

# **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 Milch 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. hauswirtschaftliche Personal an die Kita-Kinder und Schüler:innen**

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 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 aufgebraucht werden, H-Milch innerhalb von 7 Tagen. Für die Ausgabe loser Konsummilch durch das Fachpersonal ist nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes eine Hygienebelehrung durch das örtliche Gesundheitsamt notwendig.

Benutzte Trinkgefäße sind mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel oder in einer Spülmaschine zu reinigen.

Weitere Informationen über kindgerechte Materialien zum Thema Händewaschen und Hygieneregeln finden sich zum Beispiel auf der Internetseite der [Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung](#) (BZgA).

**Stand:** Februar 2022