

Merkblatt über Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

1. Anforderungen

1.1. Registrierungspflicht

- Tagesmütter und -väter fallen unter die lebensmittelrechtliche Definition für Lebensmittelunternehmer und haben sich daher beim zuständigen LÜVA registrieren zu lassen.
- Es ist sicherzustellen, dass die LÜVÄ immer auf dem aktuellen Stand sind. 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. Das bedeutet u.a. konkret:
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität (z.B. über Trinkwasseranschluss) 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 leicht verderbliche Lebensmittel sowie die vorgegebenen Lagerbedingungen sind einzuhalten (siehe z.B. Vorgaben Etikett bzw. Verpackung). Das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum sind zu beachten.

<i>Erzeugnis</i>	<i>Temperatur</i>
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. + 4°C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+ 7°C bis max. + 10°C
Tiefkühlprodukte	min. – 18°C

- Rohe und fertig zubereitete Lebensmittel müssen getrennt voneinander gelagert und weiterverarbeitet werden (Vermeidung von Kreuzkontamination).
- Eine Trennung zwischen privaten und für die Kindertagespflege 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.
- Werden die Mittagsmahlzeiten von einem externen Essenanbieter bezogen, so ist darauf zu achten, dass die Speisen bei Anlieferung mind. 65 °C warm (Temperaturmessung) und bis zum Verzehr für maximal 3 Stunden bei mind. 65°C warm zu halten sind. Ist diese Temperatur unterschritten, muss das Essen nochmals zum Kochen (!) erhitzt werden, bevor es abgegeben werden darf.
- Selbst zubereitete Lebensmittel sollten nur am Tag der Zubereitung verzehrt werden und Reste davon, einschließlich der Reste von Mahlzeiten externer Anbieter, sollten anschließend entsorgt werden.
- Die speziellen Hygieneregeln im Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln, wie rohes Geflügel und rohe Eier (siehe Anhang) sind zu beachten.

- Bestimmte tierische aber auch pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern belastet sein, v.a. wenn diese nicht direkt vor der Abgabe ausreichend erhitzt werden. Hierzu zählen u.a. Rohmilchprodukte, Käse mit Gelb- und/oder Rotschmiere, rohes Hackfleisch, streichfähige Rohwürste (z.B. Mettwurst, Teewurst, frische Mettwurst), Räucherlachs, Sprossen, Tiefkühlbeeren (siehe auch Merkblatt BfR „Sicher gepflegt Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ bzw. „Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege“ des Bundesverbandes für Kindertagespflege e.V.). Auf ihre Abgabe sollte, wenn möglich, verzichtet werden!

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 Geschirrspüler).
- Zur Reinigung sollten keine Putzschwämme oder Schwammtücher verwendet werden. Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch sauber und trocken aufzubewahren und in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
- Eine Möglichkeit zum Händewaschen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender (eventuell desinfizierende Flüssigseife) und zum hygienischen Trocknen der Hände (z. B. Einmalhandtücher, täglich wechselnde Handtücher) muss vorhanden sein.
- Es müssen ausreichende und geeignete Kühl- und/oder Tiefkühlgeräte vorhanden sein. Eine regelmäßige Temperaturkontrolle (zusätzliches Thermometer) und ggf. Wartung der Geräte ist erforderlich.
- Es müssen dicht schließende Abfallbehälter vorhanden sein, die täglich entleert werden.

1.4. weitergehende Anforderungen

- Bei Ausgabe selbst hergestellter Speisen: Nachweis der Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt muss vorhanden sein!
- Personen mit Hauterkrankungen (u. a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u. a. Durchfall, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. **Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.** Wer trotz o. g. Erkrankungen Lebensmittel herstellt oder ausgibt, kann gemäß Infektionsschutzgesetz bestraft werden.
- Die Toilette muss über einen Wasser- und Kanalisationsanschluss verfügen sowie über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr. Mittel zum hygienischen Händewaschen (Seifenspender mit ggf. desinfizierender Seife) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. täglich wechselnde Handtücher) und Händedesinfektionsmittel (für Kinder unzugänglich aufbewahrt) müssen vorhanden sein.
- 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.
- Auf die Anforderungen an die Allergenkennzeichnung von der Kindertagespflegeperson selbst hergestellter Speisen sei verwiesen (Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011). Es empfiehlt sich, in Rücksprache mit den Eltern der betreuten Kinder ggf. vorkommende Unverträglichkeiten bzw. Allergien gegenüber Lebensmitteln bzw. Lebensmittelzutaten zu besprechen und bei der Zubereitung und Abgabe der Speisen diese

zu berücksichtigen. Weitere Informationen siehe auch Leitfaden Allergenmanagement des LGL Bayern.

2. Allgemeine gesetzlichen Grundlagen (Auszug) und weitergehende Literatur

EU-Recht (zu finden unter: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>)

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 178/2002 über die allgemeinen Anforderungen des Lebensmittelrechts
- VO (EU) Nr. 1169/2011 über Lebensmittelinformation (LMIV)

Nationales Recht (zu finden unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/>)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

weiterführender Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen:

- Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.12.2007 „Verbraucher tipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“ (http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)
- Merkblatt des BfR „Sicher verpflegt Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ (<http://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf>)
- „Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege“ des Bundesverbandes für Kindertagespflege e.V.
- <https://www.lgl.bayern.de/doc/allergenleitfaden.pdf>

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht der Tagespflegeperson wird vorausgesetzt.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen
Remonteplatz 8 und 10
01558 Großenhain
Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: lueva@kreis-meissen.de

i.A.
gez.
Klaue
Amtsleiter

Anlage

Anhang zum Merkblatt Kindertagespflege bezüglich spezieller Hygieneregungen im Umgang mit Lebensmitteln zur Vermeidung von Samonellenerkrankungen (Quelle Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR))

Anhang zum Merkblatt Kindertagespflege

Spezielle Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln zur Vermeidung von Salmonellenerkrankungen

Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Verarbeitung von Geflügel

- Rohe Geflügelprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere, wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden
- Frisches Geflügelfleisch maximal bei +4 °C aufbewahren und bis zum Ablauf des Verbrauchsdatums verarbeiten
- Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ohne Verpackung im Kühlschrank auftauen
- Verpackungsmaterialien und Auftauwasser sofort sorgfältig entsorgen
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen
- Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten mit warmem Wasser und Seife gründlich reinigen
- Geflügelfleisch ausreichend durchgaren, bis im Kern des Produktes mindestens +70 °C erreicht werden und das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe angenommen hat. Darauf sollte auch beim Grillen geachtet werden.

Verarbeitung von Eiern:

- Damit sich Salmonellen in oder auf rohen Eiern nicht vermehren, sind die Eier bei maximal 7°C im Kühlschrank aufzubewahren.
- Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen sollten überhaupt nicht 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.

Plätzchenbacken in der Weihnachtszeit:

- Frische Eier verwenden, den Teig nach Möglichkeit direkt nach dem Herstellen backen
- den Teig nicht länger als 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, u. a. weil die Küche durch den Backofen in der Regel sehr aufgeheizt ist
- größere Teigmengen bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren und immer nur die unmittelbar benötigte Menge entnehmen
- den ungebackenen, rohen Teig nicht essen, das gilt insbesondere für die Kinder