 Portionen
- Mittagessen 100 Portionen
- Abendessen 100 Portionen

➤ + Mittagessen für 2 Schulen 200 Portionen

➤ gesamte Produktionsmenge 500 Portionen

- Abgabe vor Ort 300 Portionen (60%)
- Abgabe an Externe 200 Portionen (40%)

➔ **ZULASSUNGSPFLICHT**, da > 1/3 der täglichen Produktionsmenge an externe Einrichtungen abgegeben wird

Dieser Hintergrund verdeutlicht, dass damit zahlreiche Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in die Zulassungspflicht fallen. Viele Großküchen beliefern von einer Zentralküche aus weitere Standorte oder andere Einrichtungen (z. B. Schulen, Kindergärten). Bisher wurden in Niedersachsen nach dieser einheitlichen Regelung 73 Großküchen zum Herstellen von Speisen unter der Verwendung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs zugelassen.

Den bisherigen Erfahrungen nach ist die Dokumentation zum betrieblichen Eigenkontrollsystem in Großküchen in der Regel nahezu vollständig vorhanden, auch wenn ein detailliertes und vollständiges HACCP-Konzept häufig erst in Vorbereitung auf die Zulassung erarbeitet wurde. Insbesondere kleinere Küchen wurden im Rahmen des Zulassungsverfahrens häufig mit folgenden Forderungen konfrontiert.

Betriebsräume, Betriebshygiene, Betriebsabläufe

- Personalbereich: getrennte Aufbewahrung von Arbeits- und Straßenkleidung, bodenferne Lagerung der Arbeitsschuhe
- Einrichten einer funktionellen Hygieneschleuse (z. B. Desinfektionsmatte)
- Umrüsten der Handwascheinrichtungen auf hand- und armbedienungsfreien Betrieb und/oder Ergänzung weiterer Handwascheinrichtungen
- Produktionsräume (Abb. 1): Beschaffenheit der Fußböden, Abflüsse, Decken
- Lagersystematik: Kennzeichnung von Anbrüchen (z. B. Gewürze)
- Spülbereich (Abb. 2): eindeutige Trennung zwischen unreinen und reinen Bereichen
- Speiseabfälle: getrennte und gekühlte Lagerung von Material der Kategorie 3



Abb. 2: Spülstraße



Abb. 3: Rückstellproben

Dokumentation der Eigenkontrolle

- Trinkwasser: mikrobiologische Untersuchungen/Probenahmepläne
- Prüfmittelüberwachung
- Wartungs-/Instandhaltungs-/Investitionsplanung
- Reinigungs- und Desinfektionskonzept, inkl. mikrobiologischer Kontrollen des Reinigungs- und Desinfektionserfolges (mind. zweimal jährlich 10 Proben, Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, *Enterobacteriaceae*)
- Schädlingsmonitoring: systematisches Konzept
- Beseitigung der tierischen Nebenprodukte (Material der Kategorie 3)
- Rückverfolgbarkeit
- Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle
- Rohwaren-/Produktspezifikationen
- HACCP-Konzept, Festlegung von CCPs/CPs, Sollwerten, Grenzwerten, Maßnahmen
- Rückstellproben (Abb. 3): gemäß DIN 10526 tiefgefroren mind. 7 Tage, Aufbewahrung für 14 Tage wird empfohlen
- Produkte: mikrobiologische Untersuchungen/Probenahmepläne
- Krisenmanagement

Zulassungspflichtigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung wird empfohlen die Inhalte der DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ zu berücksichtigen.

Diskutiert werden kann, ob es neben der bisherigen Verfahrensweise sinnvoll wäre, Großküchen zusätzlich ab einer bestimmten Produktionsmenge, d. h. ab einer bestimmten Anzahl von Essensportionen, unabhängig von der Abgabe an andere Betriebe, mit in die Zulassungspflicht aufzunehmen.