

# PRESSEKONFERENZ

## MONTAG 20. JULI 2015



### Pressemappe

*Leitfaden für eine gute  
Lebensmittelhygienepraxis in  
Kindertageseinrichtungen*

### Teilnehmer der Pressekonferenz:

Madame Lydia MUTSCH	Ministre de la Santé
Monsieur Thierry LUTGEN	Président de l'Entente des Foyers de Jour
Monsieur Patrick HAU	Chef du service de la sécurité alimentaire - Ministère de la Santé
Monsieur Manuel ACHTEN	Chef du service de l'éducation et de l'accueil – Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse
Monsieur Yves OESTREICHER	Chargé de Direction – EFJ asbl
Madame Nicole FABER	Service Développement Qualité – EFJ asbl

# Inhaltsverzeichnis

<b><i>Gesetzlicher Rahmen des Leitfadens</i></b> _____	<b>3</b>
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 _____	3
Schlüsselwörter der Verordnung _____	3
<b><i>Inhalt des Leitfadens</i></b> _____	<b>4</b>
<b><i>An wen wendet sich der Leitfaden?</i></b> _____	<b>5</b>
<b><i>Aufbau des Leitfadens</i></b> _____	<b>5</b>
Teil A _____	5
Teil B _____	5
Teil C _____	5
<b><i>Themen des Leitfadens</i></b> _____	<b>5</b>
<b><i>Beteiligung am Leitfaden</i></b> _____	<b>6</b>
Veröffentlichung des Leitfadens _____	6
Realisierung des Leitfadens _____	6
Unter der Koordination von: _____	7
Kontrolle und Gültigkeitserklärung des Leitfadens _____	7
Finanzierung des Leitfadens _____	7
<b><i>Wo findet man den Leitfaden?</i></b> _____	<b>8</b>

# GESETZLICHER RAHMEN DES LEITFADENS

Die Lebensmittelkrisen der 1990er-Jahre haben die europäische Union und deren Mitgliedstaaten dazu veranlasst, eine Reihe von Gemeinschaftsvorschriften im Bereich der Lebensmittelsicherheit festzulegen. So wurden ab dem Jahr 2000 mehrere Verordnungen zur Umgestaltung des bis dahin bestehenden Lebensmittelrechts in Kraft gesetzt.

## Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Wesentlich für den Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen sind die **Vorschriften zur Lebensmittelhygiene**.

Diese in 2004 in Kraft getretene Verordnung umfasst allgemeine Hygieneanforderungen, die von den Lebensmittelunternehmen auf allen Stufen der Lebensmittelkette einzuhalten sind. Oberstes Ziel ist die Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus.

Die Grundlage zur Umsetzung und Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bildet das HACCP-System. Es handelt sich um ein Eigenkontrollsystem und dient dazu, Gefahren durch Lebensmittel auf den unterschiedlichen Prozessstufen zu identifizieren, zu bewerten, zu erfassen und zu beherrschen.

Laut der europäischen Lebensmittelverordnung ist es jedoch nicht notwendig ein individuelles HACCP-System zu erarbeiten, wenn ein branchenspezifischer Leitfaden mit HACCP-basierten Elementen besteht.

Der Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis stellt die notwendige Basis zur Umsetzung der Lebensmittelsicherheit in Kindertageseinrichtungen dar und ist auf den HACCP-Grundsätzen aufgebaut: er beschreibt die möglichen Gefahren, die kritischen Hygienepunkte, definiert vom Wareneingang bis zur Reinigung die wichtigsten Kontrollpunkte und legt geeignete Verfahren zur Hygienesicherheit fest.

## Schlüsselwörter der Verordnung

- Lebensmittelhygiene: alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel zum Genuss für Menschen tauglich ist.
- Lebensmittelsicherheit: die Gewähr, dass ein Lebensmittel der Gesundheit des Endverbrauchers nicht schadet, wenn es zubereitet und/oder verzehrt wird.

# INHALT DES LEITFADENS

Der Anteil der Kinder, die eine familienergänzende Tagesbetreuung besuchen, ist in den letzten Jahren in Luxemburg stark angestiegen. Tageseinrichtungen sind verantwortlich für die zahlreichen und vielschichtigen Aufgaben der Betreuung, Erziehung und Bildung dieser Kinder. Eine der Aufgaben ist das Angebot einer gesunden Ernährung und die damit verbundenen Maßnahmen in puncto Lebensmittelsicherheit. Der Fokus liegt hierbei nicht allein auf der Versorgung mit kindgerechtem und ausgewogenem Essen. Das Einhalten der Hygienemaßnahmen und der Umgang mit Lebensmitteln sowie die Herstellung der Speisen spielen ebenso eine wichtige Rolle.

Laut der europäischen Gesetzgebung gelten für alle Lebensmittelunternehmer die Vorschriften des Lebensmittelrechts. Da Kindertageseinrichtungen, in denen Essen angeboten wird, eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausüben, werden diese als Lebensmittelunternehmer betrachtet. In diesem Zusammenhang sind sie dazu verpflichtet sich vor der Aufnahme der Tätigkeit der Essenausgabe, bei der zuständigen Behörde des Gesundheitsministeriums registrieren zu lassen. ([www.securite-alimentaire.public.lu](http://www.securite-alimentaire.public.lu)).

Über die Registrierung hinaus fordern die gesetzlichen Bestimmungen auch eine „gute Lebensmittelpraxis“, die von den einzelnen Lebensmittelbereichen anhand von praxisnahen Leitlinien umzusetzen ist. Da die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer liegt, sind es für den Bereich der Kindertagesbetreuung die Einrichtungen selbst, die dies garantieren müssen. In Luxemburg bestehen bereits Leitlinien aus anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie zu diesem Thema, welche jedoch nicht an Kindertageseinrichtungen angepasst sind. Daher ist die Erstellung eines spezifischen Leitfadens der guten Lebensmittelhygienepaxis erforderlich, die den Einrichtungen dabei hilft die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, um so den Schutz der ihnen anvertrauten Kinder so weit wie möglich zu gewährleisten und den Auflagen der gesetzlichen Bestimmungen zu entsprechen.

Ohne den Anspruch auf Vollständigkeit erheben zu wollen, versucht der Leitfaden den Umgang mit Lebensmitteln in vielfältigen Situationen zu beleuchten. Er gilt als Orientierungs- und Umsetzungsinstrument zur Herstellung und Gewährleistung von guter Lebensmittelhygiene sowie Lebensmittelsicherheit und zur Anwendung der HACCP-Grundsätze in Einrichtungen, die Kinder im Alter von 0 bis 12 Jahren mit Essen versorgen. Darüber hinaus kann er als Vorlage im Rahmen einer Selbstevaluation und als Vorbereitung auf Kontrollen der Lebensmittelbehörde eingesetzt werden. Erstellt wurde er gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie in Anlehnung an bereits bestehenden nationalen bzw. internationalen Richtlinien. Er ist von der nationalen Behörde für Lebensmittelsicherheit anerkannt, ersetzt jedoch nicht die gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen.

Jeder Lebensmittelunternehmer, also jeder, der eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausübt, ist verpflichtet, die Rechtsvorschriften zu kennen und diese einzuhalten, um so hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.

So müssen z.B. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen ggf. zu desinfizieren sein. Vorschriften zur Personalhygiene und zur Produkt- und Zubereitungshygiene müssen dem Personal bekannt sein und müssen tagtäglich umgesetzt werden.

# AN WEN WENDET SICH DER LEITFADEN?

Der Leitfaden wendet sich an Küchenpersonal, pädagogisches Team und Kinder, die in der Einrichtung beim Einkaufen, Lagern, Kochen, Backen oder Servieren mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

## AUFBAU DES LEITFADENS

Der Leitfaden ist in drei große Teile gegliedert:

### Teil A

Teil A gibt einen theoretischen Einblick in die Grundlagen, wie z.B. die rechtlichen Bestimmungen, die möglichen Gefahren und die grundlegenden Hygienevorschriften. Herausgearbeitet wurden typische Situationen von Kindertageseinrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Inhalte sind hier u.a. die eigene Herstellung oder Anlieferung von Speisen, Hygieneregeln beim Servieren, beim Kochen mit Kindern oder bei Festen und Ausflügen und die Zubereitung von Säuglingsnahrung. Dieser Teil soll zu einer umfassenden Aufklärung einer guten Lebensmittelsicherheit beitragen. Einzelne Kapitel können aber auch als Nachschlagewerk für bestimmte Situationen genutzt werden.

### Teil B

Teil B besteht aus Checklisten für die einzelnen Bereiche und Abläufe, welche in Teil A erläutert wurden. Sie dienen vorwiegend einer umfassenden Selbstbewertung und bieten ebenfalls die Möglichkeit der Vorbereitung auf die amtlichen Kontrollen der Überwachungsbehörde.

### Teil C

Teil C beinhaltet Vorlagen zur Dokumentation einer guten Hygienepraxis. Diese sind bei der Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen behilflich und je nach Bedarf an die Gegebenheiten der einzelnen Einrichtungen anzupassen.

## THEMEN DES LEITFADENS

- Lebensmittelhygiene : Grundkenntnisse
- Basisregeln im Umgang mit Lebensmitteln
- Persönliche Hygiene
- Hygieneregeln wenn in der Einrichtung gekocht wird oder wenn Mahlzeiten angeliefert werden
- Hygiene des Materials
- Hygiene bei folgenden Aufgaben in der Kindertageseinrichtung:
  - Bei der Zubereitung von Säuglingsnahrung
  - Bei der Anlieferung von Mahlzeiten
  - Beim Servieren der Mahlzeiten
  - Beim Kochen und Backen mit Kindern
  - Beim Umgang mit mitgebrachten Speisen oder mit Speiseresten
  - Bei der Organisation von Festen und Ausflügen

# BETEILIGUNG AM LEITFADEN

## Veröffentlichung des Leitfadens

### **Entente des Foyers de Jour asbl – EFJ**

Die „Entente des Foyers de Jour asbl“ ist ein Zusammenschluss der Trägervereine von Kindertageseinrichtungen in Luxemburg. Die Mitglieder der EFJ asbl sind im wesentlichen Vereine und Gemeinden, die die tägliche Bildung und Betreuung von Kindern in Krippen („crèche“, „foyer de jour“) und Horten („maison relais“) anbieten und einen Vertrag mit dem Bildungsministerium haben (secteur conventionné).

## Realisierung des Leitfadens

Der Leitfaden wurde erstellt vom „Service Développement Qualité“ der Entente des Foyers de Jour in Zusammenarbeit mit:

- **Bordang Magali**  
Verantwortliche Maison Relais Heffingen  
Croix-rouge luxembourgeoise
- **Frick Marie**  
Direktionsbeauftragte Foyer de Jour Museldrauwen Grevenmacher  
Arcus Kanner, Jugend an Famill
- **Gorza Nicole**  
Direktionsbeauftragte Maison Relais Dillendapp  
Beckerich Gemeinde Beckerich
- **Maas Nadine**  
Verantwortliche Maison Relais Stadtbredimus  
Croix-rouge luxembourgeoise
- **Meintz Lina**  
Verantwortliche Maison Relais Lorentzweiler  
Croix-rouge luxembourgeoise
- **Müller Christiane**  
Köchin Maison Relais Dillendapp Beckerich  
Gemeinde Beckerich
- **Pavant Stéphanie**  
Erzieherin Foyer de Jour Siwerschléifer Gasperich  
ACFL Luxembourg

- **Schol Danielle**  
Kinderkrankenschwester, Hygienikerin  
Mameranus asbl
- **Thoma Alain**  
Direktionsbeauftragter Maison Relais Mamer  
Arcus Kanner, Jugend an Famill
- **Trausch Sylvie**  
Beigeordnete Direktionsbeauftragte Foyer de Jour Siwerschléifer Gasperich  
ACFL Luxembourg
- **Wildgen Véronique**  
Kordinatorin Lebensmittelsicherheit  
Elisabeth Kanner a Jugendberäich

## Unter der Koordination von:

**Faber Nicole und Hoffmann Carole**  
Service Développement Qualité - EFJ

## Kontrolle und Gültigkeitserklärung des Leitfadens

**Behörde für Lebensmittelsicherheit und Ministerium für Gesundheit**

## Finanzierung des Leitfadens

**Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend**

# WO FINDET MAN DEN LEITFADEN?

Der Leitfaden wurde in deutscher und französischer Sprache verfasst. Er besteht als PDF-Datei auf [www.enfancejeunesse.lu](http://www.enfancejeunesse.lu) unter „rapports et documents“ und in Druckform.

The screenshot shows the website interface for 'enfance jeunesse.lu'. At the top, there are navigation tabs: 'Formations', 'Nouvelles initiatives', 'Conférences & Evénements', and 'Rapports & Documents'. A sidebar menu titled 'Parcourir' lists various categories like 'Administration et bureautique', 'Connaissances de base psycho-pédagogiques', etc. The main content area displays the title 'Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen - Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire' in orange. Below the title, it indicates the category 'Conscience corporelle, Activités physiques et Sport'. A 'Documents:' section lists two PDF files: 'Leitfaden Lebensmittelhygienepraxis' (3943ko) and 'Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire' (4275ko) by 'Editeur : EFJ'.

Oder indem Sie folgende Codes scannen:

**Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis  
in Kindertageseinrichtungen**

**Deutsche Version**



**Guide de bonnes pratiques pour une bonne  
hygiène alimentaire**

**Version française**

