



Direktionen
der allgemein bildenden Pflichtschulen

in O b e r ö s t e r r e i c h

Bearbeiter :
Fr. Dr. JINDRICH

Tel: 0732 / 7071-9111
Fax: 0732 / 7071-4140
E-mail: lsr@lsr-ooe.gv.at

Ihr Zeichen

vom

Unser Zeichen
A9-14/6-2014

vom
23.01.2014

**Hygienevorschriften für Schulküchen;
Elterninformation zum Thema Lebens-
mittelhygiene**

Sehr geehrte Damen und Herren!

In der Anlage übermittelt der Landesschulrat für Oberösterreich die überarbeiteten Hygienevorschriften für Schulküchen und ein Elterninformationsblatt zum Thema Lebensmittelhygiene für jene Eltern, die bei der Ausrichtung von Schulbuffets und Schuljausen mitarbeiten oder auch vorgefertigte Speisen von zu Hause mitbringen.

Es wird ersucht, den betreffenden Eltern dieses Informationsblatt vor der Mitarbeit bei Schuljausen und Schulbuffets zur Kenntnis zu bringen.

Weiters wird ersucht, dieses Schreiben Ihrer Schulärztin/Ihrem Schularzt zur Kenntnis zu bringen.

Mit diesem Schreiben tritt der Erlass "Hygienevorschriften für Schulküchen – Wiederverlautbarung" A9-143/1-2007 vom 07.09.2007 außer Kraft.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten:
Dr. Sonnberger eh.

Anlagen

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR SCHULKÜCHEN

Herstellung von Büffets in Lehrküchen

Bei der Herstellung von Büffets in Lehrküchen (z.B. Schulfeste, Elternsprechtage,...) sind den durchführenden Personen im Vorfeld die Hygienevorschriften zur Kenntnis zu bringen. Diese sind auch für deren Einhaltung verantwortlich.

Um diese Vorschriften einhalten zu können, **muss** sich der Umfang des Büffets nach dem Rahmen der in der Lehrküche zur Verfügung stehenden **Kühl- und Lagermöglichkeiten** richten.

Mitwirkung der Eltern bei Büffets und Schuljause

Eine gute Zusammenarbeit zwischen Schule und Eltern wirkt sich positiv auf Schüler/innen und Schulklima aus.

So ist es zu begrüßen, dass sich Eltern auch aktiv bei der Ausrichtung von diversen Büffets und der Zubereitung von Schuljause beteiligen und dazu vorgefertigte Speisen von zu Hause mitbringen.

Sinnvoll ist es, die Eltern bereits in die Planung einzubeziehen.

Um die Vermehrung von eventuellen Krankheitserregern beim Umgang mit Lebensmitteln, bzw. fertigen Speisen zu vermeiden ist es notwendig, dass auch die Eltern folgende Punkte der Lebensmittelhygiene beachten:

- Handhygiene: Gründliches Händewaschen vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach jeder Pause
- größte Sauberkeit bei Geschirr, Geräten, Arbeitsflächen und im persönlichen Bereich
- nur frisch zubereitete Speisen mitbringen, damit der Zeitraum zwischen Herstellung und Verzehr nicht zu lang ist
- Speisen mit verarbeiteten rohen Eiern (Cremen, Tiramisu, selbstgemachte Mayonnaise...) wegen der Salmonellengefahr nicht zubereiten
- Cremetorten und Salate mit Mayonaisedressing eher meiden, denn sie verderben rasch, wenn sie nicht ohne Unterbrechung kühl gelagert werden können
- für Kartoffelsalat oder Kartoffelkäse nur frisch gekochte Kartoffel verwenden
- faschieretes Fleisch rasch verarbeiten, auf jeden Fall aber am Tag der Herstellung
- Fleisch zum Grillen immer nur in kleinen Mengen aus dem Kühlschrank holen
- leicht verderbliche Speisen erst knapp vor dem Verkauf am Büffet aufstellen
- Speisen am Büffet generell mit Folie etc. zudecken und erst knapp vor dem Verkauf abdecken
- Lebensmittelhygiene beim Verkauf:
 - zur Weitergabe von Speisen entsprechende Geräte verwenden,
 - eine eigene Person zum Kassieren einsetzen

Persönliche Hygienerichtlinien für den Umgang mit Lebensmitteln in der Lehrküche der Neuen Mittelschule, der Hauptschule und Polytechnischen Schule

Persönliche Hygiene ist unabdingbar und liegt in der Verantwortung jedes Menschen. Mangelnde Hygiene kann Ursache verschiedener Krankheiten bei sich und anderen sein.

Besonders zu beachten ist sie aber im Umgang mit Lebensmitteln und beim Zubereiten von Speisen.

Werden Speisen im eigenen Haushalt zubereitet, liegt die Einhaltung der Lebensmittelhygiene im privaten Bereich.

Beim Zubereiten von Speisen für dritte Personen (Ausspeisungsküchen, Küchen der Gastronomie, Schulen..) sind strenge Hygienerichtlinien notwendig und auch vorgeschrieben.

Auch in den Lehrküchen der Neuen Mittelschule, Hauptschule und Polytechnischen Schule müssen nachfolgende persönliche Hygienerichtlinien eingehalten werden.

Vier Kriterien sind zu beachten:

1. Hygiene und Arbeitskleidung

Gut waschbare Arbeitskleidung ist notwendig: Sie soll die Oberbekleidung gut umhüllen (Arbeitsmantel, große Schürze). Alternative: Wechselkleidung, z.B. weißes T-Shirt und Schurz.

Fußbekleidung: Schulübliche Hausschuhe.

Pullover oder Shirts mit überlangen Ärmeln sind in der Lehrküche nicht gestattet.

Die Haare dürfen nicht ins Gesicht hängen. Sie sind mit einem Tuch oder einer weißen Kappe zu umhüllen.

Sollten im Ohrbereich Piercings angebracht sein, sind diese mit der Kopfbedeckung zu verhüllen.

Vor jedem Toilettenbesuch sind Schürzen oder Arbeitsmäntel außerhalb der Toilette abzulegen, danach die Hände gründlich zu waschen.

Die Arbeitskleidung muss nach jeder Unterrichtseinheit zum Waschen und Bügeln mit nach Hause genommen und in diesem Zustand zur nächsten Unterrichtseinheit mitgebracht werden.

2. Hygiene und Hände

Vor **Arbeitsantritt**, nach **Schmutzarbeit**, nach dem **Hantieren** mit **Geflügel, Fleisch, Eiern** und nach jedem **Toilettenbesuch** sind die **Hände** und bei **Bedarf** auch die **Unterarme** **gründlich zu reinigen**.

Die **Fingernägel** (natürliche oder künstliche) sind kurz geschnitten, sauber und **unlackiert** zu halten. Lange Nägel bieten durch das Haftenbleiben von Resten (Teigreste, Schmutz vom Gemüse putzen...) Nistplätze für Bakterien.

3. Hygiene und Schmuck

Uhren, Ringe und Armbänder (auch Freundschaftsbänder) sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.

Gerade Freundschaftsbänder werden immer am Arm getragen und sind daher **Brutstätten für Bakterien**.

Sichtbare Piercings im Gesichtsbereich sind vor Arbeitsbeginn zu entfernen (siehe auch Punkt 4). Ausnahme im Bereich der Ohren (siehe oben).

4. Krankheiten und Wunden

Bei **Durchfallserkrankungen, Luftweginfekten** und **eitrigen Wunden** im **Bereich der Arme, Hände, Kopf** und **Hals** sind Schüler **nicht zur Speisenzubereitung** einzusetzen.

Ebenso bei entzündeten oder frisch gestochenen Piercings. Es besteht die Gefahr, dass die Schüler mit den Händen die Wunde berühren und so Krankheitserreger zu den Lebensmitteln bringen.

Genauere Informationen zum Stechen von Piercings und Abheilungsdauer sind dem Piercingerverlass, VOBL vom 20.9.2001 zu entnehmen.

Bei **nichtansteckenden Hauterkrankungen** (Neurodermitis) an den Händen kann

durch das **Tragen von Handschuhen Abhilfe** geschaffen werden.

Schüler/innen und Eltern sollten auch darauf aufmerksam gemacht werden, dass in einschlägigen berufsbildenden mittleren und höheren Schulen (HBLA, HLW) bezüglich Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene noch strengere Richtlinien zu beachten sind.

Diese Richtlinien wurden in Zusammenarbeit mit der Landesschulärztin Dr. Jindrich und der Lebensmittelaufsicht der OÖ Landesregierung (Ing. Waltenberger) erstellt.

Die unterrichtenden Lehrer/innen werden ersucht, die Richtlinien mit den Schülerinnen/ Schülern und Eltern zu besprechen. Die Richtlinien sind in der Lehrküche gut sichtbar anzubringen.

5.Reinigung der Lehrküchen und angeschlossene Räume:

Die Reinigung der Lehrküchen und der angeschlossenen Räume und die Pflege der benötigten Wäsche unterscheiden sich durch den Umgang mit Lebensmitteln im EHH Unterricht sehr deutlich von anderen Unterrichtsräumen.

Das notwendige Ausmaß der gründlichen Reinigung ist in den Hygienevorschriften (s.o.) festgehalten und ist vom Schulerhalter (§§ 4 und 48 des OÖPOG 1992) durchzuführen. (s.a. Amt der oö. Landesregierung, Schu – 16/24 – 1987 – Zei und LSR f. OÖ, B1 – 39/1 – 92).

Die Lehrplanverordnung 2000, BGBl II, Nr.134/2000 sieht bezüglich des Unterrichtsgegenstandes Ernährung und Haushalt in der Pflichtschule unter anderem auch praktisches Arbeiten, wie Zubereiten von Speisen und anfallende Nacharbeiten (u. a. auch Reinigung der Arbeitsplätze) vor. Die in den Hygienevorschriften geforderte **gründliche Reinigung** kann jedoch dadurch nicht ersetzt werden.

Der gesetzliche Schulerhalter ist daher für die notwendige gründliche Reinigung von Lehrküchen und der angeschlossenen Räume verantwortlich.
Die Erlässe A9-143/1-2002 vom 05.09.2002 und B1-141/1-2001 vom 08.11.2001

Elterninformation zum Thema Lebensmittelhygiene:

Eine gute Zusammenarbeit zwischen Schule, Gemeinde und Eltern wirkt sich positiv auf Schüler und Schulklima aus.

So ist es zu begrüßen, dass sich Eltern bei Schulveranstaltungen aktiv beteiligen. Diese sollten daher schon bei der Planung von Büffets mit einbezogen werden.

Wenn vorgefertigte Speisen von zu Hause mitgebracht werden, ist es wichtig, dass die Eltern schon im Vorfeld mit den Hygienevorschriften vertraut gemacht werden.

Beim Umgang mit Lebensmitteln bzw. Speisen ist zu beachten:

- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist es wichtig, Krankheitserregern wie Keimen, Bakterien und Pilzen keine oder nur geringe Möglichkeiten zu ihrer Vermehrung zu geben.
- Sauberkeit bei Arbeitsflächen, Geräten und im persönlichen Bereich ist daher äußerst wichtig!
- Nur frisch zubereitete Speisen mitbringen, damit der Zeitraum zwischen Herstellung und Verzehr nicht zu lang ist.
- Speisen mit verarbeiteten rohen Eiern (Cremen, Tiramisu, selbstgemachte Mayonnaise..) müssen wegen Salmonellengefahr weggelassen werden.
- Cremetorten und Salate mit Mayonaisedressing eher meiden, denn sie verderben rasch, wenn sie nicht kühl gelagert werden können.
- Zum Kartoffelsalat oder Kartoffelkäse müssen Kartoffel verwendet werden, die am selben Tag gekocht wurden.
- Rohes Faschiertes ist möglichst rasch, auf jeden Fall aber am Tag der Herstellung zu verarbeiten.
- Fleisch zum Grillen nur in kleinen Mengen aus dem Kühlschrank holen.
- Speisen am Büffet generell mit Folie etc. zudecken und erst knapp vorm Verkauf abdecken.
- Leicht verderbliche Speisen erst kurz vor dem Verkauf am Büffet aufstellen.

Beim Verkauf ist ebenfalls auf die **persönliche Hygiene** zu achten: die Speisen nicht mit den Händen weitergeben, sondern entsprechende Geräte verwenden.

Speisenausgabe und Kassieren sollte nicht von einer Person erledigt werden.

Für die gründliche **Reinigung der Schulküche** und Geräte, sowie das vollständige Inventarisieren des Geschirrs ist Sorge zu tragen.