

## **Informationen für eine intensivere Beschäftigung mit dem Thema Hygiene in der Schulverpflegung finden Sie u.a. hier:**

**Deutscher Caritasverband (Hrsg.): „Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird: Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung“; Lambertus-Verlag, Freiburg i. Br., 1999, 126 Seiten**

Dieses sehr praxisorientierte und gut strukturierte „Lehrbuch“ informiert über alle hygienischen Anforderungen, unterteilt nach verschiedenen Formen der Schulverpflegung (z.B. „Wenn selbst gekocht wird“, „Wenn das Essen angeliefert wird“, „Feste und Feiern“). Ein eigenes Kapitel „Praktische Umsetzung der Anforderungen“ und Checklisten für das Eigenkontrollsystem als Kopiervorlagen bieten unmittelbare praktische Unterstützung für den Anwender. Die Rechtsvorschriften, auf die verwiesen wird, sind nicht mehr aktuell. Eine Überarbeitung und Neuauflage ist geplant. Die Neuauflage wird voraussichtlich im März 2009 erscheinen.

Unter [www.aid-medienshop.de](http://www.aid-medienshop.de) erhalten Sie **Detailinformationen zu folgenden Materialien:**

### **aid Ringordner „Essen und Trinken in Schulen“**

Das gemeinsame Standardwerk von aid und DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) informiert umfassend, leicht verständlich, praxisorientiert und gut strukturiert über alle Bereiche, die für die Betreiber von Schulküchen von Bedeutung sind, z.B. Anforderungen an die Zwischen- und Mittagsverpflegung, Gesetze, Ernährung. Jedes Kapitel enthält Hinweise auf weiterführende Literatur.

### **aid-Broschüre „Küchenhygiene“**

Diese Broschüre beschreibt knapp und sehr anschaulich, unterstützt durch viele Fotos, die grundlegenden Anforderungen an die Personal- und Lebensmittelhygiene sowie die Küchenhygiene. Darüber hinaus wird allgemein verständlich auf die Gefährdung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen eingegangen.

### **aid spezial „Küchenhygiene für Profis“**

Die Lektüre dieses aid spezial ist besonders dann empfehlenswert, wenn in der Küche selbst gekocht wird. Zunächst wird erklärt wie es zu mikrobiellen Kontaminationen und Lebensmittelinfektionen kommen kann. Im Hauptteil wird ausführlich sowohl über die hygienischen Anforderungen an Küchen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung als auch über Rechtsvorschriften informiert.

### **aid spezial „Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen“**

Die Kapitel „Anforderungen an Räume und Ausstattung“ sowie „Ausgabe- und Angebotssystem“ geben Schulträgern, die sich mit der Planung und Einrichtung von Küchen beschäftigen, wichtige Informationen.

### **aid spezial „Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“**

Die Broschüre liefert eine Übersicht über die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, die für die Verpflegung in Schulen relevant sind. Neben den Hygienevorschriften werden auch weitere Themen, z. B. Fragen zur Kennzeichnung und Produkthaftung behandelt.

## **Weitere Informationen zum Thema Schulverpflegung:**

### **BMELV und DGE (Hrsg.): „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) und [www.dge.de](http://www.dge.de)**

Über die Sucheingabe „Schulverpflegung“ gelangt man zu der als kostenlosen Download erhältlichen Broschüre des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Sie beinhaltet Informationen zur Ernährungsbildung unter Berücksichtigung pädagogischer, kultureller und organisatorischer Aspekte und verknüpft diese mit allgemeinen Hinweisen zu verschiedenen Formen der Gemeinschaftsverpflegung. Adressaten sind Verantwortliche und Entscheidungsträger für die Schulverpflegung. Der Anhang enthält praxisorientierte Checklisten, u.a. zur Bewertung von Caterern.

### **[www.schuleplusesessen.de](http://www.schuleplusesessen.de)**

Die Internetseite des BMELV in Zusammenarbeit mit der DGE gibt detaillierte Informationen zu allen Aspekten der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Schulen. Als Schwerpunkt werden ernährungsphysiologische Aspekte beleuchtet. Die Seite greift relevante Themen schlagwortartig auf und eignet sich für Verantwortliche in Schulen, um einen ersten Überblick zum Thema "Essen in Schulen" zu erhalten. Eine umfangreiche Linksammlung und Listen mit weiterführender Literatur sowie kostenlose Downloads bieten weitere Informationen zu pädagogischen, praktischen und hygienischen Fragestellungen.

### **[www.munlv.nrw.de](http://www.munlv.nrw.de)**

Auf der Internetseite des Ministeriums für Umwelt, Natur, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen findet sich unter dem Pfad <http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittel/hygienekongress/index.php> die Broschüre „Frisch auf den Tisch – Lebensmittelhygiene in der Praxis“ als kostenloser Download. Sie enthält u.a. praxisnahe Musterformulare für verschiedene Checklisten.