



Hygieneinformation und Belehrung EU-Schulprogramm NRW

Bitte beachten Sie die folgenden Hygieneinformationen zum EU-Schulprogramm in Nordrhein-Westfalen. Je nach Durchführung und Organisation an Ihrer Schule gelten einige Punkte optional (z.B. Lagerung oder „Obstdienst“). Diese Hygieneinformation gilt gleichzeitig als Hygienebelehrung und richtet sich an alle erwachsenen Personen, die an der Annahme, Lagerung und Zubereitung von Obst und Gemüse im Rahmen des EU-Schulprogramms in Nordrhein-Westfalen beteiligt sind. Im Umgang mit Lebensmitteln muss eine gute Hygiene beachtet werden, um Risiken zu minimieren. Bitte lesen Sie die folgende Hygienebelehrung aufmerksam durch und bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift, dass Sie die Inhalte beachten werden. Geben Sie das unterschriebene Exemplar der für Schulobst zuständigen Person oder der Schulleitung. Das unterschriebene Exemplar soll an der Schule aufbewahrt werden.

Warenannahme

- Die Zuständigkeit für die Warenannahme ist im Vorfeld zu klären und verantwortlich festzulegen. Sie kann von unterschiedlichen Personen ausgeführt werden.
- Die gelieferte Ware wird kontrolliert (kurze Sichtkontrolle).
- Die Annahme wird dokumentiert (Lieferschein). **Bitte bewahren Sie die Lieferscheine in der Schule auf.** Sie dienen als Grundlage für eventuelle Kontrollen.

Persönliche Hygiene

- Vor Beginn der Zubereitung und nach jedem Toilettengang Hände gründlich unter fließendem Wasser und mit Seife waschen. Hände mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Saubere Arbeitskleidung.
- Handschmuck (Ringe, Uhren, etc.) ablegen. Weitgehender Verzicht auf Kosmetika (z.B. Parfüms oder Nagellack).
- Reinigung des Arbeitsplatzes.
- Direktes Anhusten oder Niesen vermeiden. Erkrankte Personen dürfen kein Obst und Gemüse zubereiten. Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere zubereiten. Beispiele für Symptome ansteckender Krankheiten können sein: Durchfall, hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, Gelbfärbung der Haut, Wunden oder offene



Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, nässend, geschwollen oder schmierig belegt sind.

- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh, Fingerling) abgedeckt werden.

Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz

Für das Ausgeben von Obst und rohem Gemüse, ggf. das Schälen, Zerteilen und Verteilen dieser Produkte bedarf es keiner Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt nach §43 Infektionsschutzgesetz. Sollten jedoch darüber hinaus gehende Tätigkeiten durchgeführt werden, ist dies mit den zuständigen Vor-Ort-Behörden im Einzelfall abzuklären. Unabhängig von der formalen Erstbelehrung sind jedoch die Inhalte dieser Erstbelehrung und die allgemeinen Hygieneanforderungen (siehe Persönliche Hygiene) den Beteiligten zu vermitteln.

Reinigen von Obst und Gemüse

Bei der Reinigung von Lebensmitteln werden unerwünschte Stoffe durch Waschen mit Trinkwasser und ohne Zusatz von Reinigungsmitteln entfernt. Obst und Gemüse beispielsweise werden so von Schmutz (Staub etc.) befreit und die Zahl der Mikroorganismen reduziert. Wichtig ist, dass das Obst und Gemüse bedenkenlos von den Kindern gegessen werden kann. Gegebenenfalls ist auch eine Reinigung mit einem Tuch oder einer Bürste möglich. Bitte klären Sie mit Ihrem Lieferanten, in welchem Zustand das Obst geliefert wird (gewaschen / nicht gewaschen) und entscheiden Sie dann über die notwendige Reinigung.

Hinweis für Lehrer/innen: „Obstdienst“

Sollten Sie die Zubereitung an Ihrer Schule durch die Einrichtung eines „Obstdienstes“ organisieren, d.h. die Kinder bereiten das Obst zu, vermitteln Sie den Kindern die hygienischen Grundlagen.

Beim Obstdienst bereiten immer mindestens 2 Kinder das Obst für die gesamte Klasse vor. Das Obst und Gemüse kann dann auf Tellern oder Schalen auf die Tische gestellt werden. Wird das Obst und Gemüse länger aufbewahrt (1/2 Stunde und länger bis zum Verzehr), sind die Behälter zu verschließen oder abzudecken. Besprechen Sie mit den Kindern die Hygieneregeln und achten Sie als Lehrkraft darauf, dass die Kinder sie einhalten:

- Gründliches Händewaschen
- Obst reinigen



- saubere Kleidung tragen
- kein Obstdienst bei Erkältung oder anderen ansteckenden Krankheiten
- kein Niesen oder Husten auf Lebensmittel
- Arbeitsbereich muss sauber gehalten werden
- Wunden und Verletzungen versorgen.

Lagerung von Obst und Gemüse

Eine tägliche Lieferung erfordert keine Lagerung, sondern höchstens eine geeignete Stelle, von der das Obst auf die Klassen verteilt werden kann.

Sollten Sie sich dazu entschieden haben, Ihr Obst nicht täglich liefern zu lassen, beachten Sie bitte die folgenden Regelungen zur Lagerung von Obst und Gemüse.

- Es sollte ein geeigneter Raum oder Platz (abgetrennter Teil eines Raumes) zur Lagerung der angelieferten Waren vorhanden sein, der abschließbar ist.
- Die personelle Verantwortung für die Lagerung muss vorab geklärt werden, ebenso wie die Zutrittsberechtigung.
- Eine saubere Lagerung, getrennt von Lebensmitteln tierischer Herkunft und insbesondere kritischen Lebensmitteln wie rohem Fleisch, rohen Eiern und auch bereits zubereiteten Lebensmittel muss gewährleistet sein.
- Die Obstkisten sollten nicht direkt auf dem Boden gelagert werden (sie können beispielsweise auf Paletten gestellt werden).
- Der Fußboden sollte leicht zu reinigen sein (durch Fegen oder Nassreinigung) und aus hierfür geeignetem Material bestehen (kein Teppichboden).
- Der Raum ist vor Schädlingsbefall zu schützen. Dazu ist der Raum von einer zuständigen Person (Lebensmittelrechtlich verantwortliche Person) regelmäßig auf Schädlingsbefall zu überprüfen.
- Eine Kühlung ist in den meisten Fällen (je nach Obstsorte) nicht notwendig, allerdings sollte die Temperatur relativ konstant sein. Direkte Sonneneinstrahlung sowie ein übermäßiges Aufheizen soll vermieden werden.

Abfallentsorgung

Alle Abfälle müssen hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt werden. Die Entsorgungswege sind kommunal geregelt und müssen mit der jeweils zuständigen Behörde abgestimmt werden.

Beispiele für die Abfallentsorgung (aus dem Dortmunder Pilotprojekt):

Die Obst- und Gemüseabfälle werden im Klassenraum bzw. der Lehrküche an geeigneter Stelle gesammelt.



- Der „Obstdienst“ bringt Abfälle zur Abfalltonne der OGS-Küche. Der Caterer der OGS-Küche holt die Abfalltonne ab und entsorgt die Abfälle sachgerecht.
- Eine zuständige Person bringt die Abfälle zum Biomülleimer / Komposter.
- Der „Obstdienst“ bringt die Abfälle zur „Garten-Werkstatt“ zwecks Bildung eines Komposthaufens zur Düngung des Schulgartens.

Geben Sie das unterschriebene Exemplar der für Schulobst zuständigen Person oder der Schulleitung.

Ich habe die Hygienebelehrung für die Umsetzung des EU-Schulprogramms in Nordrhein-Westfalen gelesen und werde die Hygieneregeln einhalten.

Ort, Datum

Unterschrift