

Hygieneempfehlungen für die Nutzung von mobilen Küchen / Pepe

Ernährungsbildungsaktionen, bei denen im **internen Kreis** (z.B. im Rahmen von pädagogischen Kochaktionen) **nicht-gewerblich** Speisen zubereitet und diese verkostet werden, fallen nicht unter das europäische und nationale Hygienerecht.

Ähnlich verhält es sich, wenn **unregelmäßig** und **nicht-gewerblich** Speisen zubereitet und an Dritte ausgegeben werden.

Doch sollten die Einhaltung der **Guten Hygienepraxis** und die **Verhinderung einer gesundheitlichen Gefährdung und Täuschung** für die Teilnehmenden **gewährleistet sein**.

Ernährungsbildungsaktionen / pädagogisches Kochen im internen Kreis:

- Einhaltung der guten Hygienepraxis
„Merkblatt: Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“ der Sarah Wiener Stiftung¹

Zusätzlich für mobile Küchen sollten folgende Empfehlungen beachtet werden:

- Standplatz der mobilen Küche auf einem festen, sicheren Untergrund
- Überdachung zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (z.B. Vordach, Pavillon, Sonnenschirm)
- Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife, Papierhandtüchern und Handdesinfektionsmittel. Alternativ können lebensmittelechte Handschuhe, sowie Desinfektionsmittel genutzt werden (*aufgrund des Abfallaufkommen, durch häufiges Wechseln der Handschuhe und durch die Verminderung des Sauberkeitsempfindens der Haut, wenig empfehlenswert*).
- alle Lebensmittel fachgerecht, ggf. gekühlt lagern und möglichst bald verzehren

unregelmäßige und nicht-gewerbliche Ernährungsbildungs- / Kochaktionen mit Speisenausgabe an Dritte:

- Einhaltung der guten Hygienepraxis
Leitlinie „Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter“ der deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.²

Zusätzlich für mobile Küchen sollten folgende Empfehlungen beachtet werden:

- Standplatz der mobilen Küche auf einem festen, sicheren Untergrund wählen.
- Überdachung zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (z.B. Vordach, Pavillon, Sonnenschirm) sicherstellen.
- Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife, Papierhandtüchern und Handdesinfektionsmittel bereitstellen. Alternativ können lebensmittelechte Handschuhe, sowie Desinfektionsmittel

¹ Anlage 1, https://sw-stiftung.de/fileadmin/content/02_Mitmachen/SWS_Merkblatt_gute_Hygiene-praxis_Online_01.pdf

² Anhang 2, <https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2021/03/Feste-sicher-feiern-Leitlinie-zur-Guten-Hygiene-fu%CC%88r-Veranstalter-dgh.pdf>

genutzt werden (*aufgrund des Abfallaufkommen, durch häufiges Wechseln der Handschuhe und durch die Verminderung des Sauberkeitsempfindens der Haut, wenig empfehlenswert*).

- Vor der Essensausgabe einen Tisch als Spuckschutz platzieren.
- Alle Lebensmittel fachgerecht, ggf. gekühlt lagern und möglichst bald verzehren.
- Die Veranstaltung darf keine Regelmäßigkeit aufweisen.
- Keine Speisen in privaten Haushalten vorbereiten.
- Mindestens eine verantwortliche Person sollte eine Erstbelehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz vorweisen und die Teilnehmenden inhaltlich und sachlich unterrichten.
- Kennzeichnungs- und Auskunftspflicht bezüglich der Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe beachten.
- Eine Dokumentation über die verwendeten Speisen und Getränke ist nicht verpflichten, aber empfehlenswert.

Im Zweifelsfall und bei Fragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an die örtliche Lebensmittelüberwachung:

Stadt Münster
Gesundheits- und Veterinäramt
Standort Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Niederdingstraße 30a
48155 Münster
Tel. 02 51/4 92-54 61
Fax 02 51/4 92-54 99
veterinaeramt@stadt-muenster.de

MERKBLATT

GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDERN



Feste sicher feiern

Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter

