3. Rückstellproben:

Für das Erstellen von Rückstellproben gibt es – bis auf die Ausnahme von Speisen, die mit rohen Eiern hergestellt sind und vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden – keine gesetzliche Verpflichtung. Grundsätzlich wird jedoch jedem Küchenleiter dringend das Einfrieren von Rückstellproben bei allen Lebensmitteln empfohlen, die in irgendeiner Weise im Betrieb portioniert oder selbst verarbeitet und nicht nur ausgegeben werden. Rückstellproben dienen ggf. als Entlastung, wenn der Verdacht besteht, dass in der Küche hergestellte und ausgegebene Lebensmittel im Zusammenhang mit einer lebensmittelbedingten Erkrankung stehen könnten. .

Rückstellproben werden von jedem Essen (Frühstück, Mittagessen, …) genommen. Sie werden empfohlen für alle Speisenkomponenten, die nicht einzeln verpackt (abgepackter Joghurt) oder unbedenklich sind (Brot, frisches Obst,…).

Die Proben werden von allen Speisenkomponenten einzeln (keine Vermischung) entnommen. Dabei werden von jeder Speisenkomponente mind. 100 g mit einem sauberen Löffel o.ä. entnommen und in einen verschließbaren Probenbehälter abgefüllt. Dieser wird mit der Speisenkomponente, dem Datum, der Uhrzeit der Entnahme und dem Namen der Person, die die Probe entnommen hat, beschriftet. Zusätzlich sollten die Speisepläne archiviert werden, damit nachvollzogen werden kann, um welche Lebensmittel es sich in den einzelnen Rückstellproben-Behältnissen handelt.

Rückstellproben werden bei der Ausgabe oder unmittelbar danach entnommen! Auch bei angelieferten Gerichten ist es empfehlenswert - zusätzlich zur Rückstellprobe des Lieferanten – zur Absicherung eine eigene Rückstellprobe einzufrieren, sofern die Lebensmittel im eigenen Verantwortungsbereich noch in irgendeiner Weise weiterbehandelt oder portioniert werden. Wenn die Gerichte nur noch genau in der Form verschlossen verteilt werden wie sie angeliefert wurden, dann kann auf eine zusätzlich Rückstellprobe verzichtet werden.

Die Rückstellproben sollten 2 Wochen aufbewahrt werden.

Unsere Kontaktdaten

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg ist angesiedelt bei der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V..

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Baden-Württemberg (VNS-BW)

Fabrikstraße 6
73728 Esslingen
Telefon: 07 11 / 23 06 52-60
Telefax: 07 11 / 23 06 52-80
E-Mail: schule@dge-bw.de

Internet: www.dge-bw.de
www.kitaverpflegung-bw.de
www.schulverpflegung-bw.de

Bildnachweis: Fotolia #23964444

Förderung

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung wird vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg finanziert.

MACH'S MAHL
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG
– ist eine Offensive des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. WWW.MACHS-MAHL.DE

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Handreichung „Umgang mit Überproduktion in der Kita- und Schulküche“

Sektion Baden-Württemberg
der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Unseren Dank

Wir danken Herr Dr. Thomas Stegmanns und Frau Dr. Petra Tichaczek-Dischinger für die fachliche Unterstützung.

Dr. Thomas Stegmanns
Landeshauptstadt Stuttgart
Amt für öffentliche Ordnung , 32-23
Hauptstätter Str. 58, 70178 Stuttgart
Tel.: 0711 / 216-88602
Fax: 0711 / 216-88605
E-Mail: Thomas.Stegmanns@stuttgart.de

Dr. Petra Tichaczek-Dischinger
CVUA Stuttgart
Schaflandstraße 3/2, 70736 Fellbach
Tel.: 0049 (0)711 / 3426-1233
Fax: 0049 (0)711 / 3426-1268
E-Mail: petra.tichaczek-dischinger@cvuas.bwl.de

1. Diskussion Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD)

Mindesthaltbarkeitsdatum: Ein Produkt, bei dem das MHD abgelaufen ist, kann in der Schulküche grundsätzlich verarbeitet werden. Die Verantwortung über die Verkehrsfähigkeit des Lebensmittels nach Ablauf des MHDs geht jedoch vom Hersteller auf den Inverkehrbringer über, d.h. auf die Küchenleitung. Grundsätzlich handelt es sich bei Entscheidungen, ob ein Lebensmittel auch nach Ablauf des MHDs noch in den Verkehr gebracht werden kann, immer um sog. Einzelfallentscheidungen, zum einen, in Abhängigkeit von der Art des Lebensmittels, zum anderen, wie lange das MHD bereits abgelaufen ist.

Verbrauchsdatum: Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Gem. Art. 24 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gelten Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 bis 5 der VO (EG) Nr. 178/2002. Daher gilt: bei abgelaufenem Verbrauchsdatum darf ein Produkt nicht mehr ausgegeben werden.

Bei den originalverpackten Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen kann die Bedenklichkeit nach Ablauf des MHDs wie folgt eingeschätzt werden:

Lebensmittel	Bedenklichkeit
Süßwaren (Lutscher, Bonbons, trockene Kekse)	Bis zu 8 Wochen eher unbedenklich
Eis	Bis zu 4 Wochen eher unbedenklich, wenn die Kühlkette eingehalten wurde
Teigwaren, roh, trocken	Eher unbedenklich, wenn sie trocken und verpackt sind
Konservendosen (auch original verschlossene Thunfischdosen)	Eher unbedenklich
Marmelade	Unbedenklich
Joghurt	Wenige Tage unbedenklich
Kräuter, getrocknet	Eher unbedenklich

Dabei muss immer bedacht werden, dass Faktoren wie die Unterbrechung der Kühlkette, eine hohe Raumfeuchte oder hohe Temperaturen die Haltbarkeit von Lebensmitteln stark einschränken.

2. Umgang mit Überproduktion

Überproduktion in der Mischküche:

Es handelt sich um Speisen, bei denen der Herstellungsprozess beendet ist, die aber die Küche nicht verlassen haben, d.h. nicht in der Ausgabe waren. Die Speisen befinden sich somit entweder in der Kühlung oder Warmhaltung.

In der Mischküche zu viel produzierte Speisen können, stark eingeschränkt, gekühlt oder tiefgekühlt zwischengelagert und erneut verwendet werden. Dazu müssen jedoch die nochmalig für die Ausgabe bestimmten Lebensmittel zuvor mit sauberen Bedarfsgegenständen aus den Wärmebehältnissen entnommen und in geeigneten, verschlossenen Behältnissen in die Kühlung (+7°C) oder Tiefkühlung (-18°C) gebracht worden sein.

In der folgenden Tabelle finden sich Beispiele von Lebensmitteln mit Hinweisen zur möglichen Lagerung im Falle einer **Überproduktion**:

Lebensmittel	Möglichkeiten zur Lagerung
Salat, gewaschen, ohne Salatsoße	Kühl (+7°C) und trocken lagern, 1 Tag
Salat mit Salatsoße	Entsorgen
Salatsoße mit Essig/Öl, ohne Kräuter	Kühl (+7°C) lagern, 3 Tage
Salatsoße mit Sahne/Milchprodukten, ohne Kräuter	Kühl (+7°C) lagern, 1-2 Tage
Salatsoße mit Essig/Öl, mit Kräuter	Kühl (+7°C) lagern, 1 Tag
Salatsoße mit Sahne/Milchprodukten, mit Kräuter	Entsorgen
Kartoffeln, gekocht (auch geschält)	Kühl (+7°C) lagern, 1 Tag (abschrecken, ungeschnitten auf einem flachen Behältnis z.B. Blech abkühlen)
Obst/Gemüse, roh, zerkleinert	Kühl (+7°C) lagern, 1-2 Tage Tiefgekühlt (-18°C) lagern, 4 Wochen
Gemüse, gegart	Kühl (+7°C) lagern, 1-2 Tage
Soße mit Fleisch oder Milchprodukten	Kühl (+7°C) lagern, 1-2 Tage Tiefgekühlt (-18°C) lagern, 4 Wochen (wenn Soße in flachem Behältnis, anfangs ohne Deckel 30-60 min., abgedampft/ abgekühlt wurde – Kapazität der Kühleinrichtung beachten, dann lagern)
Fleisch, roh, in Abhängigkeit von der Frischereserve	Kühl (+7°C) lagern, 1-2 Tage Tiefgekühlt (-18°C) lagern, 3 Monate (in Tiefkühlbeuteln oder geeigneten Behältnissen)
Fleisch, gebraten/gegart	Kühl (+7°C) lagern, 1-2 Tage Tiefgekühlt (-18°C) lagern, 3 Monate (in Tiefkühlbeuteln oder geeigneten Behältnissen)
Wurst, gebraten/gegart	Kühl (+7°C) lagern, 1 Tag Tiefgekühlt (-18°C) lagern, 3 Monate (nur wenn durcherhitzt, bei schnellem Abkühlen)
Fisch, roh	Kühl (0 -+2°C) lagern, 1 Tag (ohne Unterbrechung der Kühlkrette!)
Fisch, gebraten/gegart	Kühl (+7°C) lagern, 1 Tag Tiefgekühlt (-18°C) lagern, 3 Monate (nur wenn durcherhitzt, bei schnellem Abkühlen)

Grundsätzlich gilt:

- Überproduzierte Speisen, die gelagert und wiederverwendet werden sollen, dürfen zuvor nicht zu lange warmgehalten werden. Um sie zu lagern, müssen die Speisen schnellstmöglich herunter gekühlt und in geeigneten, verschlossenen Behältnissen anschließend in die Kühlung (+7°C) oder Tiefkühlung (-18°C) gebracht werden.
- Zum schnellen Abkühlen sollten Speisen im reinen Küchenbereich auf einwandfrei gesäuberten Bedarfsgegenständen (z.B. Edelstahlschalen) mit großer Oberfläche, aber geringer Schichtdicke ausgebreitet werden, damit die Wärme zügig aus dem Lebensmittel abdampfen kann.
- Neuproduktionen dürfen nicht mit eingefrorenen Speisen vermischt werden (z.B. tiefgekühltes Gulasch mit frisch zubereitetem Gulasch).