

Anlage zum Protokoll der Tagung  
„Systematischer Aufbau von Ehrenamt in teil- und vollstationären Altenpflegeeinrichtungen –  
Teil 2“ am 16.06.2016 in Münster  
**Umgang mit selbstgemachten Speisen / Lebensmitteln  
in teil- / vollstationären Pflegeeinrichtungen**

In der Tagung „Systematischer Aufbau von Ehrenamt in teil- und vollstationären Altenpflegeeinrichtungen – Teil 2“ kam die Frage nach dem Umgang mit selbstgemachten Speisen / Lebensmitteln durch Angehörige oder Ehrenamtliche in teil- und vollstationären Pflegeeinrichtungen auf.

Wir empfehlen unter grundsätzlicher Beachtung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen (Lebensmittelhygiene-Verordnung etc.) folgende Punkte zu beachten:

Grundsätzlich gilt, dass zum Mitbringen von selbstgemachten Speisen / Lebensmitteln durch Angehörige oder Ehrenamtliche Regelungen durch die Pflegeeinrichtung zu treffen und entsprechende Hygienemaßnahmen zu beachten sind.

1. Das Mitbringen von selbstgemachten Speisen / Lebensmitteln durch Angehörige oder Ehrenamtliche sollte grundsätzlich im Hygienekonzept der Einrichtung geregelt werden (Dürfen sie mitgebracht werden? Zu welchen Anlässen? etc.).
2. Im Hygienekonzept sollte geregelt werden, welche Vorkehrungen / Hygienemaßnahmen getroffen werden, wenn Speisen / Lebensmitteln durch Angehörige oder Ehrenamtliche mitgebracht werden (Information der Angehörigen / Ehrenamtlichen über Hygieneregeln und zu vermeidende Zutaten durch ein Informationsblatt, Kontrolle / Dokumentation der Speisen / Lebensmitteln etc.). Darüber hinaus sollte im Hygienekonzept geregelt werden, welche Vorkehrungen getroffen werden, wenn Angehörige oder Ehrenamtliche bei Festen Speisen / Lebensmitteln ausgeben (Unterweisung, persönliche Hygienemaßnahmen etc.).
3. Die im Hygienekonzept festgelegten Regelungen sollten mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung vor Ort abgestimmt werden.

Zur weiteren Auseinandersetzung mit dieser Thematik hat der Deutsche Caritasverband und die Diakonie Deutschland 2009 die von den Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung anerkannte „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ herausgegeben. Sie kann unter eingesehen werden.

[https://www.berlin.de/imperia/md/content/baneukoelln/gesplan/gesundheitsamt/lebensmittelhygienepraxis\\_leitlinien\\_soziale\\_einrichtungen\\_2009.pdf](https://www.berlin.de/imperia/md/content/baneukoelln/gesplan/gesundheitsamt/lebensmittelhygienepraxis_leitlinien_soziale_einrichtungen_2009.pdf)

In diesem Zusammenhang sind auch die Ausführungen der Verbraucherzentrale NRW zu mitgebrachten Speisen / Lebensmitteln in Kitas interessant (<http://www.verbraucherzentrale.nrw/kita-selbstgemacht>).

i.A. Dana Mengerlinghausen

Deutsches Rotes Kreuz  
Landesverband Westfalen-Lippe e.V.  
Abteilung Wohlfahrts- und Sozialarbeit  
Sperlichstraße 25  
48151 Münster  
Tel.: 0251/ 9739-131  
Fax: 0251/ 9739-106  
Dana.Mengerlinghausen@drk-westfalen.de