



Handwaschbecken in Küchen der schulischen Gemeinschaftsverpflegung

1 Ausgangssituation

In der schulischen Gemeinschaftsverpflegung können in Abhängigkeit vom Zubereitungssystem folgende Reinigungsaufgaben anfallen:

- Reinigung/Waschen von Lebensmitteln
- Reinigung/Spülen von Geschirr und Arbeitsgeräten
- Reinigen/Waschen der Hände.

Um eine Kreuzkontamination sicher zu verhindern, werden drei räumlich getrennte Waschbecken verlangt (keine gegenseitige Beeinflussung durch Spritzer).

Das große Problem besteht häufig darin, dass die Gemeinschaftsverpflegung nachträglich in ein vorhandenes Gebäude eingebracht werden musste und die obige Grundanforderung in der Planung nicht immer berücksichtigt wurde. Nachträgliche Änderungen insbesondere durch den Einbau zusätzlicher Waschbecken bedeuten einen großen Aufwand und rufen hohe Kosten hervor.

2 Grundlegende Anforderungen aus Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Grundlegende Anforderungen an die Lebensmittelhygiene werden durch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004* geregelt. In den Anhängen dieser VO werden die Details dargelegt. So wird in dem Anhang II, Kapitel I unter Nr. 4 - wie folgt- beschrieben:

"Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein."

Weiterhin wird im Anhang II, Kapitel I unter Nr. 2 und 3 ergänzt:

„2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.“



3 Konkretisierung der Anforderungen

Als generelle Forderung gilt, dass das Handwaschbecken mit einem Spender für Flüssigseife und Papierhandtücher ausgestattet sein muss. Es muss in erreichbarer Nähe angeordnet sein. Als Faustformel gilt, dass das Becken in 10 bis 15 Schritten erreichbar ist (ohne größere Hindernisse wie geschlossene Tür).

Die konkreten Anforderungen für die Anzahl der Waschbecken sind aus der jeweiligen Tätigkeit im Rahmen der Zubereitung der Speisen abzuleiten.

a) Reine Ausgabeküche

Die Speisen werden fertig zubereitet in Schalen angeliefert. Sie werden aus den Thermoporten entnommen und in eine Baine Marie für die Ausgabe gestellt. Es werden keine Speisen zubereitet; auch nicht gelegentlich werden Salat, Gemüse oder Obst gereinigt und zubereitet. In diesem Fall sind nur ein Handwaschbecken und ein Spülbecken erforderlich.

Die Anzahl der erforderlichen Waschbecken kann hier auf ein Spülbecken reduziert werden, wenn das Spülen der Schalen durch den Caterer erfolgt oder nach dem einmaligen Spülvorgang eine gründliche Reinigung des Spülbeckens erfolgt. In der anderen Zeit steht das Spülbecken immer als Handwaschbecken zur Verfügung.

b) Küche mit Zubereitung von Speisen

Wenn auch nur gelegentlich Speisen (z. B. Salat, Gemüse, Obst) gereinigt und zubereitet werden, muss ein getrenntes Handwaschbecken vorhanden sein. Dies ergibt sich aus Nummer 4 der Verordnung: „**Soweit erforderlich**, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.“ Im Falle der Zubereitung von Speisen ist die Erfordernis gegeben, da das Handwaschbecken jederzeit für die Reinigung der Hände zur Verfügung stehen muss. Ein ständiger Wechsel der Nutzung des Waschbeckens zwischen der Reinigung der Hände und der Lebensmittel ist nicht möglich, wenn eine Kontamination der Lebensmittel sicher vermieden werden soll.

Erfolgt die Reinigung des Geschirrs nur gelegentlich oder eindeutig zeitlich versetzt gegenüber der Zubereitung von Lebensmitteln, ist eine Reduktion der Anzahl der Waschbecken auf 2 möglich, indem für das Reinigen von Lebensmitteln in das Waschbecken einer geeignete Schüssel eingesetzt wird. Diese Schüssel wird ausschließlich für das Reinigen der Lebensmittel im Waschbecken eingesetzt. Dies muss durch eine schriftliche Arbeitsanweisung und Unterweisung nachgewiesen werden.



4 Sekundäre Quellen

Das nordrheinwestfälische Verbraucherministerium MUNLV hat 2009 in seiner Broschüre „Sauber is(s)t gesund.“ ausgeführt:

„Anforderungen an Räume und Einrichtungen

- In der Küche muss ein **separates Handwaschbecken** mit warmem Wasser, flüssiger Seife, ggf. Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Flüssigseife bzw. Händedesinfektionsmittel sollten nicht aus Standflaschen, sondern aus fest installierten Spendern entnommen werden.
- Für die **Reinigung von Lebensmitteln und Geschirr oder Arbeitsgeräten** muss je nach Bedarf mindestens ein weiteres Spülbecken zur Verfügung stehen.“

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung der VZ NRW gibt folgende Erläuterung:

„Grundsätzlich müssen drei Waschbecken vorhanden sein.

Es muss sich ein **separates Handwaschbecken** in der Küche befinden. Dieses muss mit einem Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern versehen sein. Die Armatur sollte möglichst so beschaffen sein, dass sie mit einem Sensor o. ä. ausgerüstet ist, um berührungsloses Händewaschen zu ermöglichen.

In einem weiteren Waschbecken werden Lebensmittel, wie Obst und Gemüse, gewaschen. Dieses Becken darf nicht zum Spülen von Geschirr verwendet werden. Falls es keine separate Spülküche gibt und auch kein drittes Waschbecken zum Spülen von Küchenutensilien in der Küche vorhanden ist, müssen die Arbeitsgänge "Waschen von Lebensmitteln" und "Spülen von Küchenutensilien" zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden. Eine Zwischenreinigung der Becken zwischen diesen Arbeitsvorgängen muss durchgeführt werden, so dass es zu keiner Kreuzkontaminationen kommen kann. Zusätzlich muss zum Reinigen von Obst und Gemüse ein nachträglich einzusetzendes Becken verwendet werden, welches ausschließlich für diese Arbeitsschritte vorgesehen ist. Diese Lösung kann nur mit einer sehr guten Hygienepraxis geduldet werden und wird möglicherweise unterschiedlich von den Behörden akzeptiert.“

Quellen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 204 S. 26) zuletzt geändert durch: Verordnung (EG) Nr. 1019/2008 vom 17. Oktober 2008

(ABl. EU L 277 S. 7), berichtet: ABl. EU vom 3.3.2009 Nr. L 58 S. 3

Häufig gestellte Fragen zum Hygienemanagement. VZ NRW: http://www.vz-nrw.de/fragen_zum_hygienemanagement?pk_campaign=NW-150722. Stand: 12.05.2015
munlv: Sauber is(s)t gesund. Düsseldorf 2009, S. 5