Merkblatt zum Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen des EU-Schulprogramms in Rheinland-Pfalz

Anlieferung und Verteilung:

Bei der Annahme der Lieferungen von frischem Obst und Gemüse sowie der ungesüßten Konsummilch sollten folgende Qualitätskriterien der Waren durch die Kita oder Schule überprüft werden: Frische, Sauberkeit, unbeschädigter Zustand bezüglich Druckstellen und Verfärbungen sowie Unversehrtheit der Milchverpackungen. Die Produkte sind ausschließlich für die Kinder während ihres Besuchs in der Bildungseinrichtung bestimmt. Die aktuellen Vorgaben des Infektionsschutzes sind einzuhalten.

Fallgestaltungen:

Weitergabe des frischen Obstes / Gemüses durch pädagogische Fachkräfte oder ggf. hauswirtschaftliches Personal an die Kita-Kinder und Schülerinnen und Schüler

Das Obst und Gemüse wird durch einen Lieferanten in Kisten ungewaschen angeliefert. Das Obst und Gemüse sind vor dem Verzehr gründlich zu waschen. Es ist auch unabdingbar, dass die Kinder die Möglichkeit haben, sich vor dem Verzehr die Hände mit Wasser und Seife zu waschen (20 - 30 Sekunden).

Weitere Zubereitung des Obstes / Gemüses seitens der Kita und Schule

Für den Fall, dass eine verantwortliche Person das Obst oder Gemüse klein schneidet oder anderweitig für jedes Kind portioniert, sind die allgemeinen Hygieneanforderungen einzuhalten:

- geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände
- Reinigen der Hände vor jedem Kontakt mit den Lebensmitteln
- Vorhandensein geeigneter Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte
- Flächen sowie Ess- und Küchenutensilien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie z. B. Messer, Schneidebretter etc., müssen leicht zu reinigen sein und nach jeder Nutzung nach aktuellen Hygieneregeln gereinigt und sachgerecht gelagert werden.
- Säubern und Kleinschneiden der Lebensmittel unter hygienisch einwandfreien Bedingungen (z. B. keine offenen Wunden bei Handhabung der Waren)
- Möglichkeiten zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen

Ausgabe von Konsummilch

Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Lagerungsempfehlungen auf der Milchverpackung. Milch kann leicht verderben. Deshalb sind Frischmilch und bereits geöffnete Milchpackungen bis zum Verzehr in einem Kühlschrank entsprechend den Herstellerangaben zu lagern. Frischmilch sollte innerhalb von bis zu 5 Tagen und H-Milch innerhalb von 7 Tagen aufgebraucht werden.
Milch und Milcherzeugnisse zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Deshalb gelten Personen, die Konsummilch ausgeben oder verteilen, als Personen mit Lebensmittelkontakt und sind nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes zu belehren, z. B. durch das örtliche Gesundheitsamt.
Benutzte Trinkgefäße sind mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel oder in einer Spülmaschine zu reinigen.

Weitere Informationen:

Kindgerechte Materialien zum Thema Händewaschen und mit einfachen Hygienetipps finden sich zum Beispiel auf der Internetseite des Bundesinstituts für Öffentliche Gesundheit (BIÖG).

Stand: August 2025