

## **Positionspapier der Initiative GeldKarte e.V. zu Hygieneanforderungen in der Schulverpflegung**

### **Situation:**

Im Zuge des Ausbaus von Ganztagschulen rückt das Thema Schulverpflegung in den Fokus. Damit stellt sich auch die Frage nach der Qualität - denn eine gute Schulverpflegung muss unterschiedlichen Herausforderungen gerecht werden. Grundlegende Voraussetzung dafür ist die strenge Einhaltung von Hygiene-Standards in allen Bereichen der Lebensmittelkette. Dies fordern insbesondere das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Verbraucherzentralen.

### Rechtliche Grundlagen

Wer in Deutschland mit Lebensmitteln arbeitet, muss umfangreichen gesetzlichen Anforderungen gerecht werden. Basis aller Hygienevorschriften ist die EG-Verordnung 853/2004, nach der die Lebensmittelunternehmer dafür Sorge tragen müssen, dass auf allen Stufen ihrer Verantwortung – von der Produktion bis zum Verkauf - gewährleistet ist, dass unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gearbeitet wird. Die EG-Verordnung wie auch die daraus hervorgehende deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung sehen vor, dass alle Lebensmittelunternehmer ein individuelles HACCP-Konzept (englisch: Hazard Analysis and Critical Control Points) einführen, mittels dessen kritische Punkte bei der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln ermittelt werden und Maßnahmen zur Ausschaltung selbiger enthalten sind. Kontrolliert wird die Einhaltung durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden wie den Gesundheits- und Veterinärämtern. Des Weiteren gelten die Grundsätze für eine gute Hygienepraxis (GHP), welche ebenso auf die EU-Verordnung zurückgehen und in Verbindung mit dem HACCP-Konzept Anwendung finden sollen.

### Qualitätssicherung durch Standards

Die DGE weist in den von ihr im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz entwickelten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ ausdrücklich auf die Einhaltung der GHP und des HACCP-Konzepts hin. Auch die „Prüf-Standards zur Zertifizierung der Schulverpflegung“ der AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein enthalten umfangreiche Regeln im Hygienebereich.

## Hygiene bei der Essenausgabe

Eine sehr einfache, aber oft missachtete Regel ist die gründliche Handhygiene: 80 Prozent der Infektionskrankheiten werden über die Hände übertragen. Die Essenausgabe ist in diesem Zusammenhang ein besonders sensibler Bereich. Hier wandert Geld in schneller Zeit durch eine Vielzahl von Händen. Kritisch wird es dann, wenn derjenige, der das Essen ausgibt, gleichzeitig kassiert. Denn auf Geldscheinen, wie auch auf den Händen selbst, haften zahlreiche Bakterien. Laut einer Studie des Forscherteams um den Virologen Dr. Yves Thomas vom Universitätsklinikum Genf aus dem Jahr 2007 können Geldscheine sogar Überträger von Viren sein. Laut der Forscher ist das Baumwollgewebe der Geldscheine ein idealer Nährboden für die Influenza-Viren, besonders dann, wenn zu den Viren noch andere Körpersekrete, beispielsweise Nasensekret, kommen. Viren können sogar bis zu zwei Wochen auf den Geldscheinen überleben, so die Forscher. Deshalb ist es wichtig, dass Mitarbeiter in Mensen umfangreich über Hygienrisiken und -vorschriften aufgeklärt werden.

## **Position der Initiative GeldKarte e.V.**

- Die Initiative GeldKarte e.V. unterstützt die Bestrebungen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, der DGE sowie der Verbraucherzentralen, eine deutschlandweite Qualitätsstandardisierung in der Schulverpflegung zu etablieren.
- Die Initiative GeldKarte e.V. setzt sich daher für die Verbreitung der Qualitätsstandards der DGE und den Aufbau eines deutschlandweiten Zertifizierungssystems ein.
- Die Initiative GeldKarte e.V. unterstützt die Prüf-Standards der AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein zur Zertifizierung und Bewertung der Verpflegung in Ganztagschulen sowie in Kindertagesstätten.
- Die strikte Einhaltung von Hygienestandards ist in diesem Kontext unerlässliche Voraussetzung.
- Die Initiative GeldKarte e.V. unterstützt Bestrebungen, die Mensa als bargeldlosen Raum zu gestalten.

### **Vorteile des Zahlungssystems mit der GeldKarte**

- Die GeldKarte leistet einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung des Hygieneumfelds in Mensen und Kantinen.
- Die Plastikkarte bietet im Gegensatz zu Scheinen weniger Nährboden für Viren.
- Indem der Zahlende die Karte eigenhändig in das Lesegerät steckt, findet kein Austausch zwischen Käufer und Verkäufer statt. Ein potenzieller Verbreitungsweg für Viren und Bakterien fällt damit weg.
- Die GeldKarte ist nicht nur hygienischer, sondern auch kostengünstiger als Bargeld, da die Verwaltung von Scheinen und Münzen bei der Zahlung mit dem Chip entfällt. Darüber hinaus muss kein zusätzliches Personal eingestellt werden, wenn der Kassierer auch gleichzeitig Essen ausgeben kann. Die Mahlzeiten können damit günstiger bereitgestellt bzw. die Qualität der Schulverpflegung gesteigert werden.
- Die GeldKarte ermöglicht eine preiswerte und hygienische Schulverpflegung.

### **Kontakt**

Initiative GeldKarte e.V. Heike Lange c/o PRGS Haus der Bundespressekonferenz Schiffbauerdamm 40 10117 Berlin	Tel.: +49 30 21234 22-71 Fax: +49 30 21234 22-99 <a href="mailto:heike.lange@initiative-geldkarte.de">heike.lange@initiative-geldkarte.de</a> <a href="http://www.Initiative-GeldKarte.de">www.Initiative-GeldKarte.de</a>
--	---