

# Alles neu, oder was? Aktualisierte DIN-Normen und Leitlinien zur Sicherung der Lebensmittelhygiene

---

MARTINA SCHÄFER

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT E. V.

RHEINE



**Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.**

Martina Schäfer  
Mitglied im Vorstand der dgh  
[Martina.Schaefer@dghev.de](mailto:Martina.Schaefer@dghev.de).

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)  
Hafenstraße 9  
48432 Rheine  
Tel.: +49 5971 8007398  
Fax: +49 5971 8007409  
E-Mail: [dgh@dghev.de](mailto:dgh@dghev.de)  
Internet: [www.dghev.de](http://www.dghev.de)

# Gliederung

---

1. Normen und Leitlinien: Die Profession Hauswirtschaft als Mitgestalterin
2. Die Branchenleitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“
3. Intention der Leitlinie

1. Normen und Leitlinien:  
Die Profession  
Hauswirtschaft als  
Mitgestalterin

---

# Für die Hauswirtschaft relevante Normen und Leitlinien

---

- Als Ergänzung und Umsetzungshilfe für Gesetze und Verordnungen sind sie wichtig. – Gesetzliche Regelungen brauchen Erläuterungen!
- Im Rückblick vorliegenden Normen und Leitlinien wird deutlich: Hier zeichnet sich sehr deutlich ein Zuwachs ab. - Das ist positiv!
- Doch: In der Vergangenheit fand die Erarbeitung oft ohne die Hauswirtschaft statt. – Das geht überhaupt nicht!



**Und hier setzt eine konzertierte Aktion  
der Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. an!**



e. V.

In Zusammenarbeit mit  
 Bundesverband der Systemgastronomie e. V.  
 Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels  
 DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.  
 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.  
 Deutscher Konditorenbund e. V.  
 Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



Aktualisierte und erweiterte 2. Auflage

Deutscher Caritasverband e. V.,  
 Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V.,  
 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hg.)

# Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird

Gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis und HACCP-gestützte Maßnahmen  
 Leitlinie zur Sicherung der Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen und Diensten

Erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Rates und Parlamentes über Lebensmittelhygiene



# Deutsches Institut für Normung e. V.

---

- Seit diesem Jahr ist die Hauswirtschaft mit einer Stimme im Deutschen Institut für Normung vertreten. Diese Aufgabe nimmt Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft war.
- Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. ist jetzt Mitglied im DIN e. V. geworden und kann vollumfänglich mitarbeiten.
- Ein erster Arbeitsschwerpunkt liegt in der Mitarbeit den DIN-Normen: Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelhygiene – Temperaturen, Lebensmittelhygiene – Cook & Chill
- Zur fachlichen Fundierung der Normungsarbeit beim DIN formiert sich aktuell eine Expert\*innengruppe (Hauswirtschaftsleitungen aus den Mitgliedsverbänden der dgh)

## DIN-Normen Lebensmittelhygiene

Nummer	Bezeichnung
DIN 10503	Lebensmittelhygiene – Begriffe* dgh
DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen und Prüfung
DIN 10506	Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung * dgh
DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel * dgh
DIN 10510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen
DIN 10511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – hygienische Anforderungen – Prüfung
DIN 10512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – hygienische Anforderungen – Typprüfung
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
DIN 10518	Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis
DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Unverpackte Lebensmittel – Selbstbedienung
DIN 10522	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel
DIN 10523	Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
DIN 10524	Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben
DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10536	Lebensmittelhygiene – Cook & Chill - Verfahren – Hygieneanforderungen * dgh
DIN 110543	Lebensmittelhygiene – Lebensmittelanlieferungen an Endverbraucher – Hygieneanforderungen und notwendige Auslieferungsinformationen (in Bearbeitung)



## 2. Neuerungen in der Branchenleitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“

---

# Der Auftrag

Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird  
Die Basisleitlinie  
(2009)

+

Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht  
Zentralküchen + Cook & Chill-Leitlinie  
(2016)



# Der Auftrag

---

- Zusammenführen der beiden bestehenden Leitlinien
- Aktualisieren der Inhalte
  - insbesondere die rechtlichen Grundlagen
  - Abgleich mit den aktuellen DIN-Normen sowie der Empfehlungen der zentralen Institutionen im Bereich der Lebensmittelhygiene, wie z. B. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
  - Überprüfung der bestehenden Differenzierungen in der Leitlinie mit den Entwicklungen in den Feldern der Sozialen Arbeit

# Neuerungen

---

1. Berücksichtigung der Neuerungen seit 2009, z. B. in den Rechtsgrundlagen, DIN-Normen, Empfehlungen des BfR
2. Berücksichtigung fachlicher Entwicklungen in den Feldern der Sozialen Arbeit
3. Umsetzung der Bekanntmachung der Europäischen Kommission zur Bedeutung von Basishygienemaßnahmen (2016/C 278/01) – Sie wurde zur Basis der Überarbeitung.
4. Vertieft wurde der risikoorientierte Ansatz zur Formulierung der Anforderungen an die verschiedenen Küchen-Typen der Leitlinie.
5. Gemeinsames Kochen: Steuerungsfunktion durch qualifizierte Mitarbeiter\*innen
6. In allen Bereichen: Anforderungen gelten für alle Berufsgruppen, in deren Verantwortung Aufgaben im Umgang mit Lebensmitteln liegen.
7. Fachliche Qualifizierung und Schulung als grundlegende Voraussetzung in der Sicherung der Lebensmittelhygiene
8. Die Maßnahmen zur Sicherung der Basishygiene werden als Ziele formuliert, nicht mehr in Geboten und Verboten

# Ganz aktuell

---

- **Stellungnahme BfR** (2020): Grenzwert +60 °C beim Heißhalten
- **Empfehlung BfR** (2020): Sicher verpflegt – besonders empfindliche Personengruppen in der Gemeinschaftsverpflegung
- **Notfallversorgung:** Ein Thema mit Neuer Wichtigkeit
- **Infektionsschutzmaßnahmen** für Mitarbeiter\*innen und Nutzer\*innen
- Die aktualisierten Normen Lebensmittelhygiene des **DIN**

# Heißhalten

---

## Die Fakten zum Heißhalten

- Heißhalten **alt**: bei mindestens +65 °C und für maximal drei Stunden
- Heißhalten **neu**: +60 °C als untere Grenztemperatur beim Heißhalten

### Quellen:

Bundesinstitut für Risikobewertung, Warmhaltetemperatur von Speisen sollte über 65 °C betragen, Stellungnahme Nr. 008/2008 des BfR vom 14. Januar 2008

Bundesinstitut für Risikobewertung, Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen, Stellungnahme Nr. 29/2020 des BfR vom 07.07.2020

## Was heißt das für die Praxis ?

Für den Speisentransport und die Ausgabe braucht es Temperaturangaben, mit dem sichergestellt ist, dass der neue untere Grenzwert nicht unterschritten wird.

## Empfehlung in der Leitlinie

### Hygienisch sichere Heißhaltetemperatur und Heißhaltedauer von Speisen und Getränken

Heißhaltetemperatur	Mindestens +65 °C an allen Stellen des Lebensmittels
Heißhaltedauer	Die Grenze sind max. 3 Stunden über alle Produktions-, Lager-, Transport- und Präsentationszeiten
Unterer Grenzwert für die Heißhaltetemperatur	+60 °C

# Sicher gepflegt

---

- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Sicher gepflegt – besonders empfindliche Personengruppen in der Gemeinschaftspflege

*Erschienen in der Reihe Informationen des BfR:*

*Die Empfehlung ist unter Mitarbeit der BfR-Kommission für Hygiene (2008– 2010) entstanden und wurde im Jahr 2020 mit Beteiligung der BfR-Kommission für Biologische Gefahren und Hygiene überarbeitet.*

- Die Lebensmittelüberwachung sieht in dieser Empfehlung des BfR wichtige Prüfpunkte zur Beurteilung der hygienischen Sicherheit des Speisenangebotes.



## Sicher verpflegt Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

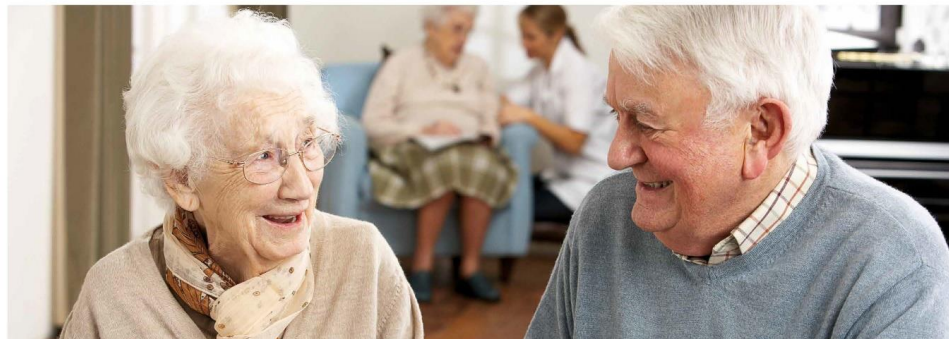
Neu:  
Dezember 2020

Jeden Tag werden in Krankenhäusern und Kurkliniken, Einrichtungen der Altenpflege und Kinderbetreuung viele Menschen verpflegt, die aufgrund ihrer gesundheitlichen Situation, ihres noch jungen bzw. schon hohen Alters oder wegen der Einnahme bestimmter Medikamente für lebensmittelbedingte Infektionen besonders empfänglich sind. In Einzelfällen kann es im Verlauf dieser Erkrankungen zu schweren gesundheitlichen Schäden bis hin zu Todesfällen kommen. Fehler bei der Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln können daher vor allem für besonders empfindliche Personen fatale Folgen haben.

In der Gastronomie, Hotellerie und Betriebsgastronomie können sich besonders empfindliche Personen durch eigenverantwortliche Speisenauswahl selbst schützen. In bestimmten kurativen und pflegenden Einrichtungen ist dies aber nur eingeschränkt möglich. Daher kommt den Betreibern dieser Einrichtungen, einschließlich der Klinik- und Heimleitungen, sowohl bei der Herstellung der Speisen als auch bei der Auswahl des Speisenangebots eine maßgebliche Verantwortung zu. Im rechtlichen Sinn sind die Verantwortlichen dieser Ein-

richtungen Lebensmittelunternehmer, die dafür Sorge zu tragen haben, dass die hergestellten Lebensmittel sicher sind.

Die Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut (KRINKO) hat Anforderungen an die Hygiene bei der medizinischen Versorgung von immunsupprimierten Patienten veröffentlicht (1). In Ergänzung dazu sowie zu vorhandenen Branchenleitlinien und DIN-Normen (siehe Kapitel „Weiterführende Informationen“ auf Seite 9) hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gemeinsam mit der BfR-Kommission für Hygiene die vorliegende Handlungsempfehlung erarbeitet. Sie richtet sich in erster Linie an die Verantwortlichen (Betreiber, Geschäftsführung, Hygienefachkräfte, Küchenleitung) in Krankenhäusern, Einrichtungen der Altenpflege, Kindertagesstätten und anderen Einrichtungen, die regelmäßig besonders empfindliche Personengruppen verpflegen. Diese Hinweise sollen die Verantwortlichen in diesen Einrichtungen sowie zuliefernde Cateringunternehmen bei der Umsetzung der bestehenden rechtlichen Bestimmungen unterstützen.



**Tabelle 1: Rohe und verzehrfertige Lebensmittel, die in Einrichtungen für besonders empfindliche Personengruppen im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) nur abgegeben werden sollten, sofern sie kurz vor der Ausgabe ausreichend erhitzt wurden**

#### **Milch und aus Milch hergestellt, einschließlich Käse**

- ▶ Rohmilch (Abgabeverbot gemäß § 17 Tier-LMHV)
- ▶ unter Verwendung von Rohmilch hergestellte Produkte (z. B. Butter, Milchmischgetränke, Nachspeisen)
- ▶ Käse aus Rohmilch mit Ausnahme von mindestens 6 Monate gereiftem Hartkäse (z. B. Parmigiano Reggiano, Grana Padano)
- ▶ Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Oberflächenschmiere (Gelb- und/oder Rotschmiere) hergestellt wurde (z. B. Harzer, Mainzer, Ölmützer Quargel, Limburger, Munster)
- ▶ im GV-Betrieb selbst hergestelltes Speiseeis

#### **Aus Fleisch oder Geflügel hergestellt**

- ▶ nicht durchgegartes Fleisch oder Geflügel (z. B. Steak, rosa Entenbrust, Carpaccio)
- ▶ rohe Hackfleischzubereitungen (z. B. frisches Mett, Hackepeter, Tatar)
- ▶ streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. frische Mettwurst, Teewurst, Braunschweiger)

#### **Aus Eiern hergestellt**

- ▶ mit Rohei hergestellte Speisen, wenn das Herstellungsverfahren die Abtötung von Salmonellen vor der Abgabe nicht sicherstellt (Abgabeverbot gemäß § 20a Tier-LMHV)

#### **Aus Fischen oder Meerestieren hergestellt**

- ▶ roher Fisch und rohe Meerestiere (z. B. Sushi, Sashimi, Austern)
- ▶ geräucherte oder gebeizte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, Stremellachs, geräucherte Forelle, Räuchermakrele, Graved Lachs)

#### **Aus Obst, Gemüse und anderen Pflanzenteilen hergestellt**

- ▶ Sprossen/Keimlinge
- ▶ Tiefkühlbeeren
- ▶ Tiefkühlgemüse
- ▶ Getreidemehle und Teige daraus

**Zu berücksichtigen:  
bei Personen mit  
Immunschwächen**

# Die Leitlinie differenziert

---

**2 Schwerpunkte:**

**Konzepte in denen  
BewohnerInnen/KlientInnen/Gäste/MitarbeiterInnen gemeinsam  
kochen**

**und**

**Konzepte der Gemeinschaftsgastronomie**

**Als Sondersituationen werden „wie gehabt“ betrachtet werden:**

Cafeteria und Kiosk sowie Feste und Ausflüge

# Die Leitlinie differenziert

---

## 2 Schwerpunkte:

Konzepte in denen BewohnerInnen/KlientInnen/Gäste/MitarbeiterInnen  
gemeinsam kochen

und

Konzepte der Gemeinschaftsgastronomie

**Als Sondersituationen werden „wie gehabt“ betrachtet werden:**

Cafeteria und Kiosk sowie Feste und Ausflüge

## **Aus der Gliederung der Leitlinie:**

### **G BewohnerInnen/KlientInnen/Gäste/MitarbeiterInnen kochen gemeinsam**

G.1 Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen

G.2 Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen

G.3 Kochen außerhalb von Küchen

### **H Gemeinschaftsgastronomie**

H.1 Kleine Großküchen

H.2 Großküchen

H.3 Zentralküchen

H.4 Verteilerküchen

Für die Leitlinie wurden verschiedene Küchentypen definiert. In der Umsetzung der Leitlinie ist zu überprüfen, zu welchem Küchentyp die Küchen einer Einrichtung bzw. eines Dienstes gehören !!!

### **I Cafeteria und Kiosk**

### **J Feste und Ausflüge**

# Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen

---

Wenn die folgenden Punkte zutreffen, dann gelten für Küchen, in denen gemeinschaftlich gekocht wird, die Anforderungen dieses Kapitels:

- In den Küchen dieses Kapitels wird **ausschließlich für den eigenen Bedarf** gekocht.
- Für Zubereitung von Speisen und Getränken gilt die Regel: **Keine Kühl- und Heißhaltezeiten** nach dem Kochen, wenn BewohnerInnen, KlientInnen oder Gäste mitkochen.
- Ein weiteres wichtiges Kriterium ist, dass **Anleitungs-, Begleit- oder Assistenzpersonen über eine Qualifizierung** verfügen, die es ihnen ermöglicht, eigenständig im gemeinsamen Tun Situationen fachlich zu beurteilen. Sie können Entscheidungen zur sicheren Steuerung treffen und notwendige Interventionen einleiten.

# Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen

---

Sind die genannten Kriterien in einer Küche nicht erfüllt, dann sind die Regelungen umzusetzen, wie sie für die Küchen im Kapitel H.1 Kleine Küchen im Rahmen dieser Leitlinie definiert sind.

Für Küchen, in denen ausschließlich für den eigenen Bedarf gekocht wird, lässt sich aus dem Lebensmittelhygienerecht eine Sonderstellung für die Sicherung der Lebensmittelhygiene ableiten, die für dieses Kapitel genutzt wurde.

Stichworte dazu: Kochen für den eigenen Bedarf!

# Die Basis der Aktualisierung

---

*Bekanntmachung der Kommission*

*zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren*

*einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen*

(Europäische Kommission 2016).



## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

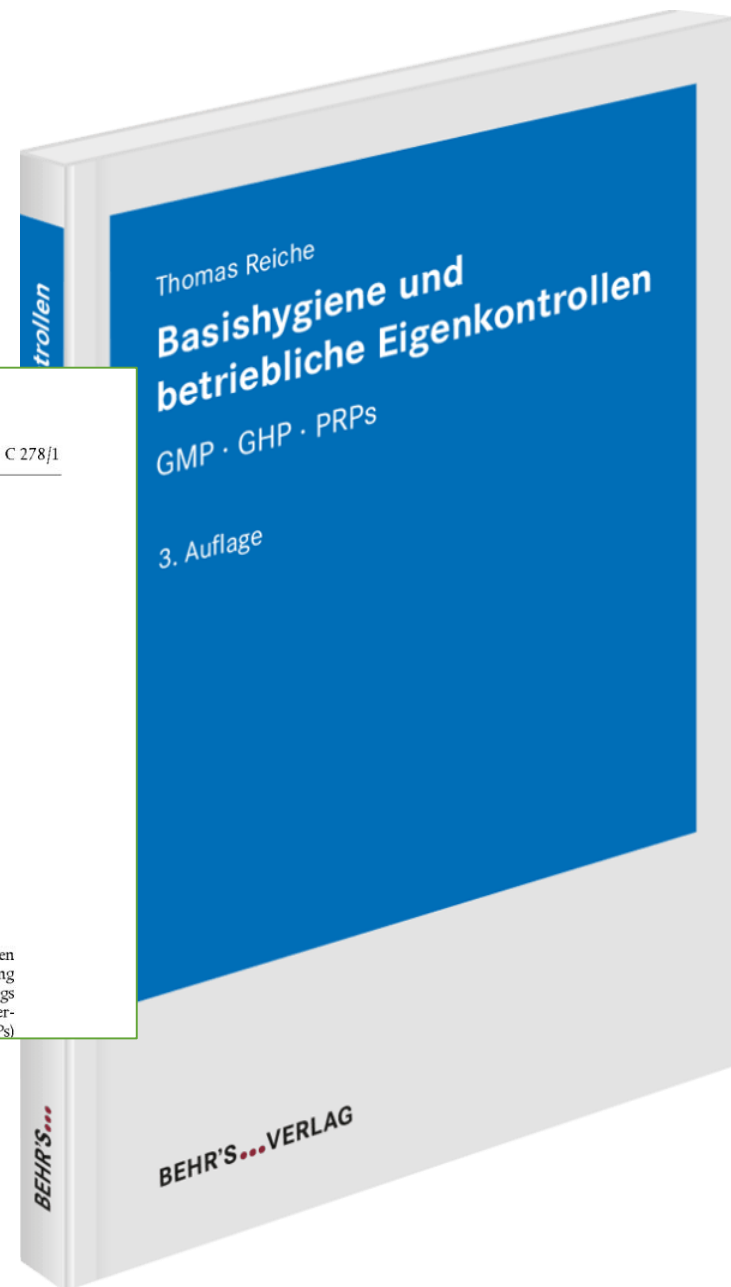
## BEKANNTMACHUNG DER KOMMISSION

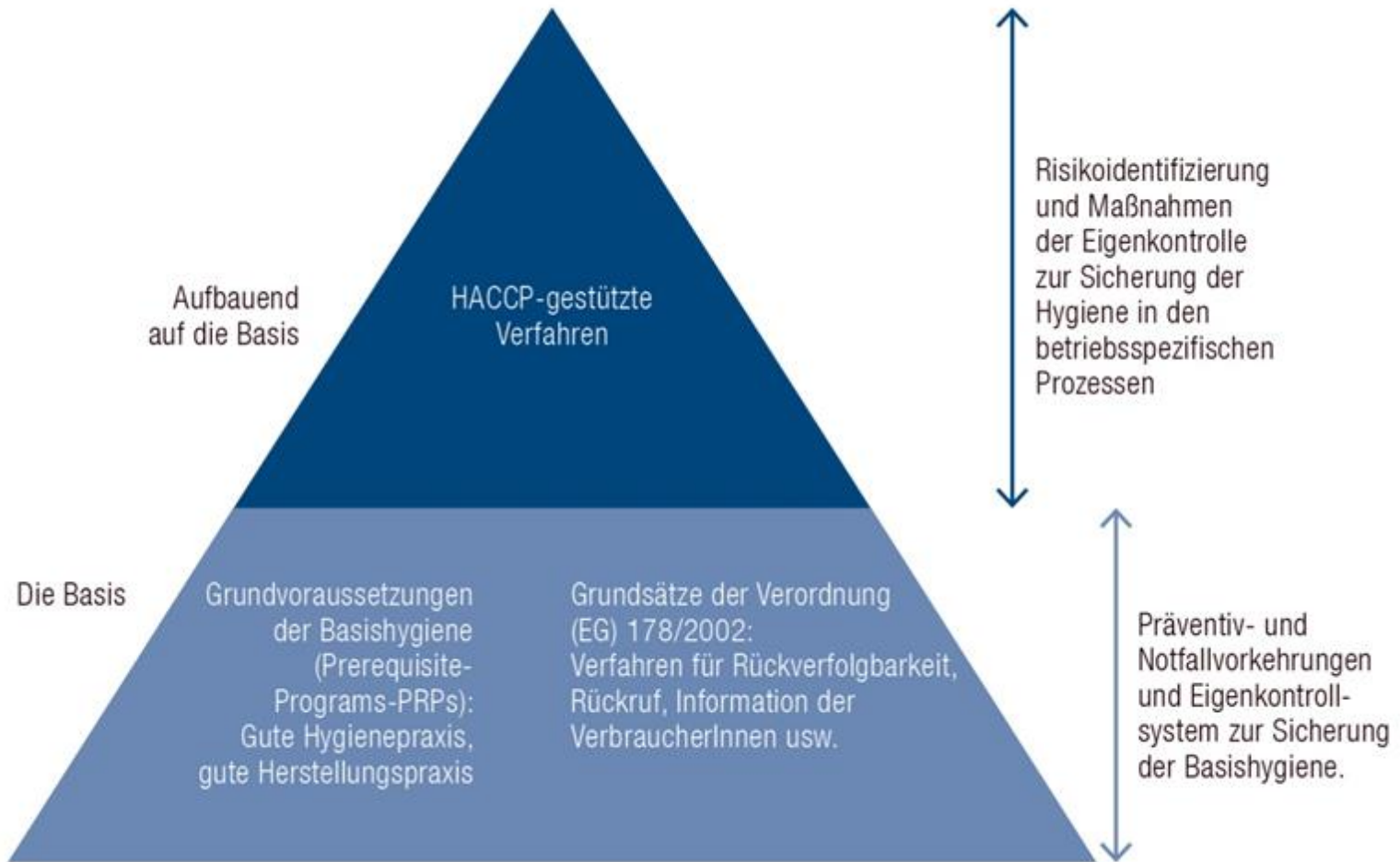
zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen

(2016/C 278/01)

## 1. EINLEITUNG

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>(1)</sup> über die Hygieneanforderungen an alle Lebensmittel müssen Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß den Anhängen I und II der genannten Verordnung erfüllen. Diese Vorschriften werden durch die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ergänzt, die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>(2)</sup> festgelegt sind. Diese Anforderungen entsprechen dem, was im internationalen Rahmen (z. B. WHO, FAO, Codex Alimentarius und ISO) unter der Bezeichnung „Prerequisite Programs“ (PRPs)





Komponenten eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit; eigene Darstellung auf der Grundlage der Graphik in: Europäische Kommission 2016, S. 2

# 3. Intention der Leitlinie

---

# Intensionen

---

➤ **Lobbying für Küche und Hauswirtschaft:**

Raus aus der „Nur-Versorgerrolle“ – Hinein in die Rolle mitzugestalten, Lösungen zu haben, um gemeinsam mit und in der Pädagogik und Pflege zu agieren.

➤ **Sichtbarmachen notwendiger Fachlichkeit:**

Ein klares Statement dazu, dass Küchen und Hauswirtschaft ohne fachliche Kompetenzen und Ressourcen nicht qualifiziert arbeiten können.

➤ **Grundlage zur Professionalisierung:**

Grundlage, um die notwendige und wichtige Fachlichkeit zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit sichtbar zu machen/ anzumelden/einzuplanen/einzufordern: für Rechtsgrundlagen, Fachlichen Entwicklungen, neue Konzepte, Einrichtungen und Diensten

Angebot:

Bis zur Veröffentlichung der Leitlinie stehe ich für Fragen zur Verfügung, auf die die jetzt noch gültige Leitlinie keine Antwort gibt.



Martina Feulner

H wie Hauswirtschaft. Bildung-Beratung- Supervision

Pellworm

[info@h-wie-hauswirtschaft.de](mailto:info@h-wie-hauswirtschaft.de)