

Basis-Hygiene beim Gemeinschaftlichen Kochen – Leitlinie auch für Einkommensalternativen der Landwirtschaft

Gemeinsames Kochen ist Trend – ob in Kindertagesstätten, in/an Schulen, in Jugendfreizeiten, in Senioreneinrichtungen oder bei Kochevents auf Bauern- und Winzerhöfen mit Gästen, Kunden oder Schulklassen. Hierbei werden Kompetenzen vermittelt, die unabhängig machen von den oft nicht empfehlenswerten Fertigprodukten. Die Wertschätzung für die Lebensmittel und der Bezug zu deren Entstehung, ihrem ursprünglichen Aussehen und Geschmack werden hergestellt oder wieder neu entdeckt. Doch ohne gewissenhaften Umgang mit den Lebensmitteln geht es nicht am Herd.



Basis-Hygiene beim Gemeinschaftlichen Kochen ; © Maria Caesar/ LOB Betriebe

Die Lebensmittelsicherheit und damit die Gesundheit der Menschen ist den Gesetzgebenden sehr wichtig und so werden alle sozialen Einrichtungen, auch Schulen, Kitas und landwirtschaftliche Betriebe durch die Lebensmittelherstellung im Sinne des Gesetzes zu Lebensmittelunternehmen, die für die Sicherheit der Lebensmittelherstellung in ihrem Verantwortungsbereich sorgen müssen.

Die relevante, seit 2022 als Arbeitsversion vorliegende Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ trennt klar die Küchen der Gemeinschaftsverpflegungen von den verschiedensten Kochsituationen des gemeinschaftlichen Kochens (Kapitel G). Damit werden erstmals Regeln zur Sicherung der Lebensmittelhygiene in den drei unterschiedlichen Bereichen beschrieben:

G.1 Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräume

G.2 Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen

G.3 Kochen außerhalb von Küchen

Der Ansatz zur Sicherung der Hygiene wird hier anders gesehen als in der Gemeinschaftsgastronomie, da das Kochen andere Ziele und Konzepte verfolgt wie z. B. pädagogische Aspekte, Aktivitäten zur Freizeitgestaltung oder zur Kundenbindung. Das Kochen mit betriebseigenen Produkten steht meist im Vordergrund. In all diesen Küchensituationen sind

klare Grenzen definiert, damit im gemeinsamen Kochen Risiken für die Gesundheit minimiert bzw. ausgeschaltet werden.

Folgende Grenzen bzw. Anforderungen gelten in allen genannten Kochsituationen gleichermaßen:

- In den Küchen wird nur für den eigenen Bedarf gekocht.
- Für die Zubereitung aller Speisen und Getränke gilt: keine Kühl- und Heißhaltezeiten nach dem Kochen, also sofortiger gemeinsamer Verzehr in den Kochgruppen
- Anwesenheit von qualifiziertem Personal, das eigenständig im gemeinsamen Tun Situationen fachlich beurteilen, Entscheidungen zur sicheren Steuerung treffen und notwendige Interventionen einleiten kann.
 - Unabhängig von der Qualifikation im Hygienerecht sind die Belehrungen des Infektionsschutzgesetzes zu beachten, siehe Kasten.

Meist wird in Räumen gekocht, die nicht als Küche geplant sind, wie z. B. Gruppenräume, Zelte oder ganz im Freien. Mit dem Umsetzen der relevanten Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene spricht nichts gegen das Kochen für den eigenen Bedarf von Gruppen und den direkten Verzehr (s.o.) durch die Beteiligten sowie deren Angehörige und Gäste.

Basishygiene – gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis

Unter dem Begriff Basishygiene werden die Betriebs-, die Prozess- und die Personalhygiene als Maßnahmen der Hygienesicherung zusammengefasst. Diese sind je nach Betriebsgeschehen unterschiedlich und der Kochsituation entsprechend anzuwenden, beim „Kochen außerhalb von Küchen“ wären es folgende Mindestanforderungen:

- Arbeiten nur an gereinigten und **leicht zu reinigende Arbeitsflächen**, Holztische müssen mit abwaschbarer Auflage versehen werden; Reinigung zwischendurch muss möglich sein.
- Zur Ausstattung gehören **saubere und sachgerechte Arbeitsgeräte** und Kochutensilien für alle Arbeitsschritte.
- **Händehygiene** aller Beteiligten; es muss also die Möglichkeit des Händewaschens unter fließendem Wasser eingerichtet werden. Personen mit künstlichen oder gelackten Fingernägeln und mit Wundpflastern an den Händen müssen Einmalhandschuhe tragen.
- **Sorgfältiger Umgang** mit Lebensmitteln ist zu gewährleisten wie z. B.
 - lebensmittelechte Verpackungen verwenden
 - Lebensmittel vor der Verarbeitung auf den einwandfreien Zustand zu prüfen
 - bei kühlpflichtiger Ware Kühltemperatur prüfen
 - fachgerechte Reihenfolge von Arbeiten und Handhabung von angemessenen Zubereitungstechniken wählen und anordnen
 - die Verunreinigungen vermeiden
 - Hygieneketten durchdenken
 - beim Garen von leicht verderblichen Lebensmitteln die sogenannte kritische Kontrollpunkte Gartemperaturen oder Garzeiten beachten
- Die **Auswahl der Speisen** ist ganz entscheidend für deren Sicherheit, sie muss zu den Zubereitungs- und Garmöglichkeiten der provisorischen Küche passen. Alle Speisen müssen durchgegart oder durchgebacken sein. Sie müssen direkt verzehrfähig sein (ohne Durchziehzeiten); Ausnahmen z. B. ein Blechkuchen, der erst nach dem Auskühlen genießbar ist.
- **Sauberes Essgeschirr**, Besteck und Gläser sind vorzuhalten.
- Ausreichende Menge an **Spül- und Reinigungsutensilien** für zwischendurch und zum Abschluss dürfen nicht fehlen, ebenso geeignete **Abfallbehältnisse**.

Damit diese wesentlichen Regeln in der Kochgruppe beachtet und eingehalten werden, ist eine **fachliche Begleitung und Steuerung essenziell**.

Fazit: gemeinsames Kochen und Backen macht Spaß und das soll auch so bleiben. Besonders spannend werden Kochaktionen auf landwirtschaftlichen Betrieben, wenn die Lebensmittel direkt vom eigenen Feld oder aus dem Hofladen kommen. Alt und Jung haben ihre Freude daran, in einer ganz ungewohnten Umgebung in Gemeinschaft selbst zu schnibbeln, zu kneten und gemeinsam zu essen. Für die Rahmenbedingungen und die Sicherheit der hergestellten Köstlichkeiten ist der Betrieb verantwortlich. Maßnahmen der guten Hygiene- und Herstellungspraxis sollten hierbei die wesentlichen „Zutaten“ sein.

Für alle LOB-Betriebe in Rheinland-Pfalz hat die Landwirtschaftskammer die bestehende Checkliste zum Kochen mit Schulklassen in Anlehnung an die neue Leitlinie überarbeitet, sie kann angefordert werden unter [lob\(at\)lwk-rlp.de](mailto:lob(at)lwk-rlp.de).

Anmerkung: Herausgegeben wurden die Leitlinien von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V., dem Deutschen Caritasverband e.V. und der Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V.

Fragen zur Hygiene bei den unterschiedlichsten Kochsituationen auf den Betrieben richten Sie gerne an [EA\(at\)lwk-rlp.de](mailto:EA(at)lwk-rlp.de). Weiterhin bietet die Landwirtschaftskammer in den kommenden Wintermonaten bzw. im nächsten Frühjahr wieder Schulungen zu diesem Thema, bei Interesse kontaktieren Sie gerne das [Team der Einkommensalternativen](#).

Text: Maria Caesar; 17.11.2023