



Informationen zur Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege, für Elterneinrichtungen, Tagesmüttervereine und ähnliche Konzepte für Kleingruppen

Infoblatt Nr.: 42 Stand 01.06.2010

Von Speisen kann leicht eine Gesundheitsgefährdung für den kleinen Verbraucher ausgehen, wenn sie nicht sachgerecht hergestellt oder behandelt werden.

Der Betreiber der Verpflegungseinrichtung übt eine mit der Verarbeitung und/oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit aus. Er ist deshalb lebensmittelrechtlich gesehen ein „Lebensmittelunternehmer“ und trägt somit die Verantwortung für die Sicherheit der abgegebenen Speisen. Damit unterliegt die Verpflegung der Kinder auch den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, das ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit der Verbraucher sicher stellen will.

Grundsätzlich sind die Speisen über einen gewerblichen Caterer zu beziehen oder in einer Küche in der Einrichtung herzustellen. Hierbei müssen folgende hygienische Mindestanforderungen beachtet werden:

Bauliche Ausstattung/Einrichtung

- Der Küchen-/Produktionsbereich ist vom Essens-/Aufenthaltsbereich abzugrenzen.
- Die Oberflächen der Kücheneinrichtung, Wände, Decken und Fußböden müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Es muss ein Handwaschbecken (Kalt- und Warmwasserzufuhr) mit Spendern für Seife, Papierhandtücher und Händedesinfektionsmittel (oder: Kombimittel Seife+Desinfektion) vorhanden sein.
- Für die Geschirreinigung muss ein Spülbecken bzw. eine Spülmaschine vorhanden sein. Die Reinigung von Lebensmitteln muss in einem separatem Waschbecken (alternativ Kunststoffwanne) erfolgen.
- Es dürfen keine betriebsfremden Gegenstände (z.B. Dekorationsartikel, Gardinen, Pflanzen -auch Küchenkräuter-, insbesondere auch keine Medikamente) vorhanden sein.
- Es muss ein Mülleimer mit Deckel zur Verfügung stehen und eine Möglichkeit zur (Zwischen)Lagerung von Küchen- und Speiseabfällen.
- Im Toilettenbereich wird zusätzlich ein Händedesinfektionsmittelspender empfohlen.
- Fliegengitter vor den zum Lüften genutzten Fenstern anbringen.
- Abzugshaube muss über dem Herd, Kombidämpfer usw. angebracht sein.
- Es müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten mit Thermometern vorhanden sein. Die Temperatur ist regelmäßig zu überwachen.

Verantwortlichkeit und persönliche Hygiene

- Es muss eine verantwortliche, geschulte Person für den Küchenbereich benannt werden, die die hygienischen Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln kompetent beaufsichtigt und entsprechende Anweisungen erteilt.
- Eine Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes ist vor Antritt Ihrer Tätigkeit notwendig!
 ö Info: **Gesundheitsamt Bremen (Tel. 0421/361-15134); Bremerhaven (Tel. 0471/5902281)**
- Die Erstellung eines Reinigungsplanes (wer, wie, mit was und wann reinigt) ist erforderlich.
- Vor Arbeitsbeginn, nach Bedarf und insbesondere nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen. Die zusätzliche Verwendung eines Händedesinfektionsmittels wird empfohlen. Schmuck vorher ablegen. Wir würden es begrüßen, wenn Personen die Essen zubereiten, gar keinen Schmuck tragen, dann muss er auch nicht abgelegt werden (wird schnell vergessen).
- Bei der Speisenzubereitung ist mindestens eine saubere Küchenschürze und hyg. Oberteil zu tragen.
- Das Anhusten, Anniesen von Speisen ist in jedem Fall zu vermeiden. Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken.
- Die Räumlichkeiten sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Wurde ein Schädlingsbefall festgestellt, ist unverzüglich eine Schädlingsbekämpfungsfirma zu beauftragen.

Umgang mit Lebensmitteln

- Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur im Produktionsbereich verarbeitet werden und sind durchgehend zu kühlen. Kühlvorschriften sind zu beachten!
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind nach dem Einkauf kühl, z.B. Kühltasche mit ausreichend Kühllakus, zu transportieren und sofort im Kühlschrank zu lagern



Bei niedrigen Temperaturen wird das Wachstum von Bakterien, die Lebensmittel verderben, verlangsamt. Die Kälte im Kühlschrank nimmt nach unten hin zu – man sollte den Einkauf also nicht einfach dort einräumen, wo gerade Platz ist. Empfehlungen zur Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln: Über der Glasplatte des Gemüsefachs werden die tiefsten Temperaturen erreicht. Dorthin gehören besonders leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Aufschnitt oder frischer Fisch. Im Fach darüber sind Milchprodukte und fertig zubereitete Speisen gut aufgehoben. Weiter oben ist die Temperatur für Käse, Schinken oder Räucherfisch günstig. Butter und Eier werden - ebenso wie Soßen, Tuben und Getränke - in der Tür gelagert.

Kühleinrichtungen auf < 7°C einstellen. (Achtung, einige Lebensmittel müssen auch kühler gelagert werden). Temperaturen sind regelmäßig mit einem Thermometer zu kontrollieren. Eine Dokumentation wird empfohlen.

- Bezüglich der Lagerdauer von Lebensmitteln ist auf angegebene Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten zu achten. Selbst zubereitete Speisen sind bei Aufbewahrung mit einem Herstellungsdatum zu versehen.
- Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor der Zubereitung im Abtropfsieb (Tauwasser wegschütten) möglichst im Kühlschrank aufzutauen.
- Speisen sind ausreichend zu erhitzen (>75°C) und bis zur Abgabe heiß zu halten (max. 3 Stunden Heißhaltezeit, nie unter +65°C).
- Die Abgabe von besonders kritischen Lebensmitteln (z.B. Hackepeter, Vorzugsmilch, Rohmilchprodukte, Speisen mit rohem Ei) wird nicht empfohlen bzw. ist verboten.
- Bei der Zubereitung von zusammengesetzten Speisen, die gekochte Zutaten enthalten (z.B. Kartoffelsalat), müssen die Zutaten abkühlen bevor diese weiterverarbeitet werden.
- Heiße Speisen in flachen Behältern abkühlen und für den Wiederverzehr auf mind. >75°C erhitzen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer zügig verarbeiten und bei Bedarf im Kühlschrank zwischenkühlen. Verschiedene Lebensmittelarten getrennt voneinander lagern (z.B. Wurstwaren getrennt von Gemüse)
- 1 Portion der Speisen (ca. 100g je Komponente) sollte als Rückstellprobe in einer Kunststoffdose mind. eine Woche (besser 10 Tage) tiefgekühlt aufbewahrt werden. Datum nicht vergessen.
- Trennung reine und unreine Arbeitsprozesse. Unreine Arbeitsprozesse: z.B. das Reinigen von Gemüse oder Obst, an dem noch Schmutz und Erde haften. Reine Arbeitsprozesse: Zubereitung der sauberen Lebensmittel (geputztes Gemüse, Fleisch, Käse etc.). Diese Arbeitsgänge müssen voneinander getrennt werden, entweder räumlich, was häufig nicht möglich ist, oder zeitlich: erst das Gemüse putzen, anschließend die benutzten Arbeitsflächen reinigen, dann die Behandlung und Zubereitung der reinen Lebensmittel vornehmen
- Speisen, die während der Mahlzeit auf dem Tisch standen und zu denen die Kinder Kontakt hatten, dürfen nicht wieder verwendet werden und sind zu entsorgen. Daher sollte nur soviel Essen auf den Tisch kommen, wie auch verzehrt wird. Essensreserven sollten lieber erst einmal in der Küche verbleiben.
- Essensreste und Abfälle sind im Mülleimer mit Deckel zwischen zu lagern und sollten dann verschlossen z.B. in einem Müllbeutel in der Restmülltonne entsorgt werden. Größere Mengen sind über einen Entsorger zu beseitigen.

Anlieferung von Speisen

- Bei Warmanlieferung durch einen Caterer ist die Anlieferungstemperatur (>65°C) zu kontrollieren und dokumentieren. Bei einer Unterschreitung muss eine ausreichende Nacherhitzung durchgeführt werden oder das Essen zurückgeschickt werden.
- Bei Belieferung von gekühlten oder tiefgefrorenen Speisen müssen die technischen Voraussetzungen zur Regenerierung (Herstellerangaben beachten) in der Einrichtung vorhanden sein.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

| für Bremen | für Bremerhaven |
|--|--|
| Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen | |
| Dienststelle Bremen | Dienststelle Bremerhaven |
| Lötzener Str. 3 | Freiladestr. 1 |
| 28207 Bremen | 27572 Bremerhaven |
|  0421/361 15240 |  0471/596 15240 |
| Fax 0421/361 15244 | Fax 0471/596 13881 |
| e-Mail: office@lmtvet.bremen.de | e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de |

Das Informationsblatt wurde in Kooperation mit dem Gesundheitsamt Bremen erstellt.