



# Die Schulen ...und die FANSK

**Müssen die Schulen über eine Genehmigung verfügen  
oder reicht eine Registrierung der FASNK aus?  
Welche Anforderungen müssen die Schulen erfüllen?  
Werden die Schulen durch die FASNK kontrolliert?**

Föderalagentur  
für die Sicherheit  
der Nahrungsmittelkette



## Registrierung oder Genehmigung?



- **Registrierung:** falls die Schule ausschließlich vorverpackte Getränke und/oder Lebensmittel bereitstellt, die sich mindestens drei Monate bei Raumtemperatur aufbewahren, muss sie ausschließlich bei der FASNK **registriert** sein. Eine jährliche **Abgabe** ist der FASNK zu entrichten.
- **Genehmigung:** die Schule muss über eine **Genehmigung** verfügen, falls:
  - sie Essen zubereitet oder verteilt (bspw. warme Mahlzeiten, selbst wenn von einem Traiteur stammend);
  - sie Produkte bereitstellt, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können (bspw. Joghurt im Kühlfach sowie Snacks) oder Produkte, die weniger als drei Monate bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden können.Die jährlich zu entrichtende **Abgabe** ist abhängig von der Anzahl Vollzeitäquivalente, die die Lebensmittel handhaben.

Eine Tarifliste der Abgaben ist unter: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Finanzierung der FASNK](#) > [Abgaben](#) > [Broschüre für die Abgabe](#) einsehbar.

## Antrag auf Registrierung oder Genehmigung einreichen

Das Antragsformular für eine Registrierung oder Genehmigung ist unter [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen](#) verfügbar.

Dieses Formular muss, vollständig ausgefüllt, per Brief, Fax oder auf elektronischem Wege an die Lokale Kontrollereinheit (PKE), in der sich die Schule befindet, versendet werden. Die Schule erhält daraufhin ein Plakat, welches an einem von Außen sichtbaren Ort der Einrichtung angebracht werden muss.



## Gelegenheitsverkauf

Für ausnahmsweise stattfindende Aktivitäten, wie ein Spaghetti-Abend der Elternvereinigung oder ein Schulfest, sind eine Genehmigung oder Registrierung nicht erforderlich, falls folgende Bedingungen gleichzeitig eingehalten werden:

- die Vereinigung oder Organisation hat **keinen Erwerbszweck**(die Tätigkeit selbst kann lukrativ sein **und**
- die an der Tätigkeit teilnehmenden Personen werden **nicht für ihre Leistung entlohnt und**
- die Vereinigung organisiert maximal **5 Tätigkeiten pro Jahr**, die nicht länger als **10 Tage** dauern.

Für diese Art Tätigkeit wird keine Abgabe berechnet.

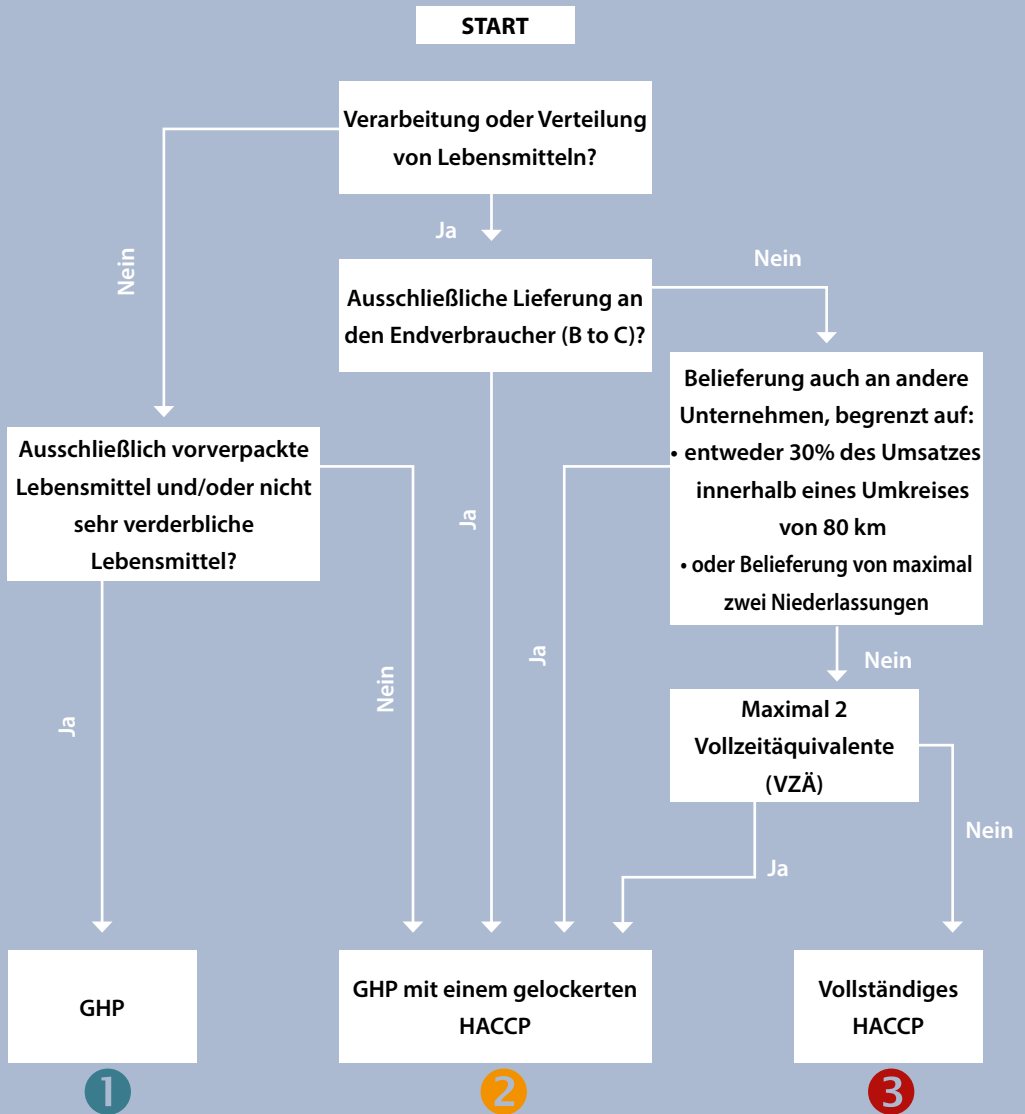
## Didaktische Aktivitäten

Falls die Schüler Lebensmittel im Rahmen ihres Unterrichts zubereiten und selbst ihre Gerichte verzehren, wird diese Tätigkeit als didaktisch angesehen. In diesem Fall ist eine Registrierung oder Genehmigung nicht erforderlich. In diesem Fall ist keine Abgabe zu entrichten. Falls die Zubereitungen jedoch unter anderen Schüler, Lehrer oder an Dritte verteilt werden, wird die Tätigkeit nicht mehr als didaktisch angesehen und eine Genehmigung ist daher erforderlich.



# Welche Anforderungen müssen die Schulen erfüllen?

Die korrekte Umsetzung eines Eigenkontrollsystems ist eine gesetzliche Verpflichtung. Die Art des umzusetzenden Eigenkontrollsystems hängt von der auszuführenden Tätigkeit (siehe Schema hier unten) ab.



### **Situation 1: Gute Hygienepraktiken (GHP)**

Das Risiko ist in diesem Fall eher begrenzt. Es reicht folglich aus, die guten Hygienepraktiken einzuhalten, aber ebenfalls ein System der Rückverfolgbarkeit umzusetzen. Die Meldepflicht wird ebenfalls angewendet.

### **Situation 2: GHP mit einem gelockerten HACCP**

In diesem Fall müssen die guten Hygienepraktiken eingehalten werden und ein System der Rückverfolgbarkeit muss umgesetzt werden. Die Meldepflicht wird ebenfalls angewendet. Darüber hinaus ist ein gelockerter HACCP-Plan erforderlich.

Dieser Plan muss mithilfe von spezifischen gutgeheißenen Handbüchern der Eigenkontrolle durchgeführt werden. Der Inhalt dieser Handbücher kann einfach wiederaufgenommen und umgesetzt werden. Die Handbücher sind verfügbar unter [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Eigenkontrolle](#) > [Handbücher zur Eigenkontrolle](#) > [Sektor B2C](#) > [Eigenkontrollhandbuch in den Sektoren Business to Consumer](#).

### **Situation 3: Vollständiges HACCP**

In diesem Fall müssen die guten Hygienepraktiken eingehalten und ein System der Rückverfolgbarkeit umgesetzt werden und die Meldepflicht wird angewendet. Darüber hinaus ist ein vollständiger HACCP-Plan erforderlich.

Das spezifische Handbuch der Eigenkontrolle kann als Basis gebraucht werden, aber kann nicht als solches wiederverwendet werden. Die Schule muss für diesen HACCP-Plan ihre eigene Studie über ein internes HACCP Team durchführen lassen.

Mehr Auskünfte unter [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Eigenkontrolle](#).

## Werden die Schulen durch die FASNK kontrolliert?

Die FASNK führt Kontrollen innerhalb aller Sektoren durch, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Diese Kontrollen finden mithilfe von Checklisten statt, die unter [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Checklisten "Inspektionen" > Verteilung verfügbar sind.

Alle registrierten oder genehmigten Niederlassungen werden kontrolliert.

Die didaktischen Tätigkeiten und die Gelegenheitsverkäufe werden nicht systematisch kontrolliert. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die gesetzlichen Verpflichtungen nicht eingehalten werden müssen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.



## Nützliche Links

Folgende Dokumente können Ihnen dabei helfen, sich auf eine Inspektion vorzubereiten:

- Checklisten für den Verteilungssektor: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Checklisten «Inspektionen»](#) > [Verteilung](#)
- Eigenkontrollhandbücher für den Verteilungssektor: Die Handbücher sind verfügbar unter [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Eigenkontrolle](#) > [Handbücher zur Eigenkontrolle](#) > [Sektor B2C](#) > [Eigenkontrollhandbuch in den Sektoren Business to Consumer](#)
- Quickstartblätter: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Eigenkontrolle](#) > [Handbücher zur Eigenkontrolle](#) > [Sektor B2C](#) > [Quick Start Blätter](#)
- Broschüren und Veröffentlichungen:
  - [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Publikationen](#) > [Themenbezogene Veröffentlichungen](#) > [Auf gehts: ein erfolgreicher Abschluss einer FASNK Kontrolle](#)
  - [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Veröffentlichungen](#) > [Themenbezogene Veröffentlichungen](#) > [Hygiene des Personals in Betrieben der Nahrungsmittelkette](#)
  - [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Veröffentlichungen](#) > [Themenbezogene Veröffentlichungen](#) > [Minimale Hygienemaßnahmen für Frittierien](#)
  - [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Professionnels](#) > [Publications](#) > [Publications thématiques](#) > [Autocontrôle & Smiley](#)
  - ...

Um auf die wiederkehrende Nachfrage nach mehr Transparenz einzugehen, wird die FASNK ab Ende der ersten Jahreshälfte 2015 die Ergebnisse der bei den Anbietern, die Lebensmittel an den Endverbraucher verkaufen (B2C), durchgeführten Inspektionen veröffentlichen. Die Schulküchen sind ebenfalls darin miteinbegriffen. Sie finden mehr Informationen unter [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Publikationen](#) > [Themenbezogenen Veröffentlichungen](#) > [Die FASNK veröffentlicht die Inspektionsergebnisse](#)

**Wichtig:** diese Broschüre ist für Schulen bestimmt, die Lebensmittel zur Verfügung stellen.

Übt Ihre Schule immer noch Tätigkeiten in der Nahrungsmittelkette aus?

Zum Beispiel: handelt es sich um eine landwirtschaftliche Schule, die Pflanzen anbaut oder um eine Schule, die Kaninchen in einem Garten besitzt oder über einen Gemüsegarten verfügt, eine Schule mit einem Zerlegebetrieb von Fleisch,... Nehmen Sie mit der Lokalen Kontrolleinheit Ihrer Provinz (siehe folgende Seite) Kontakt auf.

# Die Lokale Kontrollseinheiten (LKE)

Die Kontaktangaben der Lokalen Kontrollseinheiten finden Sie auf unserer Website unter dem Link:  
[www.fasnk.be/berufssektoren/kontakt/lke/](http://www.fasnk.be/berufssektoren/kontakt/lke/)