



Anfrage

TOP:
Vorlagen-Nummer: **V/2014/12479**
Datum: 31.01.2014
Bezug-Nummer.
PSP-Element/ Sachkonto: 1.11101.06/58110220
Verfasser: Herr Gerry Kley
Plandatum:

Beratungsfolge	Termin	Status
Stadtrat	26.02.2014	öffentlich Kenntnisnahme

Betreff: Anfrage der FDP-Stadtratsfraktion Halle (Saale) zur Schulspeisung

Die organisatorische Verantwortung für die Schulspeisung liegt bei den Eltern. Wir erhoffen uns von der Stadtverwaltung dennoch Aufschluss über die Qualitätssicherung vor allem hinsichtlich der Sicherstellung der notwendigen Hygiene.

Dazu haben wir folgende Fragen an die Stadtverwaltung:

1. Wie viele verschiedene Anbieter von Schulessen werden in Halle genutzt?
2. Von welchen Standorten wird das Essen angeliefert?
3. Wie lange ist das fertig zubereitete Essen jeweils unterwegs?
4. Wie viele Stunden darf das Schulessen vor der Schule im Freien stehen bevor es zu bedenklicher Keimbildung kommt?
5. Wer prüft die Lebensmittelqualität von Anbietern von Schulessen?
6. Wie viele Prüfungen des Schulessens wurden 2013 in Halle durchgeführt? (nicht in der zubereitenden Großküche, sondern nachdem es stundenlang durch Deutschland gefahren wurde, weitere Stunden auf dem Schulgelände herumstand und dann von den Schülern gegessen werden soll)
7. Wie viele Verstöße gegen das Lebensmittelgesetz wurden festgestellt, wie viele davon geahndet?

gez. Gerry Kley
Fraktionsvorsitzender



Stadt Halle (Saale)
Geschäftsbereich Bildung und Soziales

Halle,

Sitzung des Stadtrates am 26.02.2014

Betreff: Anfrage der FDP-Stadtratsfraktion Halle (Saale) zur Schulspeisung

Vorlagen-Nummer: V/2014/12479

TOP: 9.11

Antwort der Verwaltung:

1. Wie viele verschiedene Anbieter von Schulessen werden in Halle genutzt?

11 unterschiedliche Anbieter beliefern die Schulen der Stadt Halle.

2. Von welchen Standorten wird das Essen angeliefert?

Nach § 72a des Schulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt soll der Schulträger eine schultäglich warme Vollwertmahlzeit gewährleisten. Dabei soll auf einen sozial angemessenen Preis geachtet werden, regionale Produkte sollen verwendet werden. Lieferverträge werden mit den Hauptniederlassungen geschlossen. Sieben Firmen kommen aus Halle und Umgebung, zwei Lieferfirmen haben ihre Hauptniederlassung in Leipzig, eine in Magdeburg und eine in Nordrhein-Westfalen.

3. Wie lange ist das fertig zubereitete Essen jeweils unterwegs?

Die Anfahrtszeiten für das fertige Essen liegen zwischen zehn Minuten und zwei Stunden, je nachdem wie viele Einrichtungen durch ein Lieferfahrzeug beliefert werden. Das Essen wird zum größten Teil in der Stadt Halle (Saale) für die Schulen hergestellt.

4. Wie viele Stunden darf das Schulessen vor der Schule im Freien stehen bevor es zu bedenklicher Keimbildung kommt?

Grundsätzlich wird das Schulessen in geeigneten Transportbehältern mit entsprechender Heißhaltung oder Kühlung transportiert und gelagert. Eine Lagerung im Freien findet nicht statt. Das Essen wird vom Servicepersonal in den Essenausgabestellen entgegen genommen und eine Wareneingangskontrolle durchgeführt. Dabei werden auch die Transporttemperaturen geprüft. Das Essen wird bis zur Ausgabe sicher vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Witterungseinflüssen, Schädlingen etc.) gelagert. Vor der Ausgabe des Essens werden die Temperaturen der Speisen vom Servicepersonal kontrolliert, dokumentiert und erforderlichenfalls geeignete Maßnahmen zur Nacherhitzung eingeleitet. Da sich die meisten Mikroorganismen bei Temperaturen zwischen +10°C und +60°C vermehren, werden die Speisen entweder heiß (über +60°C), möglichst nicht länger als vier Stunden, oder kühl (unter +10°C) gelagert und an die Kinder abgegeben.

5. Wer prüft die Lebensmittelqualität von Anbietern von Schulessen?

Da die Eltern mit dem jeweiligen Essenanbieter einen individuellen Liefervertrag abschließen und die Schulelternvertretungen bei der Auswahl des Essenanbieters der Schule wesentlich

mitbestimmen, beobachten die Elternvertretungen die Essensqualität und bei Unzufriedenheit wird ein Wechsel des Essenanbieters vollzogen.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat im September 2011 „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ veröffentlicht. Diese Standards werden durch das Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt in Zusammenarbeit mit den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern durch eine Wochenbeprobung der Essenanbieter kontrolliert. Im gesamten Land Sachsen-Anhalt waren im Rahmen einer Schwerpunktaufgabe im Jahr 2013 insgesamt vier Wochenbeprobungen vorgesehen. In der Stadt Halle (Saale) wurde eine Woche lang das Essen eines in Halle (Saale) ansässigen Anbieters beprobt und durch das Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt untersucht. Es gab keine Beanstandungen.

6. Wie viele Prüfungen des Schulessens wurden 2013 in Halle durchgeführt? (nicht in der zubereitenden Großküche, sondern nachdem es stundenlang durch Deutschland gefahren wurde, weitere Stunden auf dem Schulgelände herumstand und dann von den Schülern gegessen werden soll)

Die Häufigkeit der Kontrollen ergibt sich aus der Risikoanalyse der jeweiligen Einrichtung. Essenausgabestellen werden in der Regel alle 12 bis 18 Monate kontrolliert. 2013 wurden 44 Kontrollen in Essenausgabestellen von Schulen durchgeführt. Dabei werden die hygienischen Bedingungen vor Ort kontrolliert, die Einhaltung der geforderten Temperaturen der Speisen (Anlieferung und Ausgabe), Lagerbedingungen und die Dokumentation der Eigenkontrollen (Schulungen der Mitarbeiter, Temperaturdokumentationen, Reinigungsnachweise etc.).

Die Entnahme von Planproben richtet sich nach der Planprobenanforderung durch das Land Sachsen-Anhalt. 2013 wurden durch das Land keine Proben aus Essenausgabestellen in Schulen abgefordert. Die Entnahmen von Proben (komplette Portionen) in der Essenausgabe einer Schule gestaltet sich schwierig, da in der Regel die gelieferten Speisen exakt portioniert/abgezählt sind. Dadurch ist die Entnahme einer amtlichen Probe und zugehöriger Gegenprobe oft nicht möglich, da sonst die Versorgung einzelner Kinder gefährdet wäre. 2013 gab es eine Beschwerde hinsichtlich einer Ausgabestelle, die bei einer amtlichen Kontrolle nicht bestätigt werden konnte. Ein Erkrankungsgeschehen im Zusammenhang mit Speisen in Schulen gab es 2013 in der Stadt Halle (Saale) nicht.

7. Wie viele Verstöße gegen das Lebensmittelgesetz wurden festgestellt, wie viele davon geahndet?

Bei 44 Kontrollen in Essenausgabestellen in Schulen gab es 27 Kontrollen mit kleineren Mängeln (bauliche Mängel, fehlendes Heißwasser, fehlende Handtücher oder Seife etc.). Es wurden jeweils Mängelberichte erstellt und Termine zur Abstellung der Mängel festgesetzt. 17 Kontrollen waren ohne Beanstandung.

In den in Halle (Saale) ansässigen Großküchen, die Schulen beliefern, wurden insgesamt 45 Kontrollen durchgeführt, davon waren 27 Plankontrollen, davon 5 ohne Mängel und die restlichen mit kleineren Mängeln, die bis zur nächsten Plankontrolle abgestellt wurden. 9 Kontrollen fanden zur Zulassung eines EU Betriebes bzw. auf Anforderung des Betriebes statt. 5 Kontrollen fanden auf Grund einer Beschwerde mit Bezug auf die Küche statt. Die Beschwerdegründe konnten durch Lebensmittelkontrolleure nicht bestätigt werden. 4 Nachkontrollen fanden auf Grund technischer Probleme statt. Ahndungsmaßnahmen in Großküchen waren nicht erforderlich.

Finanzielle Auswirkungen: keine

Tobias Kogge
Beigeordneter