

Hauswirtschaft: relevant. nachhaltig. sicher.

2. und 3. Mai 2022 Hannover
Tagungshaus Schloss Herrenhausen



Forum 2: Hauswirtschaftliche Konzepte für die Verpflegung in Kitas und Schulen

Ute Jung, HWL, Bolanden

Rechtliche Rahmenbedingungen als wichtige Voraussetzung für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung in der Praxis

Mit dem „Gute-Kita-Gesetz“ unterstützt der Bund die Länder beim Kita-Ausbau

- ✓ Länderspezifisch, hier Beispiel Rheinland-Pfalz
- ✓ Betreuung „7 Stunden am Stück“ mit einem warmen ME
- ✓ Übergangszeit bis 1.07.2028
- ✓ Bis 2022 269 Millionen Euro in verschiedene Handlungsfelder
- ✓ Handlungsfeld 5 – Verbesserung der räumlichen Gestaltung
- ✓ Handlungsfeld 6 – Förderung der kindlichen Entwicklung, Gesundheit, Ernährung und Bewegung

Kita-Zukunftsgesetz (RLP) ermöglicht Verbesserung der räumlichen Gestaltung in Kindertageseinrichtungen, um einem Angebot mit Mittagessen angemessen entsprechen zu können

- ✓ Sachkostenprogramm 13,6 Mio. Euro
- ✓ Subsidiär auch für Ausstattung von Ess- und Schlafräumen zu verwenden
- ✓ Küchenprogramm: 10.000 Euro für Kitas, die noch keine Küche haben, 5.000 Euro für Kitas, die bereits eine Küche haben
- ✓ Ca. 2.600 Kitas in RLP (über 90 % bieten ME an)

Ganztagsförderungsgesetz (GaFöG)

- ✓ Stufenweise Einführung eines Anspruchs auf ganztägige Förderung für Grundschul Kinder (Anpassung des achten Buches Sozialgesetzbuch) zum 1.08.2026

Gesetze und Verordnungen

✓ IfSG

- §§ 6, 7, 8 (Meldung ans Gesundheitsamt bei zwei oder mehr gleichartig Erkrankte oder Erkrankung von Küchen-MA)
- § 36 (Hygienepläne in Gemeinschaftseinrichtungen (lt. § 33)
 - Hygieneplan: Maßnahmen zur Infektionsprävention, Reinigung, Wäschekreislauf
 - Ausbruchsmanagement – Musterstandards
 - Hygienekonzept: hygienische Risiken benennen und Umgang damit
- § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
- § 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes
 - Erst-Belehrung durch Gesundheitsamt
 - Mitteilungspflicht des Arbeitnehmers
 - Verantwortung des Arbeitgebers
 - Folge-Belehrung durch Arbeitgeber
 - Aufbewahrungspflicht der Bescheinigungen

✓ Lebensmittelhygiene und HACCP

- VO EU 178/2002 (Einrichtung Europäische Behörde für LM-Sicherheit – lückenlose Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln)
 - Träger von KiTas und Schulen mit einem Verpflegungsangebot sind Lebensmittelunternehmer, Artikel 3
- VO EU 852/2004 (LM-Hygiene-VO – gute Hygienepaxis und HACCP-Konzept in sieben Schritten installieren und weiterentwickeln)
- VO EU 853/2004 (Tier-LM-Hygiene-VO – Hygiene bei der Verarbeitung von tierischen Produkten; EU-Zulassung)
 - §§ 6 und 9: „...Großküchen, die mehr als ein Drittel der tierischen Produkte, die sie herstellen, an Dritte weitergeben, benötigen eine spezielle Zulassung, „EU-Zulassung“... (Quelle: kompass Präsenz- und Fernlernen, Fernlehrgang „Hygienebeauftragte für die HW in soz. Einrichtungen, Lehrheft 2, S. 70, 71;7/2019)
- VO EU 854/2004 (Tierische LM-Hygiene-Überwachungs-VO – amtliche Überwachung von Produkten tierischen Ursprungs)
- VO EU 852, 853, 854/2004 in deutsches Recht umgesetzt (= Durchführungsverordnung)

✓ Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

- im Anhang II der so genannten Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

✓ Trinkwasser-VO

- Überwachen durch Kommunale Werke
- Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Schutz der menschlichen Gesundheit
 - Zubereiten von Speisen
 - Reinigen von Gegenständen, die mit LM in Berührung kommen
 - Körperpflege und Reinigung

Arbeitsschutzbestimmungen

Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (baua.de)

✓ Biostoff-VO

- Umgang mit Biostoffen, Mikroorganismen im Arbeitsprozess
- Jährliche Schulung für Hauswirtschaft, Pädagogen, Hausmeister/TD

✓ Gefahrstoff-VO

- Gefahrstoffkataster, Sicherheitsdatenblätter
- Umgang mit Chemikalien im Arbeitsprozess
- Jährliche Schulung für MA

✓ Arbeitsstätten-VO

- Sicherheit
- Raumabmessungen, Bewegungsflächen
- Fußböden, Fenster, Oberlichter...

✓ DGUV-Regel 100 – 500

- Gefährdungsbeurteilungen, Checklisten Unfallkassen der Länder
- Umgang mit Bio- und Gefahrstoffen, Arbeitsstätten

✓ Vergaberecht

- Vergaberechtliche Vorschriften ergeben sich u.a. aus:
- Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), Teil 4: Vergabe von öffentlichen Aufträgen und Konzessionen
- Vergabeverordnung (VgV)
- Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)
- Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)
- Informationen zum Vergabewesen in Bayern finden sich unter: www.vergabeinfo.bayern.de

- ✓ Empfehlungen RKI
 - Informationen zu Infektionskrankheiten
 - Informationen zu Infektions- und Krankenhaushygiene
- ✓ Empfehlungen DGE
 - Richtlinien Kita- und Schulverpflegung
 - fitkid-aktion.de
 - nqz.de
 - Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Bundesländern

Herausforderungen und Wünsche für ein gutes Gelingen

- ✓ Zusammenarbeit auf allen Ebenen von allen Akteuren auf Augenhöhe
- ✓ Verschiedene Träger und Kommunen können voneinander lernen
- ✓ Begrenzte Ressourcen
- ✓ Gewinnung von Fachkräften in unterschiedlichen Bereichen
- ✓ Fachaufsicht für den Hauswirtschaftlichen Bereich
- ✓ Qualifizierung von Mitarbeitenden
- ✓ Gesetzliche Schulungspflicht – für alle MA, die mit LM in Berührung kommen
- ✓ Finanzielle Belastung der Kommunen und Träger für die Umsetzung
- ✓ Hürden durch Vergaberecht
- ✓ Regionale Verpflegungsangebote
- ✓ Qualitätsanforderungen (DGE)
- ✓ Zusammenspiel von Wissenschaft und Praxis