

## **HACCP-Konzept für landwirtschaftliche Betriebe mit pädagogischen Angeboten – was muss bei der Einrichtung einer Küche berücksichtigt werden**<sup>\* 1</sup>

*Thomas Dewes, Bad Sooden-Allendorf*

### **1 Einleitung**

Die Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene wird oft als HACCP-Richtlinie bezeichnet. HACCP heißt „Hazard Analysis and Critical Control Points“, auf Deutsch: Gefährdungs-Analyse und kritische Lenkungs-Punkte<sup>2</sup>. In dieser Richtlinie werden Mindestanforderungen an die Hygiene in Betrieben aufgestellt, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, und zusätzliche Vorkehrungen gefordert, um eine gesundheitliche Gefährdung der Verbraucher durch Lebensmittel sicher zu vermeiden. Die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit müssen zunächst erkannt und benannt werden, um wirkungsvolle Maßnahmen zur Vermeidung oder Verringerung festzulegen. Es ist ein systematisches Vorgehen erforderlich, das zu organisieren und zu dokumentieren ist. Die Richtlinie 93/43/EWG ist durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 05.08.1997 in nationales Recht umgesetzt worden.

Die von Praktikern häufig gestellte Frage „Was ist bei der Einrichtung einer Küche in Bezug auf HACCP besonders zu berücksichtigen?“ berührt eine Vielzahl von unterschiedlichen Aspekten. Die wichtigsten werden anhand von 12 Fragestellungen aufgegriffen, die speziell auf landwirtschaftliche Betriebe mit pädagogischen Angeboten eingehen.

### **2 Gilt das Lebensmittel-Recht auch für Bauernhöfe mit pädagogischen Angeboten?**

§ 7 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) regelt, dass das *Herstellen* (dazu gehört auch: Gewinnen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten), das *Behandeln* (auch: Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Verpacken, Kühlen, Lagern, Aufbewahren) und das *Inverkehrbringen* (auch: Anbieten, Vorrätig halten zur Abgabe, jedes Abgeben an andere) unter die Bestimmungen des LMBG fällt.

Weiterhin legt § 7 LMBG fest, dass die Abgabe von Lebensmitteln und Speisen in Genossenschaften oder sonstigen Personenvereinigungen für deren Mitglieder sowie in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung gleichgestellt ist dem gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Hieraus folgt, dass ein Bauernhof immer dann die Bedingungen des LMBG zu erfüllen hat, wenn Speisen mit oder für „andere“ zubereitet und an diese abgegeben werden. „Andere“

---

\* Diese Ausführungen sind Teil der Bestandsaufnahme der aktuellen Situation im Bereich „Lernen auf dem Bauernhof“ im Rahmen der Bundesinitiative „Lernen auf dem Bauernhof“ des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL). Der Beitrag ist ein Zwischenergebnis des o.g. Modellvorhabens und diente als Arbeitsgrundlage für den Expertenworkshop der Bundesinitiative vom 24. bis 26. Februar 2003 in Altenkirchen. Der Inhalt spiegelt in keiner Weise die Meinung des BMVEL wider, sondern ist die persönliche Auffassung des Verfassers.

<sup>1</sup> Begriffsdefinitionen: *HACCP-Konzept*: Normatives, im Gesetz (LMHV) festgeschriebenes Verfahren, nach dem ein betriebsspezifisches HACCP-System einzurichten ist. – *HACCP-System*: Die betriebsspezifische Umsetzung des HACCP-Konzeptes. – *Küche*: Raum/Räume für das Zubereiten von Speisen, einschließlich aller Nebenräume wie Lebensmittelager, Kühlzelle u.a.

<sup>2</sup> Ein CCP, ein Critical Control Point oder kritischer Lenkungs-Punkt, ist ein Schritt in einem Arbeitsgang, bei dem es durch geeignete Vorkehrungen (Lenkungsmaßnahmen) möglich ist, eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

sind alle Personen, die nicht zum Privathaushalt gehören, wie Kinder- oder Jugendlichengruppen, einschließlich ggf. deren Betreuer, für die der Bauernhof Angebote macht. Die Bestimmungen des LMBG gelten auch dann, wenn die Abgabe von Speisen unentgeltlich erfolgt.

§ 9 und § 10 LMBG ermächtigen die deutschen Fachbehörden zum Erlass von Vorschriften für das Herstellen und Behandeln einzelner Lebensmittel sowie zum Erlass von speziellen Hygienevorschriften. Hieraus folgt in Zusammenhang mit § 7 LMBG, dass alle Vorschriften über einzelne Lebensmittel und außerdem die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie das Infektionsschutzgesetz (IfSG) auch für landwirtschaftliche Betriebe mit pädagogischen Angeboten gelten.

§ 8 LMBG verbietet, Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen. Hieraus folgt, dass auch ein landwirtschaftlicher Betrieb, wenn er im Rahmen seiner pädagogischen Angebote Lebensmittel mit den Gästen herstellt oder an diese abgibt, vorbeugend Maßnahmen ergreifen muss, mit denen er solche Gesundheitsgefahren erkennen und beherrschen kann. In welcher Art und Weise Gesundheitsgefahren, die unter den individuellen Bedingungen des Betriebs sehr unterschiedlich sein können, identifiziert werden müssen, und nach welchen Grundsätzen die Gefahrenbeherrschung zu erfolgen hat, regelt der Gesetzgeber in der LMHV. Er schreibt hierfür ein Konzept vor, das in seinen Grundzügen dem HACCP-Konzept entspricht, allerdings im Detail davon abweicht. Abweichend ist insbesondere eine weniger genaue Vorgabe bezüglich der HACCP-Dokumentation. Trotz einiger Unterschiede ist es aber auch im Geltungsbereich des deutschen Rechts üblich, im Zusammenhang mit der durch das Gesetz vorgeschriebenen Gefahrenanalyse und –bewertung von „HACCP“ zu sprechen.

*Im Lebensmittelrecht wird unterschieden zwischen:*

- Anforderungen, die an die Betriebsstätten, Einrichtungen, Räume, Gegenstände, Vorrichtungen und Ausrüstungen zu stellen sind: Diese Anforderungen sind vor allem baulicher und technischer Art. Dargelegt sind sie für ortsfeste Betriebsstätten rahmenrechtlich in den Kapiteln 1, 2 und 4 der Anlage zur LMHV sowie teilweise auch in den speziellen Vorschriften für einzelne Lebensmittel. Landwirtschaftliche Betriebe, die für pädagogische Angebote Küchen, aber auch Käsereien, Bäckereien etc. bauen bzw. betreiben wollen, müssen sich hier bezüglich der Anforderungen informieren.
- Anforderungen an die Prozesse des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln: Diese Prozesse sind zwar in ihren Grundzügen und im Allgemeinen immer gleich, im Arbeitsalltag wird es aber regelmäßig Abweichungen vom Allgemeinen geben. Weil der Gesetzgeber erwartet, dass die betrieblichen Abläufe so geplant sind, dass sie auch bei unvorhersehbar eintretenden Ereignissen beherrscht werden, und insofern das Auftreten einer Gefährdung für die Gesundheit der Verbraucher nicht zu besorgen ist, wird eine Gefahrenanalyse und Gefahrenbewertung gemäß HACCP-Konzept für den speziellen Einzelfall erforderlich.

### **3 Für welche Einrichtungen auf Bauernhöfen wird ein HACCP-System erforderlich, wenn pädagogische Angebote gemacht werden?**

Ein HACCP-System ist für alle Einrichtungen bzw. Produktionsstätten erforderlich, in denen zum Verzehr vorgesehene Speisen oder Lebensmittel im Sinne des Gesetzes „hergestellt“, „behandelt“ oder „in Verkehr gebracht“ werden (s. Punkt 1). Dies ist nicht nur die Küche mit allen Nebenräumen (Kühl- und Lagerräume, Vorratskeller, Speiseraum etc.), sondern ggf. auch Bäckerei, Käserei usw. Noch nicht erforderlich ist z.Z. ein HACCP-System für das Gewinnen von Milch (Melken), weil dies der Urproduktion zugerechnet wird und insofern nicht unter die LMHV fällt.

Ein HACCP-System ist nicht erforderlich, wenn die zubereiteten Speisen nicht verzehrt werden. Folgender Fall ist denkbar: Ein Betrieb stellt mit Schulklassen modellhaft Käse her, der aber weder verkauft noch im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben, sondern vernichtet wird. Hierfür braucht der Betrieb kein HACCP-System.

Wenn Höfe Verarbeitungsbetriebe (z.B. Käserei oder Bäckerei) betreiben, und dort auch mit Kinder- oder anderen Gruppen arbeiten wollen, muss dies besonders im (ohnehin vorgeschriebenen) HACCP-System der betreffenden Betriebseinheit berücksichtigt werden. Nicht zulässig wäre in solchen Fällen z.B., wenn die von Gruppen hergestellten Produkte in den allgemeinen Handel (z.B. Ab-Hof-Verkauf) gelangen würden.

#### **4 Welche grundsätzlichen Überlegungen gelten für ein HACCP-System bei Bauernhöfen, die pädagogische Angebote machen?**

Das HACCP-System ist so zu gestalten, dass es geeignet ist, „nachteilige Beeinflussungen“ von Lebensmitteln fernzuhalten. Als nachteilige Beeinflussung versteht der Gesetzgeber [§ 2 (2) LMHV]: „Eine ekelerregende oder sonstige nachteilige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren“.

Damit sind die Anforderungen an das HACCP-System außerordentlich breit. Sie schließen z.B. Maßnahmen der Schädlingsabwehr, des Vorratsschutzes und der Speisenzubereitung ebenso ein wie Vorkehrungen vor partikulären Verunreinigungen, Maßnahmen zu Reinigung und Desinfektion sowie Entsorgungsfragen. Das HACCP-Konzept ist als „betriebseigene Maßnahme und Kontrolle“ umzusetzen. Aus dem vorgegebenen HACCP-Konzept ist also *betriebspezifisch* das HACCP-System abzuleiten. Dies ergibt sich zum einen aus der gesetzlichen Anforderung, zum anderen aber auch aus der sachlichen Erwägung, dass ein Prozess in seinem Grundmuster zwar immer gleich, in der individuellen Arbeitserledigung aber sehr unterschiedlich sein kann.

Es sind mehrere Standard-HACCP-Systeme für die verschiedensten Lebensmittelparten mittlerweile ausgearbeitet und verfügbar. Sie berücksichtigen alle nur die Grundmuster der verschiedenen Prozesse des Herstellens und Behandelns von Lebensmitteln. Naheliegenderweise können sie den betriebspezifischen Unterschieden bei der Arbeitserledigung nicht gerecht werden. Auf diesen Umstand ist insbesondere hinzuweisen, wenn gemeinsam mit Kindern/Jugendlichen bzw. durch sie Speisen hergestellt werden. Kinder und Jugendliche haben im Allgemeinen keine Sachkenntnis zum Umgang mit Lebensmitteln, so dass es hier besonders auf ein an die genauen Bedingungen angepasstes HACCP-System ankommt.

Das HACCP-System muss auch geeignete, betriebspezifische Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion umfassen. Hierauf ist besonders zu achten, weil beim Kochen mit Gruppen aus pädagogischen Gründen i.a.R. weit mehr Personen in der Küche anwesend sind, als es die Arbeitserledigung durch geschultes Personal erfordern würde. Allein dadurch steigen die Hygienierisiken. Sie steigen außerdem, wenn die Kinder ihre Straßenkleidung nicht gegen „Arbeitskleidung“ wechseln und sich nicht sachgerecht die Hände reinigen. Besonders steigen die Hygienierisiken bei jüngeren Kindern durch die hier häufigen Nasen- und Racheninfektionen.

Das HACCP-System muss in geeigneter Weise dokumentiert sein. Diese Dokumentation muss insbesondere die spezifischen Vorkehrungen, die sich einerseits aus der betriebsindividuellen Ausstattung und Einrichtung, andererseits aus dem Einbezug von (Kinder-)Gruppen ergeben, darlegen. Ohne eine solche Dokumentation wird es im Schadens- und Haftungsfall nicht gelingen, den Nachweis über ausreichende Vorsorgemaßnahmen zu führen.

## **5 Kann die Küche, von der aus Gruppen auf einem Bauernhof gepflegt werden, auch von Gruppen zum Selberherstellen von Speisen und zur Verarbeitung von Lebensmitteln genutzt werden? Ist eine Doppelnutzung als „Lehrküche“ und „Versorgungsküche“ denkbar?**

Ja, unter der Bedingung, dass eine zeitliche Trennung der Doppelnutzung gegeben ist, und dass im HACCP-System ausreichende Vorkehrungen getroffen sind, um keine nachteiligen Beeinflussungen von einer Nutzungsart in die andere hinüberzuschleppen. Es müssen ausreichende Hygieneschranken eingezogen werden. *Dazu folgende Beispiele:*

*Beispiel 1:* Ein Bauernhof hat neben seinem Privathaushalt *eine* Küche für die gewerblichen Zwecke im Rahmen seiner pädagogischen Angebote. Frühstück und Abendessen bereitet eine Gruppe dort unter Anleitung für sich selber zu („Lehrküche“), Mittagessen wird durch Hofmitarbeiter in derselben Küche für dieselbe Gruppe zubereitet („Versorgungsküche“). Dies ist möglich. Die verschiedenen Küchennutzungen erfolgen zeitlich voneinander getrennt und es besteht die Möglichkeit, Hygieneschranken zwischen diese Nutzungen zu ziehen.

*Beispiel 2:* Situation wie bei Beispiel 1, allerdings bereitet das Hofpersonal mittags Mahlzeiten für *mehrere* Gruppen zu. Dies ist möglich, nur müssen die Hygieneschranken enger gefasst werden, um diese Situation angemessen zu berücksichtigen.

*Beispiel 3:* Die Küche dient überwiegend als „Lehrküche“, d.h. Gruppen bereiten dort unter Anleitung für sich selber Speisen zu. Daneben soll die Küche z.B. im Herbst für gezielte Einkoch-Aktionen außerhalb der pädagogischen Angebote durch das Hofpersonal genutzt werden, wobei das Einkochte sowohl als Konserve für die Verpflegung der den Hof besuchenden Gruppen gedacht ist, als auch für den Ab-Hof-Verkauf. Dies ist möglich, wenn eine zeitliche Trennung der Nutzungen eingehalten und hinreichende Hygieneschranken eingezogen sind. Die gleichzeitige Nutzung derselben Räume für beide Zwecke ist nicht statthaft.

Aus Beispiel 3 kann sich die Frage ergeben, ob das Einkochen mit Gruppen unter der Maßgabe zulässig ist, dass die dabei entstehenden Vorräte nicht von derselben Gruppe gegessen werden, sondern zur späteren Versorgung anderer Gruppen gedacht sind. Bei strenger Auslegung wird das nicht zulässig sein, weil das Prinzip der Lehrküche verlassen und Tätigkeiten, die einer Versorgungsküche zuzurechnen sind, ausgeführt werden. Aus fachlichen und sachlichen Erwägungen ließe sich der Prozess aber hinreichend dadurch absichern, dass Gruppen nur bei der Konfektionierung des Einkochguts beteiligt werden, wobei fachkundiges Personal die Aufsicht behält und die übrigen Vorgänge, besonders das Einkochen, selbst ausführt. Entsprechende Regelungen müssten im HACCP-System festgelegt sein. Dennoch bleibt offen, ob die Lebensmittelüberwachung dies gestattet. Allgemeingültig kann dies nicht beantwortet werden, weil sie der Länderhoheit untersteht; eine Einzelfallklärung wäre erforderlich.

## **6 Muss der Spülbereich räumlich unbedingt von der Versorgungsküche getrennt sein?**

Ja, wobei „räumliche Trennung“ nicht zwingend „zwei Räume“ heißen muss: Es kommt vielmehr darauf an, dass die Prozesse der Speisenzubereitung getrennt gehalten werden von denen der Entsorgung bereits angebotener Speisen, z.B. in Form von Resten auf benutztem Geschirr. Wenn der Spülbereich weit genug von der Kochzone und anderen, der Speisenzubereitung vorbehaltenen Zonen entfernt liegt, muss keine Wand dazwischen sein. Sofern allerdings neu gebaut wird, sollte ein getrennter Spülraum vorgesehen werden, denn er erleichtert das Hygienemanagement sehr. Übrigens ist auch eine zeitliche Trennung der Abläufe möglich: Benutztes Geschirr wird konsequent erst dann in die Küche zurückgebracht und gespült, nachdem alle Speisen ausgegeben oder noch nicht ausgegebene Speisen weggeräumt wurden.

## **7 Muss neben der Küche, aus der die Teilnehmenden versorgt werden, ein getrennter Vorbereitungsraum existieren, in dem Gruppen auch z.B. Einkochen oder andere Vorbereitungen durchführen können?**

Streng genommen nein, denn es gelten im Grundsatz die zur Abtrennung des Spülbereichs gemachten Ausführungen: Wenn eine Trennung auch anders, nämlich z.B. zeitlich erfolgen kann, sind getrennte Räume für Vorbereitungsarbeiten nicht zwingend erforderlich. In der Praxis wird man aber zu einem Vorbereitungsraum raten, weil sich damit Arbeitsabläufe besser organisieren und entzerren lassen. Die zeitliche Trennung ist meist nicht konsequent möglich, weil Vorbereiten und Zubereiten ineinander übergehen, und es bei komplexeren Gerichten auch zu zeitlichen Überschneidungen kommen wird. Im Übrigen werden bei landwirtschaftlichen Betrieben viele Lebensmittel (z.B. Gemüse, Salat) im ursprünglichen Zustand in die Küche gelangen, der Einsatz vorverarbeiteter Ware, der in anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung immer mehr zunimmt, wird hier eher gering bleiben. So werden Gemüse und Salat in Bauernhof-Küchen oft mit Erde behaftet sein, speziell wenn sie aus der eigenen Erzeugung stammen. Erdbehaftete Lebensmittel sollten in einem gesonderten Raum geputzt und vorbereitet werden.

Gemäß LMHV, Anlage Kapitel 2 (2), müssen zum Reinigen von Lebensmitteln erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen (Reinigungsbecken) vorhanden sein, deren Ausstattung in der Verordnung näher spezifiziert ist. Daneben sind jeweils gesondert Spülen für die Reinigung von Bedarfsgegenständen (Koch- und Essgeschirr usw.) für die Händehygiene sowie für Putzzwecke erforderlich.

Wenn ein getrennter Vorbereitungsraum vorhanden ist, kann er auch z.B. zum Einkochen genutzt werden. Allerdings ist auf eine zeitliche Trennung unterschiedlicher Arbeitsprozesse in diesem Raum und zwischen ihnen, auf das Einziehen von Hygieneschranken durch zweckentsprechende Maßnahmen der Reinigung und ggf. auch auf Desinfektion zu achten.

## **8 Unter welchen Voraussetzungen dürfen die Gruppen Lebensmittel verarbeiten, die sie dann selber verzehren oder für andere mitkochen?**

Im Allgemeinen wird erwartet, dass die Personen, die in der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, sachkundig und geschult sind, und im Übrigen ein Gesundheitszeugnis haben bzw. nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurden (s.u.). Bei den Gruppenmitgliedern, die pädagogische Angebote von landwirtschaftlichen Betrieben wahrnehmen, kann dies nicht vorausgesetzt werden. Nach unserer Kenntnis kommt es deshalb in Einzelfällen vor, dass die amtliche Lebensmittelüberwachung generell das Kochen mit Schulklassen und ähnlichen Gruppen untersagt. Die Lebensmittelüberwachung liegt in der Hoheit der Länder, insofern ist eine grundsätzliche Klärung hierzu im Einzelfall vorab anzuraten. Fachliche Beratung ist dabei auch wegen der Argumentation gegenüber der Lebensmittelüberwachung sinnvoll, denn nach sachlichen Erwägungen gilt folgendes: Wenn Ausstattung, Personal, Prozessführung und die im HACCP-System festgelegten Vorkehrungen zur Gefahrenbeherrschung für eine „Lehrküche“ konzipiert sind, spricht sachlich nichts dagegen, dass Gruppen Speisen zubereiten, die sie selbst verzehren (s.o.). Die Ausstattung und Leitung der dafür vorgesehenen Küche muss von der Leitung des Betriebs verantwortet werden.

Es muss darauf geachtet werden, dass die Gruppen Speisen nur für sich selbst zubereiten. Zu vermeiden ist, dass Gruppe A für Gruppe B (mit-)kocht. Wenn allerdings nur einige Gruppenmitglieder der Gruppe A kochen (während die anderen etwas anderes tun), kann dennoch die gesamte Gruppe A das durch einzelne von ihnen zubereitete Essen verzehren.

Im Übrigen sind alle einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts, insbesondere des LMBG, der LMHV sowie der Verordnungen für einzelne Lebensmittel einzuhalten. Dies muss in einer den Anforderungen entsprechenden räumlichen und technischen Ausstattung seinen Ausdruck finden sowie in sachgerechter Prozessführung und Gefahrenbeherrschung (HACCP). Weil betriebsspezifische

Besonderheiten dabei rechtsrelevant mit berücksichtigt werden müssen, ist zu empfehlen, hierfür Fachberatung in Anspruch zu nehmen.

Eine wichtige Voraussetzung ist, dass die Gruppengrößen in der Küche so gewählt werden, dass die Prozesse beherrschbar bleiben. Grundsätzlich ist diejenige Person, die die Leitung der Küche hat, verantwortlich. Das Lebensmittelrecht wird zunehmend auf die Verantwortung der an den Prozessen Beteiligten abgestellt. Das Vorhandensein eines HACCP-Konzepts befreit nicht von dieser Verantwortung und im Schadensfall auch nicht von der Haftung. Es kann allerdings helfen, das Verschulden der Verantwortlichen im Schadensfall auszuschließen, indem es darlegt, dass angepasste Vorsorgemaßnahmen getroffen wurden. Dieser Unterschied ist in der rechtlichen Behandlung von Schadensfällen von Bedeutung.

## **9 Dürfen Gruppen in denselben Kühlschrank, in dem Lebensmittel für die allgemeine Versorgung lagern, auch ihre Lebensmittel einlagern?**

Nein, die allgemeine Versorgung der Hofmitarbeiter („Privathaushalt“) ist von derjenigen der Gruppen [„gewerbliche (oder dem Gewerbe gleichgestellte) Gemeinschaftsverpflegung“] zu trennen. Dieser Grundsatz gilt im Übrigen auch für Kühlräume und alle anderen Einrichtungen eines Bauernhofs, die er für Zwecke der Lebensmittelwirtschaft betreibt.

Aus Aspekten des vorbeugenden Gesundheitsschutzes vertretbar wäre eine gemeinsame Nutzung von Kühlmöbeln nur dann, wenn alle eingelagerten Speisen grundsätzlich so verpackt wären, dass ein ausreichender Produktschutz gewährleistet ist. Bei Kühlschränken ist dies meistens nicht der Fall. Eher möglich ist es bei Tiefkühleinrichtungen; hier sind die Waren meist originalverpackt oder – bei selbst Eingefrorenem – so verpackt, dass es einer Originalverpackung mit hinreichendem Produktschutz gleichkommt. Ob hier unter solchen Voraussetzungen eine Doppelnutzung „privat“/„gewerblich“ gestattet wird, hängt von der Bewertung der Lebensmittelüberwachung ab. Sie liegt in der Länderhoheit, die Einzelfallklärung wird dazu vorab angeraten.

Wenn die obige Frage dahingehend verstanden wird, ob im selben Kühlschrank, in den Gruppen ihre Gemeinschaftsverpflegung einlagern, die einzelnen Gruppenmitglieder auch individuell beschaffte, persönliche Speisen einlagern dürfen, gilt folgendes: Eine Nutzung für persönlich beschaffte Speisen sollte nicht zugelassen werden, weil

- a) hygienische Bedenken hinsichtlich Kreuzkontaminationen bestehen und
- b) dies zur Folge hätte, dass Kühlraum/Küche von wechselnden Personen häufig frequentiert würden, was ebenfalls Hygienerisiken birgt.

*Folgende Fälle sind denkbar:*

*Fall 1:* Wird am Anreisetag Tagesverpflegung aus den Privathaushalten der Gruppenmitglieder mitgebracht, so sollte nicht gestattet werden, diese in die Kühlmöbel der Gemeinschaftsverpflegung einzulagern. Handelt es sich überhaupt um kühlbedürftige Lebensmittel, sind der sofortige Verzehr oder die Vernichtung angezeigte Alternativen.

*Fall 2:* Die Gruppe beschafft für die Zeit ihres Aufenthalts auf dem Bauernhof einen Teil ihrer Verpflegung selbst, den anderen Teil stellt dieser Hof. Eine gemeinsame Einlagerung in die Kühlmöbel der Gemeinschaftsverpflegung ist unter der Maßgabe möglich, dass dies im HACCP-Konzept angemessen berücksichtigt ist. Von den Speisen der Hofverpflegung sollten mindestens in diesem Fall zwecks Haftungsbegrenzung sachgerecht Rückstellproben angelegt werden, weil nur so im Schadensfall rückverfolgt werden kann, von welcher Speise der Schaden ausging.

## 10 Welche besonderen Bedingungen müssen landwirtschaftliche Betriebe bei der Einrichtung von Küchen für pädagogische Angebote beachten?

Einige der hier zu nennenden Anforderungen sind bereits vorher genannt worden<sup>3</sup>.

Generell dürfen die für die Lebensmittelwirtschaft vorgesehenen Räume nicht für betriebsfremde Zwecke (z.B. Bastelarbeiten, Kerzenziehen) benutzt werden. Die genauen Bedingungen hängen nur von der Art der Nutzung und nicht von der Nutzungshäufigkeit ab. Es macht also hinsichtlich der Erfordernisse keinen Unterschied, ob ein Hof nur zwei Mal im Jahr eine Gruppe für eine Woche aufnimmt oder ob er jede Woche eine Gruppe hat. Wohl aber macht es einen Unterschied, ob den Gruppen ein Essraum mit Sitzgelegenheiten angeboten wird (für mehrtägige Aufenthalte unabdingbar) oder aber ob Speisen im Sinne eines Imbiss im Stehen gereicht werden (ggf. möglich bei eintägigen Aufenthalten). Hieraus folgt, dass es zweckmäßig ist, zunächst das pädagogische Konzept festzulegen und danach die Bedingungen an die Ausstattung der Küche usw. zu ermitteln.

Für die Versorgung oder das Lehrkochen mit Gruppen vorgesehene Küchen dürfen nicht die der Privathaushalte (z.B. Küche der Landwirtschaftsfamilie) sein. Private und gewerbliche Nutzung sind zu trennen.

Die Abläufe sollten so geplant sein, dass der Zutritt für Gruppenmitglieder im Grundsatz überschaubar bzw. beherrschbar bleibt. Es gilt: Zutritt nur für Befugte. Befugt ist die Küchenleitung (die *betreffenden* Mitarbeiter des Hofes) und die (dafür eingeteilten) Gruppenmitglieder zu den dafür vorgesehenen Zeiten. Als „nicht befugt“ sind im Allgemeinen Gruppenmitglieder anzusehen, die mit freiem Zutritt selbst an die Vorräte gehen können (s. hierzu auch Pkt. 8). Wird eine Küche den Gruppen zur Selbstversorgung zur Verfügung gestellt, hat die Küchenleitung zu verantworten, dass hinreichende Hygieneschranken immer dann eingezogen werden, wenn die Nutzungsberechtigung der Küche von einer Gruppe auf eine andere Gruppe übergeht.

Es gelten alle *allgemeinen* Anforderungen an Einrichtungen zum gewerblichen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Besondere Bedingungen ergeben sich aus den besonderen Nutzungsumständen. Diese müssen ihren Niederschlag in angepassten Maßnahmen des HACCP-Systems finden. Mikrobiologischen Gefahren muss eine besondere Beachtung geschenkt werden, weil sie sehr vielfältig und dabei schwer zu erkennen sind, und weil ihre Beherrschung ein Mindestmaß an Sachkenntnis voraussetzt.

Es muss für die Küche verantwortliches Personal seitens des Bauernhofs gestellt werden. Dieses Personal muss geschult sein (s.u.). In Fällen, wo die Küche den Gruppen ausschließlich zur Selbstverpflegung überlassen wird, ist dieses Personal dafür verantwortlich, dass die bauliche und apparative Ausstattung der Küche den Anforderungen genügt und dass hinreichende Hygieneschranken gemäß HACCP eingezogen sind und aufrechterhalten werden. Bei einem „Lehrküchenbetrieb“ wirkt dieses Personal außerdem an der Speisenzubereitung mit und es verantwortet dann auch diese Prozesse sowie deren Absicherung.

Da die Arbeitsprozesse mit Kindern und Jugendlichen weit weniger planbar sind und weniger geplant verlaufen als mit ausgebildetem Küchenpersonal, muss den Vorsorgemaßnahmen besonderes Gewicht zukommen. Dies betrifft die bauliche und apparative Ausstattung, die auf typische Arbeitsabläufe mit Gruppen bereits grundlegend ausgerichtet sein muss. Es betrifft aber auch die Prozessorganisation und die Absicherung der Prozesse durch ein hierauf spezifisch ausgerichtetes HACCP-System. Da vor allem bei jüngeren Kindern das Verständnis für Mindestanforderungen an Lebensmittelhygiene nicht vorausgesetzt werden kann und vieles spielerisch und ohne konsequenten Sachbezug erfolgt, ist ein fachkundig geplantes Reinigungs- und Desinfektionsregime dringend anzuraten. Dies betrifft sowohl die einzusetzenden Mittel als auch die anzuwendenden Verfahren.

---

<sup>3</sup> Vgl. insbesondere die Punkte 1, 3, 4, 6 und 7.

Die auf Bauernhöfen zu versorgenden Gruppen werden in den meisten Fällen über längere Zeit in einem engen sozialen Verbund stehen (z.B. Schulklasse). Dem muss in den HACCP-Systemen für diese Küchen Rechnung getragen werden. Insbesondere muss durch geeignetes Vorgehen sichergestellt werden, dass Gesundheitsrisiken nicht von einer auf die andere Gruppe weitergegeben werden.

In Küchenräumen sollten alle Arbeitskleidung tragen. Als solche sollte ein landwirtschaftlicher Betrieb, wenn er entsprechende pädagogische Angebote macht, für seine Gäste z.B. Schürzen bereithalten. Mit Schürzen kann ein Mindestmaß an Produktschutz in Küchen bewirkt werden.

Grundsätzlich lässt sich zwar jede Speise und jedes Verfahren durch ein sachgerechtes HACCP-System sichern, allerdings gibt es unterschiedliche Schwierigkeitsgrade. Durch die Auswahl an Speisen bzw. die Eingrenzung des Speisenangebots lassen sich sinnvoll einige besondere Risiken begrenzen. Typische Problemfelder sind u.a. der Umgang mit Fisch und selbst zubereitetes Speiseeis. Landwirtschaftliche Betriebe, die Gruppen nur tageweise aufnehmen, müssen sich nicht durch ein vielfältiges Speisenangebot profilieren, sondern können sich auf wenige, risikoärmere Speisen beschränken, deren Zubereitung sie mit einem an ihre Bedingungen genau angepassten HACCP-System zuverlässig absichern.

## **11 Muss das Personal, das Bauernhöfe in der Küche einsetzen, besonders geschult sein, wenn dieser Hof pädagogische Angebote macht?**

Ja. § 4 (2) LMHV schreibt vor, dass im Rahmen betriebseigener Maßnahmen dafür gesorgt werden muss, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult sein müssen. Dafür „im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu sorgen“ kann heißen, dass (a) die Betriebsleitung veranlasst, dass ihre betreffenden Mitarbeiter einschlägige Lebensmittelhygiene-Lehrgänge besuchen, oder dass sie (b) die Durchführung solcher Lehrgänge selbst vornimmt. In den meisten Fällen wird für Bauernhöfe nur (a) in Betracht kommen.

Desweiteren muss das Personal gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote beim Verkehr mit Lebensmitteln (§ 42 IfSG) belehrt worden sein. Vorgeschrieben sind eine Erstbelehrung und regelmäßige Folgebelehrungen. Die Erstbelehrung nehmen nur das Gesundheitsamt oder von ihm Beauftragte vor. Sie ersetzt bei Neueinstellungen/Neubeschäftigung das alte Gesundheitszeugnis.

Im Übrigen ist § 35 IfSG zu beachten, wonach jedes Personal, das in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen sowie in dortigen Gemeinschaftseinrichtungen tätig ist, über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 IfSG zu belehren ist. Dies gilt für jedes Personal, das Kontakt in den genannten Einrichtungen mit Kindern und Jugendlichen hat, also sowohl für Lehrküchenpersonal auf Bauernhöfen mit pädagogischem Angebot, wie dort auch für Personal mit Lehr-, Erziehungs-, Pflege- oder sonstigen Aufgaben.

## **12 Wo erhalten landwirtschaftliche Betriebe, die pädagogische Angebote machen wollen, Beratung und Information zu HACCP?**

Informationen zu HACCP finden sich in der Literatur:

- Für *praxisbezogene Fragestellungen* sind hier die einschlägigen Bücher, Nachschlagewerke und interaktiven (CD-ROM-)Materialien des Behr's-Verlages, Averhoffstr. 10, 22085 Hamburg, Behrs@Behrs.de zu nennen.
- Sehr *einfache, teils mehrsprachige Info-Hefte*, die sich allgemein auf Lebensmittelhygiene beziehen, bietet der aid-Verlag, Konstantinstr. 124, 53179 Bonn. Die aid-Broschüren bieten nicht die Information und das Fachwissen für die Erstellung eines HACCP-Systems.

Betriebsspezifische Beratung zu HACCP sowie Erstellung von HACCP-Systemen und Lehrgänge in Lebensmittelhygiene bietet u.a. EcoConcept Dewes & Schmitt.

Die vorgeschriebenen Lehrgänge zur Lebensmittelhygiene werden auch von anderen Anbietern durchgeführt. Landwirtschaftliche Betriebe können sich über ihre Fachzeitschriften informieren (meist Rubrik Termine). Das dort aufgeführte Angebot richtet sich allerdings an Hofverarbeiter und Ab-Hof-Vermarkter.

*Autorenanschrift:* Dr. Thomas Dewes, EcoConcept Dewes & Schmitt, Hilgershäuser Str. 12, 37242 Bad Sooden-Allendorf