

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **„Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“**

Branchenleitlinie für Lebensmittelsicherheit in sozialen Einrichtungen und Diensten als Arbeitsversion erschienen

*Freiburg, 25.10.2022* – Nach langer Wartezeit ist die Arbeitsversion der Branchenleitlinie für Lebensmittelsicherheit in sozialen Einrichtungen und Diensten im Lambertus-Verlag Freiburg erschienen.

In den letzten Monaten musste die Veröffentlichung der Branchenleitlinie mehrfach verschoben werden, da das Anerkennungsverfahren entsprechend den Regelungen in der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene noch nicht endgültig abgeschlossen werden konnte. Die DIN-Norm 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung und die DIN 10536 Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen befinden sich aktuell noch im Anerkennungsverfahren. Erst mit der Veröffentlichung dieser beiden Normen kann das Anerkennungsverfahren der Leitlinie abgeschlossen werden. Wann dieses Verfahren beendet sein wird, ist derzeit nicht absehbar.

Da die Inhalte unter Berücksichtigung der Veränderungen und Neuentwicklungen in sozialen Einrichtungen und Diensten sowie der rechtlichen Neuerung abgeschlossen, die Korrekturen des Bundes und der Länder eingearbeitet sind und der Bedarf in der Praxis hoch ist, ist nun die Branchenleitlinie als **Arbeitsversion** erschienen.

Diese enthält die vollständig überarbeiteten und aktualisierten Inhalte der Branchenleitlinie. Berücksichtigt sind alle rechtlichen Neuerungen sowie die Leitlinien des Deutschen Instituts für Normung und des Bundesinstituts für Risikobewertung. Die Inhalte der DIN-Normen zur Gemeinschaftsverpflegung und Cook & Chill-Verfahren sind integriert. In der Aktualisierung werden die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie getrennt von Kochsituationen betrachtet, in denen Mitarbeiter:innen mit Nutzer:innen gemeinsam in Wohngruppen, Wohngemeinschaften, Aktivierungs- und Betreuungskontexten kochen. Entwickelt wurde dazu ein eigenständiger Sicherheitsansatz mit konkreten Regelungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. Mit der Umsetzung werden Wege und Möglichkeiten aufgezeigt, die Selbstbestimmung und Teilhabe in der Alltagsgestaltung zu fördern.



Hier die vollständigen bibliographischen Angaben und die Bezugsquelle:

**Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird** - Aktualisierte und fachlich geprüfte Arbeitsversion für die Praxis im gemeinsamen Kochen und in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie (2022). Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Deutscher Caritasverband e. V. und Diakonie Deutschland - Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V. (Hrsg). ISBN 978-3-7841-3129-0, 490 Seiten, kartoniert.

Das Werk ist beim Lambertus-Verlag zum Preis von 39,- Euro bestellbar unter <https://www.lambertus.de/lebensmittelhygiene>

#### **Kontakte:**

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

[angelika.sennlaub@dghev.de](mailto:angelika.sennlaub@dghev.de)

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh), Hafenstr. 9, 48432 Rheine

<https://www.dghev.de/>

Heidrun Biedermann

[Heidrun.Biedermann@caritas.de](mailto:Heidrun.Biedermann@caritas.de)

Deutscher Caritasverband e.V., Karlstr. 40, 79104 Freiburg

[www.caritas.de](http://www.caritas.de)

Dr. Friederike Mussnug

[friederike.mussnug@diakonie.de](mailto:friederike.mussnug@diakonie.de)

Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V.,  
Caroline-Michaelis-Str. 1, 10115 Berlin

[www.diakonie.de](http://www.diakonie.de)

Caroline Lais

[lais@lambertus.de](mailto:lais@lambertus.de)

Lambertus-Verlag GmbH, Mitscherlichstr. 8, 79108 Freiburg

[www.lambertus.de](http://www.lambertus.de)