

Merkblatt

über

Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

1. Anforderungen

1.1. Registrierungspflicht

Tagesmütter und -Väter fallen - auch wenn die Tagespflege im Privathaushalt durchgeführt wird - unter die lebensmittelrechtliche Definition für Lebensmittelunternehmer und haben sich daher beim zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt registrieren zu lassen.

Es ist sicherzustellen, dass das Landesamt für Verbraucherschutz (LAV) immer auf dem aktuellen Stand in Bezug auf den Status der Einrichtung ist. Namens- und Adressänderungen sind daher unverzüglich mitzuteilen. Gleiches gilt, wenn die Betreuungstätigkeit beendet wird.

1.2. Allgemeine Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel müssen so gelagert, zubereitet, behandelt und abgegeben werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen, tierische Schädlinge, Abfälle, Reinigungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren vermieden wird. Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.

Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten, sowie ggf. regelmäßig zu desinfizieren.

Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel sowie die vom Lebensmittelhersteller vorgegebenen Lagerbedingungen sind einzuhalten. Das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum ist zu beachten. Bei Ablauf des Verbrauchsdatums ist ein Lebensmittel als „nicht mehr sicher für den menschlichen Verzehr“ zu beurteilen und ist zu entsorgen.

Die speziellen Hygieneregeln im Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln, wie rohes Geflügel und rohe Eier (siehe Anhang) sind zu beachten.

Eine Trennung zwischen privaten und betrieblich verwendeten Lebensmitteln (ggf. auch durch Nutzung vollständig geschlossener Behältnisse) ist zu gewährleisten.

Haustieren ist während der Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln kein Zutritt zur Küche zu ermöglichen. Schädlingsbefall (z.B. Fliegen, Motten, Schaben) ist zu vermeiden. Hierauf ist regelmäßig zu kontrollieren.

Der Nachweis der Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt und der Nachweis einer Hygieneschulung nach § 4 LMHV muss vorhanden sein.

Werden die Mittagsmahlzeiten von einem externen Essenanbieter bezogen, so ist darauf zu achten, dass die Speisen bei Anlieferung mind. 60 °C warm und bis zum Verzehr warm zu halten sind. Ist diese Temperatur unterschritten, muss das Essen unverzüglich nochmals über 70°C erhitzt werden, bevor es abgegeben werden darf.

1.3. Anforderungen an die Küchenräume

Wände im Zubereitungsbereich von Speisen, Arbeitsflächen und Geräte sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Die Flächen müssen entsprechend glatt, abrieb- und korrosionsfest sein.

Der Fußboden muss leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein (kein textiler Belag). Es sind ausreichende Spülmöglichkeiten für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte erforderlich (Küchenspüle mit 2 Spülbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser oder ein Geschirrspüler).

Zur Reinigung sollten Putzschwämme oder Schwammtücher regelmäßig gewechselt werden. Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch sauber und trocken aufzubewahren und in regelmäßigen Abständen zu erneuern.

Die Möglichkeit zum Händewaschen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sollte mit einem Seifen- und Einmalhandtuchspender ausgestattet sein.

Es müssen ausreichende und geeignete Kühl- und/oder Tiefkühlgeräte vorhanden sein. Eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die tägliche Dokumentation der Temperaturen ist erforderlich. Es müssen dicht schließende Abfallbehälter vorhanden sein, die täglich entleert werden.

1.4 Anforderungen an die Toiletten

Toiletten müssen über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, und Mittel zum hygienischen Händewaschen (Seifenspender mit ggf. desinfizierender Seife) verfügen. Zum hygienischen Händetrocknen sind Einmalhandtücher vorzuhalten.

Es ist darauf zu achten, dass vor der Zubereitung und der Abgabe der Speisen an die Kinder die Hände gründlich gereinigt und erforderlichenfalls auch desinfiziert (z. B. nach Toilettengang oder Windelwechsel) werden.

Anhang:

1. Vermeidung von Salmonellenerkrankungen

Verarbeitung von Geflügel

Rohe Geflügelprodukte sind von andere Lebensmittel getrennt zu lagern und zuzubereiten, insbesondere, wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden. Frisches Geflügelfleisch ist bei maximal +4 °C aufzubewahren und bis zum Ablauf des Verbrauchsdatums zu verarbeiten. Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ohne Verpackung ist in fest verschließbaren Behältnissen im Kühlschrank aufzutauen.

Die Verpackungsmaterialien und das Auftauwasser sind sofort sorgfältig und rückstandsfrei zu entsorgen.

Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, sind vor der weiteren Verwendung gründlich mit heißem Wasser und Spülmittelzusatz zu reinigen, ggf. auch zu desinfizieren.

Die Hände sind zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten mit warmem Wasser und Seife gründlich zu reinigen.

Das Geflügelfleisch ist ausreichend durchzugaren, bis im Kern des Produktes mindestens +72°C erreicht sind.

Verarbeitung von Eiern:

Damit sich Salmonellen auf rohen Eiern nicht vermehren können, und bei der Lagerung keine Kreuzkontamination mit anderen Lebensmitteln stattfindet, sind die Eier in einem verschließbaren Behältnis im Kühlschrank aufzubewahren.

Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen sollen grundsätzlich aussortiert, und nicht zur Lebensmittelherstellung verwendet werden.

Kleinkinder dürfen Eier (auch in Speisen) nur vollständig durcherhitzt verzehren. Dies ist der Fall, wenn Eiweiß und Eigelb fest sind, bzw. bei der Zubereitung Temperaturen vom mehr als 70 °C erreicht werden.

Eierschalen oder rohes Ei dürfen andere Lebensmittel nicht berühren. Beim Aufschlagen von Eiern verspritztes Eiweiß oder Eigelb sollte sofort mit einem Küchenpapier entfernt werden. Nach dem Aufschlagen von Eiern müssen die Arbeitsflächen gründlich gereinigt werden. Küchengeräte, die mit rohem Ei in Berührung gekommen sind, müssen sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel bzw. in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Verarbeitung von rohen Eiern sind die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife zu waschen und sorgfältig abzutrocknen.

2. Plätzchenbacken in der Weihnachtszeit:

Ein sicherer Weg zur Teigherstellung ist die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei.

Werden bei der Herstellung von Teig herkömmliche Eier verwendet, müssen diese immer frisch sein!

Der rohe Teig ist nach Möglichkeit direkt nach dem Herstellen zu backen.

Größere Teigmengen sollten abgedeckt, und bis zur endgültigen, zeitnahen Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt werden. Der Teig ist bedarfsgerecht zur Weiterverarbeitung zu entnehmen. Die Teigmasse sollte keinesfalls roh verzehrt werden.

3. Weitere, risikobehaftete Lebensmittel

Gewisse Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft können mit Krankheitserregern behaftet sein, insbesondere, wenn diese vor dem Verzehr nicht erhitzt werden.

Hierzu zählen Rohwurstprodukte, Rohmilch und Rohmilcherzeugnisse (Käse mit gelb- oder Rotschmiere), rohes Hackfleisch, Schweinemett, Räucherlachs, Sprossen und Tiefkühlbeeren. Auf die Abgabe dieser Lebensmittelgruppen sollte im Bereich der Tagespflege verzichtet werden.