



WIR KÖNNEN LAGERKÜCHE

Eine kurze Übersicht mit den wichtigsten Fakten



Lagerküche ist stressig, aber auch faszinierend, weil man es schaffen kann mit seiner Arbeit das ganze Lager glücklich zu machen. Vieles hängt von den Küchenfeen ab, aber gerade für Kinder ist die Mannschaft in der Küche unglaublich wichtig. Nicht jeder, der zu Hause ein guter Koch/eine gute Köchin ist, ist automatisch geeignet. Lagerküche ist eine Aufgabe, die viel Organisationstalent fordert und Belastung mit sich bringt. Deshalb gilt es sich gründlich damit auseinander zu setzen und auch zu wissen, welche Anforderung die Tätigkeit mit sich bringt.

Voraussetzungen und rechtliche Grundlagen:

Für diejenigen, die bei einer Veranstaltung der DPSG in Küche tätig sind, egal ob Lager oder Tagesveranstaltung, gilt: Ihr müsst eine Belehrung nach §43,1 Infektionsschutzgesetz haben. Die Erstbelehrung macht das Gesundheitsamt. Sie sollte in der Regel für Ehrenamtliche kostenfrei sein. Diese Schulungen kann man entweder individuell beim Gesundheitsamt anfragen oder der Bezirk organisiert dies für eine Gruppe. Wenn man die Erstbelehrung bereits gemacht hat, kann sie seitens der Institution wieder aufgefrischt werden. Im Stamm könnt ihr Euch dann gegenseitig belehren. Wichtig ist nur die Dokumentation dieser Belehrung. Diese muss mit Datum versehen und vom schulenden gegengezeichnet werden.

Die Belehrung darf zu Lagerbeginn nicht älter als 3 Monate sein!

Die Kontrolle der Hygienestandards liegt allerdings nicht beim Gesundheitsamt, sondern beim kommunalen Veterinäramt! Dieses führt Prüfungen durch.

Zu den Überprüfungen: Überprüfungen werden dann durchgeführt, wenn die Veranstaltungen seitens des Amtes als gewerbsmäßig im Sinne des Lebensmittelhygienerechts eingestuft werden. Leider kann man dies nicht genauer definieren. Natürlich kann man grundsätzlich sagen, dass Veranstaltungen der DPSG nicht gewerbsmäßig sind, aber dies ist aus Sicht des Lebenshygienerechts nicht klar zu definieren. Insbesondere Zeltlager sind rechtmäßig ein Grenzbereich! Es läuft klar darauf hinaus, dass manche Kommunen Veranstaltungen kontrollieren werden, andere wieder nicht! Wir haben eine klare Aussage vom Veterinäramt in Vechta, dass sie in ihrem Einzugsgebiet (Landkreis Vechta) keine Kontrollen durchführen werden. Der Grund dafür ist, dass laut der Aussage des Kontrolleurs, es nahezu unmöglich ist, die geforderten Standards einzuhalten. Man könne bei einer Kontrolle nur deutlich machen, dass man bemüht ist die Vorgaben einzuhalten und versucht sich an den Richtlinien zu orientieren. Letztlich hängt dies aber vom Kontrolleur/der Kontrolleurin ab. Grundlage für die Kontrolle sind die Standards für eine professionelle Gastronomieküche.

Grundlage für die Arbeit ist die Arbeitshilfe zum Thema Hygienestandards des BDKJ Landesverband Oldenburg. Diese findet ihr zum Download auf <http://www.bdkj-vechta.de>

Lagerküche allgemein

- Konzipiert die Lagerküche so, dass nichts direkt auf der Erde steht, sondern mindestens 20-30cm erhöht. Hierfür eignen sich insbesondere Getränkeboxen, Boxen vom Fleischer. Auch Boxen mit Lebensmitteln, Töpfe usw. dürfen nicht auf der Erde platziert werden.

- Alle Oberflächen, auf denen Ihr Lebensmittel verarbeitet müssen abwaschbar sein. Wenn ihr mit Bierzelttischen arbeitet, kauft günstige Wachstuchdecken und verklebt sie an den Tischen, damit sie nicht rutschen.
- Damit keine Matschecken entstehen auf jeden Fall Paletten im Arbeitsbereich auslegen.
- Sorgt für eine Trinkwasserversorgung nach den gegebenen Standards (Lebensmittelechte Zuleitungen – siehe Arbeitshilfe). Am besten ihr seid auf einem Platz mit zertifiziertem Trinkwasseranschluss.
- Zum Abwaschen immer die Waschstraße aus der Arbeitshilfe verwenden

Sauberkeit

- Das Küchenpersonal sollte eine eigenständige Arbeitskleidung für die Küche haben, die dort bleibt. Es nicht ratsam mit der gleichen Kleidung später draußen ein Geländespiel mitzumachen, um Keime aus dem Küchenbereich fernzuhalten. Schmuck aller Art sollte abgelegt werden. Eine Kopfbedeckung ist sinnvoll! Bei großen Lagern ist es immer gut extra Sanitäreinrichtungen für den Küchenbereich zu haben.
- Unabdingbar ist die Einrichtung eines Handwaschbeckens mit Seife, Desinfektionsmittel und Papierhandtüchern. Saubere Hände sind die wichtigste Grundlage für die Arbeit in der Küche. Haltet Eure Leute dazu an, sich regelmäßig, und insbesondere nach jedem Toilettengang, die Hände zu waschen!
- Geschirrhandtücher und Spüllappen täglich wechseln. Insbesondere Lappen sind enorme Keimträger. Auf der feuchten, meist warmen Oberfläche können sich Keime schnell vermehren. Für die Handtücher bedeutet dies: Auf jeden Fall ausreichend mitnehmen – Je nach Anzahl auf jeden Fall 7-10 pro Tag im Lager.
- Einweghandschuhe haben mehr einen dekorativen Zweck. Grundsätzlich gilt: Wer vorher seine Hände wäscht, desinfiziert und keinen Schmuck trägt ist am besten vorbereitet.
- Wenn ein Mitglied des Küchenteams an ansteckenden Krankheiten erkrankt ist, darf es die Küche nicht mehr betreten. Einige Krankheiten sind meldepflichtig – dies entnehmt bitte der Arbeitshilfe. Besondere Vorsicht gilt bei Krankheiten im Magen-/Darmbereich.

Kühlkette, Einkauf und Lagerung:

Das Wichtigste ist die Einhaltung der Kühlkette beim Einkauf und der Lagerung. Alle Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch kühl transportiert und gelagert werden. Ihr braucht im Lager also auf jeden Fall eine Kühlmöglichkeit vor Ort und Kühlflaschen/ Boxen mit Akkus für den Einkauf. Alle verderblichen Lebensmittel am besten am gleichen Tag einkaufen und verbrauchen. Wurst und Käse, die schon einmal bei Raumtemperatur auf dem Tisch/ auf dem Buffet gelegen haben, sollten idealerweise nicht wieder verwendet werden! Die Details zur Kühlkette findet ihr in der Arbeitshilfe. Führt Liste über Eure Einkäufe: Wann wurde was gekauft? Ist die Kühlkette eingehalten? Die Person, die diese Liste abzeichnet haftet ggf. für Folgen, wenn klar wird, dass beispielweise die Kühlkette nicht eingehalten worden ist und das Gericht zu einer Erkrankung führte.

Grundsatz sollte sein: Am selben Tag einkaufen und alle Lebensmittel verzehren! Aufbewahren am besten nur das, was sicher nicht gekühlt werden muss.

Lagert alle Lebensmittel in verschließbaren Kisten (beim Bezirk zu leihen). Lagert immer verzehrfertige Lebensmittel von unverarbeiteten Lebensmitteln getrennt, auch im Kühlschrank. Versucht grundsätzlich so zu lagern, dass Lebensmittel sich nicht berühren. Besondere Vorsicht gilt bei Eiern. Lagert Eier immer getrennt von Wurst/Käse, zumindest wenn die Packungen geöffnet sind, aufgrund der Gefahr der Salmonellenübertragung.

Vorgaben der Kühlkette für die Lagerung und den Transport vom Geschäft:

- | | |
|------------------------------|-------|
| - Tiefgefrorene Lebensmittel | -18°C |
| - Fleisch (frisch) | +7°C |
| - Hackfleisch und Geflügel | +4°C |
| - Fisch und Schalentiere | +2°C |
| - Molkereiprodukte | +10°C |

(Es handelt sich jeweils um Maximalwerte, die während der gesamten Lagerung und des gesamten Transportes sicherzustellen sind.)

Kühlmöglichkeiten im Lager:

Ihr benötigt in Lagern idealerweise einen Kühlanhänger, der sicher die Temperatur hält. Ein kleiner Haushaltskühlschrank wird nicht empfohlen. Ein Tipp des Prüfers war ein alter Coca Cola Kühlschrank, da diese besser die Temperatur halten können. Am besten ist immer noch, wenn ihr ein Haus mit Kühlmöglichkeit anbei habt. Für kleine Veranstaltungen eignen sich ggf. auch die Cola-Truhen, die man beim Getränkehändler für wenig Geld bekommt.

Zum Kochen und zu Lebensmitteln:

- Geflügel ist grundsätzlich gefährlich, weil es insbesondere anfällig für Salmonellen und Ähnliches ist. Idealerweise bietet kein Geflügel im Lager an!
- Hackfleisch ist ebenfalls besonders anfällig, weil die Oberflächenstruktur des Fleisches zerstört wurde und somit Keime leichter eindringen können. Hackfleisch entweder weglassen oder tiefgefroren (vorgebraten) kaufen. In jedem Fall sofort verbrauchen!!!
- Eier sind heutzutage weniger gefährlich als angenommen. Eier aus dem Supermarkt sind sehr stark kontrolliert und diesen kann man eigentlich vertrauen! Trotzdem keine Speisen mit rohen Eiern anbieten und Eier immer hartkochen! Eierschale ist häufig mit Salmonellen besetzt! Immer sofort nach dem verarbeiten die Hände waschen. Wenn Euch Eierschale beim Aufschlagen in eine Speise oder in das Eiweiß/Eigelb fällt, muss diese eigentlich weggeworfen werden.
- Warme Speisen müssen mindestens eine Temperatur von 75 Grad Celsius haben, wenn sie die Küche verlassen. Dies muss mit einem Speisethermometer kontrolliert und dokumentiert werden. Notiert eindeutig jeden Bestandteil von warmen Speisen und schreibt detailliert mit der jeweiligen Uhrzeit die Temperatur auf. Vermeidet das Wiedererwärmen z.B. am nächsten Tag und wenn, kontrolliert auch hier die Temperatur.
- Frittieren: Frittierfett darf nicht heißer sein als 180 Grad Celsius, weil sonst die Acrylamidbelastung zu hoch sein kann. Fritteusen regelmäßig reinigen und das Fett

wechseln. Frittierfett ist alt, wenn es bei niedrigen Temperaturen anfängt zu rauchen oder undurchsichtig ist.

- Lebensmittel vom Bauern (auch wenn sie besser sind) dürfen nicht verwendet werden! Die Gefahren sind zu vielseitig.
- Milch: Verwendet in jedem Fall nur H-Milch! Diese muss nicht gekühlt werden und somit habt ihr keine Schwierigkeiten mit der Kühlkette.

HACCP / Dokumentation

Neben der Belehrung nach §43,1 Infektionsschutzgesetz, sollten auch einige Arbeitsschritte in der Küche dokumentiert werden. Dies bedeutet:

- Macht Listen, was ihr wann eingekauft habt und wann ihr was verbraucht habt.
- Listet die Gerichte, die ausgegeben worden mit den einzelnen Zutaten auf.
- Dokumentiert bei jedem Gericht die Temperatur, die ihr bei der Ausgabe gemessen habt.
- Ziel ist bei Erkrankungen im Lager nachhalten zu können, was ihr wann zu essen ausgegeben habt und bei welcher Temperatur.
- Proben von Nahrungsmitteln müssen nicht unbedingt aufbewahrt werden – wichtiger ist die schriftliche Dokumentation.

Mengenbedarfsberechnung bei Lagern

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| - Suppe als Vorspeise | ¼ Liter/Person |
| - Suppe als Hauptgericht | ½ Liter/Person |
| - Fisch als Vorspeise | 100-150g/Person |
| - Fischfilet als Hauptgericht | 200-250g/Person |
| - Fleisch als Vorspeise | 50-100g/Person |
| - Fleisch als Hauptspeise | 180g/Person |
| - Fleisch als Ragout/Geschnetzeltes | 150g/Person |
| - Soße | 50-70ml/Person |
| - Salat | 100-220g/Person (je nach Sorte) |
| - Frischgemüse | 250-300g/Person |
| - Kartoffeln | 200g/Person |
| - Hackfleisch in einer Soße | 100g/Person |
| - Reis | 100g/Person |
| - Blattsalat | 50-70g/Person |
| - Nachspeisen | 125-150g/Person |
| - Kartoffelpüree | 150-200g/Person |
| - Obst | 150-200g/Person |
| - Nudeln | 100-150g/Person |
| - Rohkost | 100-125g/ Person |

Diese Werte errechnen sich für eine normale erwachsene Person. Grundsätzlich ist zu beachten: Männer essen mehr als Frauen. Die Altersstufe Pfadis und Rover sind in einer Phase, in der sie grundsätzlich etwas mehr essen durch das Wachstum. Kinder essen in etwa 2/3 eines Erwachsenen und dementsprechend sollte man auch planen.

Kochen kann doch jeder – aber würzen???

Grundsätzlich gilt: Gewürze machen das Essen lecker. Ob es unseren Schützlingen schmeckt hängt meistens weniger mit unseren Künsten des Kochens als vielmehr mit der richtigen Würze zusammen.

Bei Kindern muss man insbesondere darauf achten, dass es nicht zu scharf wird.

Wenn eine Speise fad schmeckt, egal wie viel Pfeffer oder Paprika ihr hinzufügt, fehlt meistens Salz und/oder Zucker. Diese beiden Stoffe sind Geschmacksträgern und helfen Gewürzen sich zu entfalten. Grundsätzlich sagt man: In eine Soße oder ein Dressing sollte genauso viel Salz wie Zucker. Dem muss man nicht immer im vollen Umfang nachgehen, aber eine kleine Menge Zucker hat schon oft geholfen.

Wenn man es zu gut gemeint hat mit Gewürzen:

- Versalzene Speisen: zusätzliche Flüssigkeit hinzugeben (nicht etwa Zucker!)
- Zu scharfe Speisen: Milch/Sahne oder Butter beimischen (Milch neutralisiert Schärfe)
- Zu saure Speisen: vorsichtig mit Zucker oder Fetten (Öl, Butter) nachbessern
- Bittere Speisen: sind schwer zu retten. Etwas Sahne kann ggf. helfen.

Was uns helfen kann:

Die Arbeitshilfe des BDKJ LV Oldenburg zum Thema mit detaillierten Infos zur Kühlkette, Trinkwasserversorgung und weiteren praktischen Tipps:

http://www.bdkj-vechta.de/fileadmin/user_upload/BDKJ/Downloads/2015-03-30_Arbeitshilfe_Hygiene.pdf

Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten der BGN (kommt unserer Arbeit am nächsten!):

<http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dac.pdf>

Der Bezirk bietet folgende Hilfreiche Materialien zum Verleih:

- Handwaschbecken für die Lagerküche
- Speisethermometer nach HACCP Standard
- Verschließbare Metallkisten für die Lebensmittellagerung.
- Küchenzelt und Küchenmaterialien

Lagerküche Spezialisten des Bezirks für weitere Fragen und Tipps/Tricks:

Stephan, Caro, Viola und pitz – zu erreichen unter kueche@dpsg-bezirk-oldenburg.de