

Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege



**BUNDESVERBAND FÜR
KINDERTAGESPFLEGE**

Bildung. Erziehung. Betreuung.

IMPRESSUM

Bundesverband für Kindertagespflege e. V.

Baumschulenstr. 74
12437 Berlin

Telefon: 030 / 78 09 70 69

Telefax: 030 / 78 09 70 91

E-Mail: info@bvkt.de

Internet: www.bvkt.de

Redaktion:

Dr. Eveline Gerszonowicz, Astrid Sult

2. Auflage 2020

Stand:

03/2020

Gestaltung:

WERTE&ISSUES Berlin

Bildnachweis:

© complize - photocase.com

© Slobodan Vasic, © Nikolay Suslov, © diego cervo - istockphoto.com

© blumenkind, © photocrew, © tan4ikk, © Africa Studio, © Daorson, © Lars Koch, © Kasia

Bialasiewicz, © HLPhoto, © photophonie, © fuzzbones, © Picture-Factory, © Robert Kneschke,

© norixon, © Kzenon, © Alexey Stiop, © zest_marina, © Gina Sanders - Fotolia.com

Inhalt

Vorwort	Seite 05
EINFÜHRUNG	Seite 06
Rechtslage und allgemeine Informationen zur Anwendung der vorliegenden Leitlinie	
ABSCHNITT 1	Seite 10
Grundsätzliches zur guten Herstellungs- und Hygienepaxis	
1.1 Umgang mit Lebensmitteln	Seite 10
a) Haltbarkeit leicht verderblicher Lebensmittel b) Allgemeine Hinweise zum hygienischen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln c) Haltbarkeit selbst hergestellter Lebensmittel d) Hygienisches Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen e) Einkauf und Transport von Lebensmitteln / Warenanlieferung von Lebensmitteln f) Lagerung und Bereitstellung von Lebensmitteln, Schutz vor nachteiliger Beeinflussung g) Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel h) Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, spezielle Lebensmittelrisiken i) Anlieferung von warmem Essen durch einen externen Anbieter (Caterer) j) Umgang mit besonderen Produktgruppen k) Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: Spezialregelungen und Verbote	
1.2 Persönliche Hygiene	Seite 19
a) Händehygiene b) Kleidung c) Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln d) Kleine Verletzungen e) Fachliche Ausbildung und Kenntnisse (Informationspflichten, Sachkunde, Infektionsschutzgesetz)	
1.3 Zubereiten von Speisen zusammen mit Kindern	Seite 23
1.4 Anforderungen an Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte	Seite 23
a) Definition „Modul I“ bzw. „Modul II“ und grundsätzliche Anforderungen an Räume b) Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen c) Arbeitsflächen, Spüle und Ausrüstungsgegenstände d) Handwaschbecken e) Toilettenraum, Toiletten f) Reinigung und Desinfektion der Küche und Ausrüstungsgegenstände g) Haustiere h) Schädlingsmonitoring und -bekämpfung i) Vorratsraum / Vorratsschrank	

ABSCHNITT 2

Seite 28

Eigenkontrollmaßnahmen, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

ABSCHNITT 3

Seite 29

Rückverfolgbarkeit und Einhaltung mikrobiologischer Kriterien

ANLAGE 1

Seite 30

Formulierungsbeispiel für eine vertragliche Vereinbarung bzgl. der Anlieferungstemperatur bei
Lieferung von Lebensmitteln oder Speisen durch einen Caterer



Sehr geehrte Kindertagespflegepersonen, sehr geehrte Fachberater*innen,

Kinder – insbesondere junge Kinder unter drei Jahren – gehören aufgrund ihres noch nicht voll entwickelten Immunsystems zu den besonders empfindlichen Personengruppen. Entsprechend müssen Kindertagespflegepersonen im Umgang mit Lebensmitteln besonders achtsam sein und ihre Fachkenntnisse immer wieder auffrischen. Die vorliegende neu bearbeitete Leitlinie des Bundesverbandes hilft Ihnen dabei.

In der Kindertagespflege ist die Zubereitung von Lebensmitteln aber nicht nur ein Element der täglichen Ernährung der Kinder, sondern gehört auch zum Bildungsort „Küche“ oder „Garten“. Kinder können hier selbst erfahren und erleben, wie Lebensmittel geerntet, zubereitet und verarbeitet werden. Sie können altersangemessen an der Zubereitung von Mahlzeiten beteiligt werden und lernen so spielerisch, wie Lebensmittel aussehen, sich anfühlen, riechen und schmecken. Gerade in einer Zeit, in der natürliche und biologische Ernährung von vielen Menschen hoch geschätzt wird, kann die Kindertagespflege mit ihrer familienähnlichen Struktur punkten. Hier kommt das Essen in der Regel nicht vom Caterer, sondern wird meist von der Kindertagespflegeperson selbst gekocht.

Dass die Zubereitung von Lebensmitteln unter strengen hygienischen Bedingungen stattfindet, ist für verantwortungsbewusste Kindertagespflegepersonen selbstverständlich. Nach dem Inkrafttreten der EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene im Jahr 2006 hat der Bundesverband für Kindertagespflege auf Anregung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und in Zusammenarbeit mit dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., dem Spitzenverband der Lebensmittelwirtschaft und den Mitgliedsvereinen des Bundesverbandes die erste Auflage der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis erarbeitet. Die wesentlichen Empfehlungen dieser Leitlinie sind noch immer gültig. Kindertagespflegestellen werden zwar in Hinblick auf den Masernschutz als Gemeinschaftseinrichtungen, üblicherweise aber nicht im Sinne der Lebensmittelhygiene wie z.B. Kitas als solche angesehen. Dafür gelten andere Richtlinien. Dennoch sind auch die Anforderungen der Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege gestiegen.

Die Leitlinie informiert über grundlegende Hygieneregeln, die von Kindertagespflegepersonen bei der Zubereitung von Speisen zu beachten sind und sie gibt Hinweise für die Praxis. Dazu gehören nicht nur Kenntnisse über den Umgang mit Lebensmitteln, sondern auch bauliche Anforderungen an die Kindertagespflegestelle. Dabei ist zu beachten, dass Kindertagespflege sowohl im Haushalt der Kindertagespflegeperson als auch in anderen geeigneten Räumen stattfinden kann.

Vorschriften zur Lebensmittelhygiene müssen sein – zum Wohle der Kinder. Dabei sollte nicht vergessen werden, wie viel Freude es macht, mit Kindern gemeinsam zu kochen und zu essen. Probieren Sie es aus!



Herzliche Grüße

Ihre

Inge Losch-Engler

Bundesvorsitzende

EINFÜHRUNG

Rechtslage und allgemeine Informationen zur Anwendung der vorliegenden Leitlinie

Europäisches Lebensmittelhygienerecht:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Seit dem 1. Januar 2006 ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene anzuwenden. Europäische Verordnungen gelten unmittelbar in allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union und erfordern deshalb keine Umsetzung durch nationale Rechtsvorschriften. Ziel dieser Verordnung ist die Sicherstellung der hygienischen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln als Grundvoraussetzung für die Lebensmittelsicherheit. Die Verordnung richtet sich an Lebensmittelunternehmen jeglicher Art, von Einzelpersonen, die für andere Verbraucher Speisen in der sonst nur für den eigenen Haushalt genutzten Küche zubereiten bis zum großen Industrieunternehmen. Die Verordnung stellt die allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung von Lebensmitteln dar. Die Verordnung ist so formuliert, dass die unterschiedlichsten Lebensmittelunternehmen den Anforderungen gerecht werden können.

Die Verordnung ermöglicht die Anwendung von Leitlinien für eine gute Hygienepaxis, um den Wirtschaftsbeteiligten die Umsetzung der Rechtsvorschriften in der betrieblichen Praxis zu erleichtern. Die Anwendung von Leitlinien zur guten Hygienepaxis bietet Lebensmittelbetrieben ebenso wie der Lebensmittelüberwachung Rechtssicherheit und sorgt für eine einheitliche Auslegung der Rechtsvorschriften.

Europäisches Lebensmittelhygienerecht und die Kindertagespflege

Auf Grundlage des europäischen Lebensmittelhygienerechts bestimmen die Länder, welche Formen der

Kindertagespflege dem Lebensmittelrecht unterliegen. Eine bundesweit einheitliche Aussage ist deshalb an dieser Stelle nicht möglich. Aus diesem Grund sollten sich Kindertagespflegepersonen in jedem Fall mit der örtlichen Lebensmittelüberwachung in Verbindung setzen, um den eigenen lebensmittelrechtlichen Status zu erfragen.

Grundsätzlich gelten Personen, die im Rahmen der Tagespflege Kinder entweder in der eigenen, privat genutzten Wohnung oder in anderen geeigneten Räumen (z. B. angemietete Ladenräume oder nicht privat genutzte Wohnungen) betreuen und verköstigen, als „Lebensmittelunternehmen“ im Sinne des europäischen Lebensmittelrechts. Sie unterliegen damit den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Kindertagespflege im Haushalt des Kindes fällt hingegen nicht in diese Definition.

„Lebensmittelunternehmen“ im Sinne des europäischen Lebensmittelrechts sind diejenigen, die Lebensmittel

- in organisierter Weise und
- regelmäßig
- an andere Personen als die Mitglieder des privaten Umfelds (Familienmitglieder, Personen aus dem Freundes- und Bekanntenkreis) abgibt.

Damit definiert das europäische Lebensmittelrecht diesen Begriff sehr weit. Eine Vielzahl von Unternehmen sowie nicht-gewerbliche Organisationen fallen deshalb unter diese Definition. Dies gilt beispielsweise für die Gastronomie, einen Kiosk, oder sogar – in bestimmten Fällen – für Vereins- oder Kirchenfeste.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gilt aus Gründen

des vorbeugenden Verbraucherschutzes für alle Lebensmittelunternehmen und beinhaltet allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften. Kinder, und hier besonders Säuglinge und Kleinkinder bis zu einem Alter von drei Jahren stellen aufgrund ihres noch unausgereiften Immunsystems eine besonders sensible Verbrauchergruppe dar, die eines speziellen Schutzes bedarf. Die Beachtung wesentlicher Lebensmittelhygieneregeln ist für die Gesundheit von Kindern von großer Bedeutung. Die Einhaltung der genannten Verordnung ist keine Erschwernis für die Kindertagespflege, denn die wesentlichen Anforderungen sind sowohl im privaten Haushalt als auch in anderen geeigneten Räumlichkeiten oft bereits erfüllt, wenn die üblichen Einrichtungen des heutigen Wohnstandards verfügbar sind (z. B. Trinkwasseranschluss, Küche, Toilette und Badezimmer).

Das Lebensmittelhygienerecht legt nur vereinzelt konkrete technische Anforderungen fest, vielmehr stellt es die Sicherheit der Lebensmittel und den hygienischen Umgang als Zielvorgaben an oberste Stelle. Das Lebensmittelhygienerecht kann daher flexibel angewendet werden und lässt zahlreiche, dem Einzelfall angemessene Lösungen zur Erfüllung der Anforderungen zu. Es räumt den Lebensmittelunternehmen beim Umgang mit Lebensmitteln viele Freiheiten, Beurteilungs- und Ermessensspielräume ein, ohne die Lebensmittelsicherheit zu beeinträchtigen. Verbunden damit ist die hohe Verantwortung des Lebensmittelunternehmens für die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel, mit denen es umgeht. Die Kindertagespflegeperson ist damit für die Lebensmittelsicherheit und die Lebensmittelhygiene in vollem Umfang verantwortlich.

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis, Hinweise zur Anwendung

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind eher allgemein gehalten. Zahlreiche Branchen der Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft machen deshalb Gebrauch von der Möglichkeit, gemäß der genannten Verord-

nung eine Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis zu erstellen, um die Anwendung der Regelungen der Verordnung zu erleichtern. Die vorliegende Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis ist sowohl für die Formen der Kindertagespflege, die im privaten Haushalt der Kindertagespflegeperson stattfinden als auch für die Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumlichkeiten (z. B. angemietete Ladenräume oder nicht privat genutzte Wohnräume) erarbeitet worden. Sie ist sowohl für die Kindertagespflege in Kleingruppen als auch für einige Formen der Großtagespflege anzuwenden, nicht jedoch für Kindertagesstätten oder andere Tagespflegestellen mit dem lebensmittelrechtlichen Status einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung.

Ziel der vorliegenden Leitlinie ist es, die Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts im Hinblick auf die Kindertagespflege zu konkretisieren und damit einen ebenso praxisgerechten wie angemessenen Hygienestandard für den Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen der Kindertagespflege zu schaffen. Diese Konkretisierungen zur guten Lebensmittelhygienepaxis betreffen folgende Aspekte:

1. Die technischen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene:

In der vorliegenden Leitlinie sind in Abschnitt 1 – Grundsätzliches zur guten Herstellungs- und Hygienepaxis – die wichtigsten Maßnahmen für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln für Kindertagespflegepersonen (Kapitel 1.1 bis 1.3) sowie in Kapitel 1.4 Informationen über die relevanten baulichen bzw. technischen Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthalten.

Das Lebensmittelrecht unterscheidet zwischen vorrangig privat genutzten Betriebsräumen (hier: Kindertagespflege im Privathaushalt der Tagespflegeperson) und anderen Betriebsräumen (hier: Tagespflege nicht im Privathaushalt). In Kapitel 1.4 berücksichtigt die vorliegende Leitlinie diese Unterscheidung durch die Einteilung in folgende Module:

Modul I

Kindertagespflege in privaten

Wohnräumen der Kindertagespflegeperson

Die Privatwohnung der Kindertagespflegeperson wird für die Betreuung und Verköstigung der Tagespflegekinder genutzt.

Modul II

Kindertagespflege in anderen geeigneten

Räumen

Die Kindertagespflege findet in anderen geeigneten Räumen, wie z. B. zu diesem Zweck angemieteten Laden- oder Wohnräumen statt.

2. Hinweise zur Umsetzung der Anforderung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Bezug auf HACCP-gestützte Kontrollverfahren: Maßnahmen zur Eigenkontrolle

Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert von Lebensmittelunternehmen grundsätzlich die Einrichtung von Verfahren zur Gefahrenbeherrschung, die auf die sog. HACCP-Grundsätze gestützt sind. „HACCP“ ist die Abkürzung für „*Hazard Analysis and Critical Control Point*“. Es handelt sich hierbei um eine Vorgehensweise, die auf einer Analyse der Gefahren bei der Lebensmittelherstellung und der Etablierung sog. kritischer Kontrollpunkte im Produktionsprozess beruht. „Gefahr“ (hazard) in diesem Sinne sind alle Stoffe oder Objekte, z. B. Krankheitserreger, Giftstoffe oder Fremdkörper (wie Glassplitter o. ä.), die in Lebensmitteln vorkommen und die menschliche Gesundheit schädigen können.

An den kritischen Kontrollpunkten kann durch gezieltes Handeln eine Gefahr reduziert bzw. ausgeschaltet werden. So kann durch das kontrollierte Erhitzen (Temperaturüberwachung) von Speisen der Keimgehalt reduziert und dadurch die Gefahr der Vermehrung von Krankheitserregern vermindert werden. Voraussetzung für die Etablierung der kritischen Kon-

trollpunkte ist als erster Schritt eine Analyse des Ablaufs. Dabei müssen sich Lebensmittelunternehmen über alle Möglichkeiten, durch die gefährliche Stoffe oder Objekte in die Lebensmittel gelangen können, bewusst werden. Dies ist der erste Schritt der Lebensmittelherstellung und -zubereitung.

Die Lebensmittelsicherheit kann unter Anwendung von spezifischen Leitlinien wie der vorliegenden Leitlinie, die auf die Bedürfnisse von Kleinbetrieben abgestimmt ist, erzielt werden. Wenn durch die Anwendung dieser Leitlinie sichergestellt wird, dass Lebensmittelrisiken kontrolliert und beherrscht werden, kann davon ausgegangen werden, dass die Verpflichtungen aus den lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfüllt sind. Dann sind weitere Schritte zur Anwendung des HACCP-gestützten Kontrollverfahrens nicht notwendig. In der vorliegenden Leitlinie werden in Abschnitt 2 – Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP) – die für die Kindertagespflege wichtigsten hygienisch relevanten Maßnahmen im Rahmen einer HACCP-Analyse charakterisiert und bewertet. Sofern die Kindertagespflegeperson die Anforderungen gemäß Abschnitt 1 einhält und die in Abschnitt 2 vorgeschlagenen Kontrollpunkte im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig überprüft und ggf. geeignete Maßnahmen ergreift, kann im Übrigen auf die Durchführung eines vollständigen HACCP-gestützten Kontrollverfahrens verzichtet werden.

Registrierungspflicht: Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene registrierungspflichtig. Dies ist ein einfaches und formloses Verfahren, mit dem die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde die Kontaktdaten der in ihrem Zuständigkeitsbereich tätigen Kindertagespflegestellen (Name, Adresse der Kindertagespflegeperson) erhält. Bei der vor Ort zuständigen Lebensmittelüberwachung ist das konkrete Meldeverfahren zu erfragen.

Bei Fragen, die im Rahmen der Tagespflegetätigkeit auftreten, sollte die jeweils zuständige Behörde (Le-

bensmittelüberwachung, Jugend- bzw. Gesundheitsamt) angesprochen werden.

Die vorliegende Leitlinie hat das durch die europäischen und nationalen Vorschriften vorgesehene Anerkennungsverfahren durchlaufen und stellt somit

sowohl fachlich als auch lebensmittelrechtlich den aktuellen, allgemein anerkannten Stand der Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege dar. Bei ihrer Erarbeitung wurden zahlreiche bewährte Empfehlungen und Hinweise aus der Praxis berücksichtigt.



ABSCHNITT 1

Grundsätzliches zur guten Herstellungs- und Hygienepaxis

1.1 Umgang mit Lebensmitteln

Die Hinweise a) bis h) beschreiben den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Ein hygienischer Umgang mit Lebensmitteln muss bei der Verköstigung von Tagespflegekindern in jedem Fall, also unabhängig von dem lebensmittelrechtlichen Status der Kindertagespflegepersonen / -stelle, gewährleistet sein.

a) Haltbarkeit leicht verderblicher Lebensmittel

Auf leicht verderblichen Lebensmitteln können sich Keime besonders gut vermehren. Durch diese Keimvermehrung wird das Lebensmittel nachteilig beeinflusst. Eine nachteilige Beeinflussung bedeutet jede negative Veränderung des Lebensmittels vom einfachen Verderb bis hin zu einer Vermehrung von evtl. im Lebensmittel vorhandenen Krankheitserregern, die zu einer Gesundheitsgefahr für Verbraucher führen kann.

Zu denjenigen leicht verderblichen Lebensmitteln, die in der Kindertagespflege eine Rolle spielen, gehören insbesondere rohes Fleisch und Geflügelfleisch, Wurst- und Käseaufschnitt, roher Fisch, Eier sowie



Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse. Auch aufgeschnittenes Obst und Gemüse gehören dazu. Ferner gelten Säuglings- und Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage sowie Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen sowie Nahrungshafen als leicht verderblich. Eine starke Keimvermehrung in diesen Lebensmitteln ist unter ungünstigen Umständen (z. B. bei mangelnder Kühlung) innerhalb kurzer Zeit möglich und ist häufig nicht mit sichtbaren Veränderungen des Lebensmittels verbunden, d.h. sie ist nicht ohne weiteres erkennbar.

Generell gilt für leicht verderbliche Lebensmittel, dass die Keimvermehrung durch folgende Maßnahmen verhindert oder zumindest verzögert wird:

- Hygienischer Umgang mit den Erzeugnissen;
- konsequente und vorschriftsgemäße Kühlung der Erzeugnisse; die vom Hersteller empfohlenen Kühltemperaturen während des Zeitraums der Aufbewahrung sind zu beachten;
- fachgerechtes Erhitzen und nötigenfalls Heißen der Speisen.

Insbesondere die konsequente Kühlung ist im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln von größter Bedeutung, da sie die Sicherheit und die Haltbarkeitsdauer des Lebensmittels maßgeblich beeinflusst. Auf Fertigpackungen mit leicht verderblichen Lebensmitteln müssen deshalb das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum und die geeignete Kühltemperatur angegeben sein. Bei nicht ausreichender oder unterbrochener Kühlung können sich während der Lagerdauer in oder auf leicht verderblichen Lebensmitteln Krankheitserreger vermehren

und auch Giftstoffe (Toxine) bilden. Der Verzehr kann dann zu Infektionen, Vergiftungen oder anderen Gesundheitsstörungen führen. Durch Erhitzen können zwar die lebenden Keime inaktiviert werden, manche giftigen oder anderweitig gesundheitsschädlichen Stoffwechselprodukte der Keime (Toxine), die bis dahin bereits gebildet wurden, sind jedoch hitzeresistent.

b) Allgemeine Hinweise zum hygienischen

Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel sind vor der Verwendung auf ihren hygienisch einwandfreien Zustand zu kontrollieren. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller, bei sachgemäßer Handhabung und bei der gegebenenfalls angegebenen Lagertemperatur, die Eignung des von ihm hergestellten Lebensmittels garantiert. Bei Überschreiten dieses Zeitpunktes muss die Kindertagespflegeperson die weitere Verwendung eigenverantwortlich prüfen. Sind Lebensmittel nicht mit einem MHD, sondern mit einem Verbrauchsdatum versehen, so dürfen sie über dieses Datum hinaus nicht mehr verwendet werden, weil ernsthafte Gesundheitsrisiken beim Verzehr bestehen können. Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum müssen daher entsorgt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen grundsätzlich ausreichend gekühlt werden oder möglichst schnell be- und verarbeitet werden. Nach der Herstellung müssen die fertigen Speisen ohne Verzögerung auf die erforderliche Kühltemperatur gebracht werden. Während der Herstellung zusammengesetzter, leicht verderblicher Speisen ist darauf zu achten, dass die Zutaten vorgekühlt sind. Beispiel: Bei der Herstellung von Nudelsalat werden die wärmebehandelten Zutaten, z. B. die gekochten Nudeln sowie vorgegarte Gemüsezutaten ebenso wie weitere Zutaten, z. B. Kochschinkenstreifen und Gurkenstücke bereits vor dem Vermischen auf +7 °C gekühlt. Durch diese Zwischenkühlung wird die massenhafte Vermehrung unerwünschter Keime während der Herstellung verhindert.

c) Haltbarkeit selbst hergestellter Lebensmittel

Selbst hergestellte, leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur für einen begrenzten Zeitraum und nur mit ausreichender Kühlung gelagert werden. Bei Speisen, die in gekochtem oder gebratenem Zustand verzehrt werden, ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel ausreichend hoch erhitzt werden: Die Lebensmittel müssen in allen Teilen zügig auf eine Kerntemperatur von +72 °C über 2 Minuten erhitzt werden. Auch vorher gekühlte Speisen, die warm serviert werden, müssen mindestens auf eine Kerntemperatur von +72 °C über 2 Minuten erhitzt werden. Das Erhitzen auf mindestens +72 °C tötet Keime, darunter auch möglicherweise vorhandene Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) ab.

Vor dem Servieren der zubereiteten Speisen an Kinder sollte auf eine ausreichende Abkühlung der Speisen geachtet werden, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden. Dies sollte unter Vermeidung längerer Standzeiten erfolgen, um eine (erneute) Keimbesiedlung und -vermehrung zu vermeiden. Das ausreichende Abkühlen der Speisen vor dem Verzehr kann z. B. durch portionieren erfolgen.



d) Hygienisches Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen

Frische Lebensmittel oder frisch zubereitete Speisen können zur Verlängerung der Haltbarkeitsdauer in geeigneten Gefriergeräten oder -einrichtungen in hygienisch einwandfreien Packungen eingefroren und gelagert werden. Dabei sollen die Packungen verschlossen sein. Produkte aus Hackfleisch, wie z. B. Frikadellen, dürfen nur in durchgegartem Zustand eingefroren werden. Das Einfrierdatum muss deutlich

sichtbar auf der Verpackung vermerkt sein. Der Hygiene- und Qualitätszustand der Ausgangsprodukte vor dem Einfrieren und die Verpackungsweise entscheiden über die Haltbarkeit und die Qualität des Gefrierortes. Das Abkühlen bzw. nachfolgende Einfrieren der Speisen sollte in kleinen Portionen in geringer Schichthöhe erfolgen, um eine rasche Temperaturabsenkung der Speise zu erreichen und gleichzeitig einen Temperaturanstieg anderer Lebensmittel im Kühl- bzw. Gefriergerät zu vermeiden.

e) Einkauf und Transport von Lebensmitteln, Warenanlieferung von Lebensmitteln

Beim Einkauf offen angebotener Lebensmittel muss auf den Frischzustand sowie bei Lebensmitteln in Fertigpackungen auf eine unbeschädigte und saubere Verpackung geachtet werden, zu dem auf die richtige und vollständige Kennzeichnung, die Angabe des MHD bzw. Verbrauchsdatums und die Kühlhinweise.

Auch beim Transport von Lebensmitteln ist auf eine gute Lebensmittelhygiene zu achten. Die Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung z. B. durch hohe Temperaturen, Gerüche oder Staub geschützt sein. Lebensmittel sollten in verpackter Form (z. B. in Papier- oder Plastiktüten oder in Plastikwannen) transportiert werden. Transportbehälter müssen für den Zweck geeignet sein und sauber gehalten werden. Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei Temperaturen zu transportieren, die eine Vermehrung von Keimen verhindern. Dies wird in der Regel durch eine ausreichende Kühlung (z. B. Transport in der Kühlbox und mit Kühlelementen) und kurze Transportwege (z. B. kein Lagern von rohen Hähnchen im PKW-Kofferraum in der Sommerzeit) sichergestellt.

Bei der Anlieferung warmer Speisen durch einen Caterer muss die vertraglich vereinbarte Anlieferungstemperatur (mindestens +65 °C) stichprobenweise kontrolliert werden. Sinngemäß wird mit kühlpflichtiger Ware verfahren. Eine Formulierungshilfe für entsprechende vertragliche Vereinbarungen ist in Anlage 1 aufgeführt. Weitere Hinweise zur Überprüfung von Warenlieferung siehe Abschnitt 2, Unterabschnitt „Wareneingangskontrolle“.

f) Lagerung und Bereitstellung von Lebensmitteln

Lebensmittel müssen vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Reinigungs- oder Desinfektionsmittel oder durch andere Chemikalien geschützt sein. Lebensmittel dürfen deshalb nicht zusammen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder Chemikalien gelagert werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reinigungsmittel oder Chemikalien niemals in Lebensmittel- oder Getränkebehältnisse (z. B. Einfrierdosen, Getränkeflaschen) umgefüllt werden.

Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse, Gerüche, Schädlinge, andere Lebensmittel und Abfälle können eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken. Bei der Lagerung ist eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung verschiedener Lebensmittel zu vermeiden, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen auf frischem Geflügelfleisch) nicht auf andere Lebensmittel (z. B. Salat) übertragen werden. Lebensmittel sollten daher – ausgenommen frisches Obst und Gemüse – grundsätzlich in flüssigkeitsdichten und auslaufsicheren Verpackungen oder Behältnissen gelagert werden. Bei frischem Obst und Gemüse kön-



nen Ausnahmen gemacht werden, wenn alle übrigen Lebensmittel gut verpackt sind. Reste aus angebrochenen Konservendosen sollten ebenfalls in andere, verschließbare Behälter umgefüllt werden.

g) Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt bzw. ggf. tiefgekühlt gelagert werden. Bei der Lagerung kühlbedürftiger Lebensmittel ist Folgendes zu beachten:

- Im Kühlschrank sollten Lebensmittel nicht offen, sondern in geschlossenen Behältern oder vollständig abgedeckt aufbewahrt werden.
- Fleisch, Geflügel und Fisch sollen immer im untersten Fach des Kühlschranks (oberhalb des Gemüsefachs) gelagert werden, weil dies die kälteste Zone des Kühlschranks ist.
- Wenn rohes Fleisch oder rohes Geflügelfleisch gelagert wird, ist darauf zu achten, dass Fleischsaft nicht auf andere Lebensmittel tropft. Der Fleischsaft ist hygienisch aufzufangen und zu entsorgen.
- Die auf der Packung angegebenen Kühlhinweise müssen beachtet werden. Wenn es nicht möglich ist, die vom Hersteller angegebene Kühltemperatur einzuhalten (Beispiel: Die empfohlene Kühltemperatur von +2 °C bei Hackfleisch), müssen die Lebensmittel am Tag des Einkaufs verbraucht bzw. verarbeitet werden.
- Kühlschranktemperatur auf maximal +7 °C einstellen, besser sind Temperaturen unter +5 °C. Die Temperatur sollte regelmäßig mit einem Thermometer an verschiedenen Stellen innerhalb des Kühlschranks überprüft werden.
- Der Kühlschrank sollte nicht öfter als nötig geöffnet und nicht offen gehalten werden.
- Der Kühlschrank sollte nicht überladen werden, damit die kühle Luft zwischen den Lebensmitteln ausreichend zirkulieren kann.
- Der Kühlschrank sollte regelmäßig, z. B. einmal monatlich, ausgeräumt und gründlich gereinigt



werden. Hierbei ist zu beachten, dass leicht verderbliche Lebensmittel entweder vorschriftsgemäß gekühlt zwischengelagert oder nach dieser Unterbrechung der Kühlkette schnellstmöglich verbraucht oder verarbeitet werden.

- Ein Kühlschrank ohne Abtauautomatik sollte innerhalb geeigneter Zeitabstände entsprechend den Herstellerangaben abgetaut werden.

h) Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, spezielle Lebensmittelrisiken

• Durchgaren und Heißhalten von Lebensmitteln

Durch das Erhitzen von Lebensmitteln wird der Keimgehalt vermindert. Eine vollständige Abtötung aller Keime wie sie bei der Sterilisierung von Lebensmitteln erfolgt, findet bei „konventionellen“ Zubereitungsverfahren im Haushalt, z. B. Kochen, Dünsten, Grillen (Garverfahren) in der Regel nicht statt; sie ist auch – da die zubereiteten Speisen üblicherweise bald nach der Zubereitung verzehrt werden – nicht erforderlich. Allerdings ist bei der Lagerung derart gegarter, zubereiteter Speisen zu bedenken, dass eine erneute Vermehrung noch vorhandener oder „neu“ auf die Speisen aufgebrachter Krankheitserreger (Kreuzkontamination) erfolgen kann, daher müssen nicht verzehrte, durchgegarnte Speisen im Kühlschrank gelagert und bald verzehrt werden.

Die Wirksamkeit des Garprozesses hängt von der Gar-temperatur und von deren Einwirkzeit ab, d.h. je niedriger die Erhitzungstemperatur ist, umso länger muss deren Einwirkungs-dauer gewählt werden, um den gleichen Abtötungseffekt für Keime zu erzielen.

Beispiel für das Durchgaren: Entweder

= eine Kerntemperatur von +70 °C über eine Dauer von mindestens 10 Minuten oder

= eine Kerntemperatur von +72 °C über eine Dauer von mindestens 2 Minuten.

Kerntemperaturen im Lebensmittel unter +65 °C sind in der Regel nicht ausreichend wirksam und müssen vermieden werden.

Um die Kerntemperatur von Lebensmitteln zu messen, sollte ein geeignetes Küchenthermometer verwendet werden.

• „Abschmecken“

Bei der Zubereitung von Speisen ist ein Probieren („Abschmecken“) in der Regel notwendig. Um dies hygienisch zu verrichten, ist mit einem Löffel das Lebensmittel aus dem Topf und auf einen zweiten Löffel oder in eine kleine Schale zu geben und erst dann abzuschmecken.

Da über den Abschmecklöffel Keime aus dem Mund-Rachenbereich der testenden Person auf die Speisen übertragen werden können, darf dieser Löffel die Speisen im Topf nicht berühren. Alternativ kann für jedes Abschmecken ein frischer Löffel verwendet werden.

• Frittieren

Frittierfette verderben durch zu lange Verwendungsdauer oder zu hohe Temperaturen. Außerdem besteht eine hohe Brandgefahr bei Verwendung von überaltertem Frittierfett. In verdorbenem Fett frittierte Lebensmittel sind für den Verzehr ungeeignet. Das Frittierfett ist vor dem Gebrauch auf Merkmale beginnenden Verderbs (z. B. Dunkelfärbung, unangenehmer Geruch und Geschmack) zu kontrollieren. Wenn diese Merkmale auftreten, ist das gesamte Fett auszutauschen und komplett durch neues Frittierfett zu ersetzen. Beim Frittieren sollte die Betriebstemperatur höchstens +175 °C betragen, denn bei höheren Temperaturen können sich im Frittiergut vermehrt gesundheitsgefährdende Stoffe bilden, das Fett beginnt zu rauchen und die Brandgefahr steigt.

Zum Frittieren sollten nur handelsübliche, für den Verwendungszweck vorgesehene Fette (anhand des Etiketts zu prüfen) verwendet werden.

Fritteusen und Fettbackgeräte müssen mit Regelthermostaten und davon unabhängigen Temperaturbegrenzern ausgerüstet sein. Der Regelthermostat darf sich nur bis zu einer Temperatur von höchstens +200 °C einstellen lassen. Eine regelmäßige Überprüfung der tatsächlichen Fetttemperatur ist zu empfehlen. Besteht der Verdacht einer Funktionsstörung, darf das Gerät nicht mehr betrieben werden.

• Heißhalten von Speisen

Wenn Speisen heiß gehalten werden, ist darauf zu achten, dass die Temperatur in den heiß gehaltenen Speisen nicht unter +65 °C sinkt, da sich ansonsten die Keimvermehrung stark beschleunigt. Das Heißhalten von Speisen sollte ferner auf höchstens drei Stunden begrenzt werden.

• Trinkwasser zur Zubereitung von Speisen

Für die Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken ist frisches Trinkwasser zu verwenden. Hierzu ist das Wasser ablaufen zu lassen, bis es merklich kühler aus der Leitung kommt. Stagnationswasser (Wasser, das einige Zeit in der Leitung gestanden hat) ist grundsätzlich nicht zur Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken zu verwenden. Wasser aus Bleirohren ist für Säuglinge, Kleinkinder bis zum 6. Lebensjahr und für Schwangere immer ungeeignet.

i) Anlieferung von warmem Essen durch einen externen Anbieter (Caterer)

Bei Warmanlieferung von Essen durch einen Caterer ist die Anlieferungstemperatur (+65 °C) zu kontrollieren und zu notieren. Das Essen sollte deshalb möglichst zeitnah zum Mittagstermin geschickt werden. Liegt die Anlieferungstemperatur unter +65 °C, sollte mit dem Lieferunternehmen Kontakt aufgenommen und diese Tatsache bemängelt werden. Essen mit einer Anlieferungstemperatur unter +65 °C ist zurückzuschicken. In unzureichend warm gehaltenen Speisen können hitzestabile Toxine gebildet werden, so dass von der Möglichkeit der Nacherhitzung in der Kinder-

tagespflege grundsätzlich kein Gebrauch gemacht werden sollte. Das bedeutet jedoch, dass für diesen Fall eine Alternativversorgung, ggf. mit eigener Zubereitung, möglich sein muss.

j) Umgang mit besonderen Produktgruppen

• Spezielle Lebensmittelrisiken in der Ernährung von Kindern

Kinder, insbesondere Kleinkinder unter drei Jahren, gehören aufgrund ihres noch nicht vollständig ausgereiften Immunsystems zu den besonders empfindlichen Personengruppen. Sie sollten rohe, vom Tier stammende Lebensmittel nicht verzehren, da diese mit Krankheitserregern belastet sein können. Hierzu gehören

- rohes Hackfleisch („Hackepeter“),
- Rohwurst, insbesondere streichfähige Rohwurst (z. B. frische Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Teewurst),
- Rohmilch, Rohmilchkäse,
- kaltgeräucherter Fisch, roher Fisch („Sushi“) und
- rohe und nicht ausreichend durcherhitzte Eier oder Speisen daraus (auch z. B. roher Kuchenteig)

Wenn diese Lebensmittel als Zutaten zu Speisen verwendet werden, müssen die Speisen daher in jedem Fall vor der Ausgabe an die Kinder ausreichend lange und hoch erhitzt (z. B. 10 Minuten über +70 °C) werden, um das Risiko von Lebensmittelinfektionen zu vermindern.

Bei Babies bzw. Kleinkindern unter 1 Jahr ist darauf zu achten, dass diese keinen Honig verzehren.



Auch pflanzliche Lebensmittel können mit bestimmten Krankheitserregern, z. B. Salmonellen, EHEC-Bakterien oder Parasiteneiern (z. B. Wurmeiern) behaftet sein. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft müssen daher vor dem Verzehr immer sorgfältig, ggf. auch mehrfach gewaschen werden. Bei manchen rohen Lebensmitteln (z. B. Karotten) kann auch ein Schälen erforderlich sein. Sprossen sollten in der Kindertagespflege gar nicht oder nur nach ausreichender Erhitzung (durchgegart) angeboten werden.

Für die Teezubereitung wird sprudelnd kochendes Wasser verwendet. Auf eine ausreichende Zieh-Zeit nach Angaben des Herstellers ist zu achten. Die Teezubereitung darf nicht in der Kaffeemaschine erfolgen.

• Auftauen von tiefgekühlten Fleisch- und Fischzeugnissen

Das Auftauen von gefrorenem oder tief gefrorenem Fleisch, Geflügelfleisch, Fisch sowie Zubereitungen oder Erzeugnissen daraus erfolgt im Kühlschrank in geeigneten Behältern oder speziellen Vorrichtungen. Die während des Auftauvorgangs ablaufende Auftauflüssigkeit muss hygienisch aufgefangen und entsorgt werden und darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

• Auftauen von tiefgekühlten Beeren

Tiefgekühlte Beeren, z. B. Erdbeeren oder Blaubeeren, können mit hochinfektiösen Krankheitserregern, z. B. Noroviren, behaftet sein. Aus Vorsorgegründen sollten Speisen, die aus aufgetauten Tiefkühl-Beeren hergestellt werden (z. B. Kompott) deshalb während der Zubereitung durcherhitzt werden (Aufkochen!).

• Be- und Verarbeiten von Geflügel

Von noch nicht durchgegartem Geflügelfleisch kann eine besondere Gefährdung durch Krankheitserreger, wie zum Beispiel Salmonellen und Campylobacter, ausgehen. Deshalb ist bei der Be- und Verarbeitung von Geflügel besondere Sorgfalt geboten. Nach Kontakt mit rohem Geflügelfleisch sind die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Beim Umgang mit nicht durchgegartem Geflügelfleisch ist zu beachten, dass Bestecke, Behälter und andere Geräte (z. B. Schneidebretter) nach Kontakt mit dem Fleisch nicht

mehr für andere Zwecke verwendet, sondern sofort gründlich gereinigt werden, z. B. durch Spülen in der Spülmaschine.

Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch ist besonders konsequent darauf zu achten, dass andere Lebensmittel nicht verunreinigt werden. Dies wird erreicht durch eine räumliche oder besser noch zeitliche Trennung von anderen Tätigkeiten. Beispiel: Zuerst Zubereitung (Waschen, Putzen, ggf. Schneiden und Würzen) von Salat, erst anschließend Waschen, ggf. Schneiden und Würzen von rohem Geflügelfleisch. Auf diese Weise können sog. „Kreuzkontaminationen“, d.h. das Übertragen von Krankheitserregern von einem Lebensmittel auf das andere durch Berührungen mit den Händen oder mit Gegenständen (Messern, Schneidbrettern) weitgehend vermieden werden.

Geflügelfleisch muss vollständig durchgegart werden (auch im Bereich der Knochen, z. B. mindestens 10 Minuten bei +70 °C), um auch möglicherweise im Inneren vorhandene Krankheitserreger sicher abzutöten. Dies ist auch bei der Verarbeitung von gefrorenem bzw. aufgetautem Geflügelfleisch sicherzustellen.

• **Durchgaren von Fleisch**

Bei der Zubereitung großer Fleischstücke (z. B. Braten) sollte der Garprozess nicht unterbrochen werden, d.h. das oberflächliche Anbraten großer Fleischstücke mit anschließendem Unterbrechen des Bratprozesses und abschließendem Durchgaren zu einem späteren Zeitpunkt ist risikobehaftet und sollte vermieden werden.

Frisch hergestellte und durcherhitzte Fleischspeisen, z. B. Fleischspieße, sollen möglichst bald, spätestens jedoch am folgenden Tag verbraucht sein. Übrig gebliebene, noch nicht gebratene Fleischspieße müssen – sofern sie weiter verwendet werden sollen – noch am gleichen Tag vollständig durchgegart und kühl gelagert werden.

• **Be- und Verarbeitung von Hackfleisch**

Unter Hackfleisch ist frisches Fleisch zu verstehen, das fein zerkleinert oder mittels Fleischwolf zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält. Zu den daraus zubereiteten Erzeugnissen zählen z. B. Hamburger, Frikadellen oder Bratwürste.

Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen stellen vor dem Durchgaren leicht verderbliche Lebensmittel dar, weil durch das Zerkleinern Keime von der Fleischoberfläche und von den Arbeitsgeräten in das Innere gebracht werden können, die sich dort unter geeigneten Bedingungen in kurzer Zeit stark vermehren. Beim Transport von Hackfleisch und bei der Be- und Verarbeitung von Hackfleisch sind deshalb besondere Sauberkeit und konsequente Kühlung von größter Bedeutung.

Frisches Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen dürfen in der ungeöffneten Verpackung höchstens bis zum angegebenen Verbrauchsdatum gelagert werden. Dabei sollte die vom produzierenden Unternehmen empfohlene Lagertemperatur eingehalten werden. Wenn dies nicht möglich ist, z. B. weil eine Lagertemperatur von +2 °C empfohlen wird und der Kühlschrank üblicherweise auf etwas höhere Temperaturen eingestellt ist, ist das Hackfleisch am Tag des Einkaufs zu verbrauchen. Auch nach dem Öffnen der Verpackung ist das Hackfleisch am gleichen Tag zu verarbeiten. Danach müssen nicht verarbeitete Reste entsorgt werden, ebenso wie ungeöffnete Ware nach dem Verbrauchsdatum.

Rohes Hackfleisch und rohe Hackfleischzubereitungen (z. B. Tartar, Mettbrötchen) sollten aus Sicherheitsgründen in der Ernährung von Kindern vermieden werden. Hierauf weist auch das Bundesinstitut für Risikobewertung hin.

• **Umgang mit rohen Eiern und roheihaltigen Erzeugnissen**

Rohe Eier können auf der Schale oder im Eiinneren (Eiweiß, Eigelb) Krankheitserreger, z. B. Salmonellen enthalten. Durch nicht sachgemäßen Umgang mit Eiern können sich diese Keime vermehren und dann eine ernste Gesundheitsgefahr insbesondere für Kinder darstellen. Deshalb ist der hygienische Umgang mit Eiern und Rohei (Einhalt nach dem Aufschlagen) sehr wichtig.

Folgende Regeln sollten beachtet werden:

- Beim Kauf roher Eier ist darauf zu achten, dass die Eischalen nicht angebrochen sind, keine

Kotreste an den Schalen haften und dass die Verpackung sauber und trocken ist.

- Beim Umgang mit rohen Eiern besteht grundsätzlich die Gefahr, Krankheitserreger auf andere Lebensmittel zu übertragen. Auf gründliches Händewaschen nach dem Berühren von Eiern ist daher zu achten. Auch Arbeitsflächen und Gegenstände, die mit rohen Eiern in Kontakt gekommen sind, sollten danach gründlich gereinigt werden.
- Eier sollten getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Ein Umpacken der Eier (aus dem Eierkarton in das im Kühlschrank vorgesehene und nur hierfür genutzte Fach) vermindert das Risiko, dass Krankheitserreger (z. B. vom Eierkarton) auf andere Lebensmittel oder Flächen / Gegenstände in der Küche gelangen.
- Eier sollten grundsätzlich bei konstanter Temperatur, möglichst gekühlt bei +5 bis +8 °C, gelagert werden.
- Bei der Herstellung von Teigen mit Zusatz von Rohei, z. B. für Crêpes, Fettgebäck oder Waffeln ist zu beachten, dass der angerührte Teig sofort weiterverarbeitet oder, falls dies nicht erfolgt, bis zur Verwendung gekühlt und anschließend zuverlässig durchgehitzt wird. Der Teig sollte nur am Tag der Zubereitung verwendet werden.
- Speisen, die nach Zusatz von Rohei nicht mehr durchgegart werden, sind in der Ernährung von Kleinkindern grundsätzlich nicht zu verwenden.

Im Großhandel und über den Internethandel sind Erzeugnisse wie pasteurisiertes Vollei und pasteurisiertes Eiweiß erhältlich. Wenn diese Zutaten zur Zubereitung von Eierspeisen verwendet werden, ist das Risiko des Einbringens von Krankheitserregern bei der Speisenzubereitung deutlich geringer als bei der Verwendung von Rohei.

• Milch und Milchprodukte

Das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für die ungeöffnete Verpackung. Auch H- Milch muss nach dem Öffnen der Verpackung ebenso wie andere Milcherzeugnisse gekühlt und bald verbraucht werden.

Sofern Milch oder Milcherzeugnisse, z. B. Joghurt oder Quark, aus der Verkaufsverpackung in Behälter (z. B. Kannen oder Plastischalen) umgefüllt werden, ist auf die Sauberkeit der Behälter zu achten. Vor jeder erneuten Verwendung müssen die Behälter gereinigt werden, damit das frische Produkt nicht durch Reste und Verschmutzungen verdorben wird.

Zu den Risiken von Rohmilch und Rohmilchkäse s. Abschnitt j) „Umgang mit besonderen Produktgruppen“, 1. Unterabschnitt „Spezielle Lebensmittelrisiken in der Ernährung von Kindern“.

Auf die Verwendung von Vorzugsmilch sollte grundsätzlich verzichtet werden, zum Abgabeverbot in Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung s. Abschnitt k).



• Zubereitung pulverförmiger Säuglingsnahrung

Säuglingsmilchnahrung muss immer frisch vor der Mahlzeit zubereitet werden. Vor der Zubereitung von Säuglingsnahrung sollten die Hände gründlich mit fließendem warmen Wasser und Seife gereinigt werden. Die Zubereitung sollte räumlich bzw. zeitlich immer getrennt von der Verarbeitung anderer roher Lebensmittel und von der Reinigung der Gerätschaften erfolgen. Zubereitete, aber nicht getrunkene Säuglingsmilchnahrung muss verworfen werden und darf nicht für die nächste Mahlzeit aufbewahrt und nicht aufgewärmt werden. Zur Zubereitung von Säuglingsmilchnahrung aus Pulver sollte frisches Trinkwasser (Leitungswasser) verwendet werden. Dazu ist das Wasser vorher ablaufen zu lassen, bis kaltes Wasser aus der Leitung fließt. Das Wasser sollte für die Zubereitung der Säuglingsmilch erst abgekocht und dann auf die durch den Hersteller genannte Temperatur abgekühlt werden. Trinkwasser aus Bleileitungen darf für die Herstellung von Säuglingsnahrung nicht verwendet werden, in diesen Fällen ist abgepacktes Wasser, das geeignet ist für die Zubereitung von Säuglingsnahrung, zu verwenden.

„Flaschen, Löffel und Sauger müssen nach jeder Mahlzeit gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine bei +65 °C gespült, sorgfältig gereinigt und anschließend getrocknet werden. Gummisauger müssen regelmäßig ausgekocht und in regelmäßigen Abständen gegen neue Sauger ausgetauscht werden.

• Zubereitung von Gläschenkost

Gläschenkost ist direkt vor dem Füttern zuzubereiten. Die benötigte Portion sollte vor dem Erwärmen aus dem Gläschen genommen werden. Lange Warmhal-



zeiten müssen vermieden werden. Einmal erwärmte Gläschenkost darf nicht wieder aufgewärmt werden, nicht verfütterte Reste sind zu entsorgen. Geöffnete Gläschen, deren Inhalt noch nicht erwärmt wurde, sind im Kühlschrank maximal einen Tag haltbar. Auf hygienische Weise wird gefüttert, wenn bei jedem Kind ein eigener Löffel und ein eigenes Gläschen / eigener Teller verwendet wird.

k) Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: Abgabeverbote und Regelungen zu Rückstellproben

Spezielle Regelungen des Hygienerechts gelten für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die besonders empfindliche Menschen mit Lebensmitteln versorgen. Ob eine Kindertagespflegestelle rechtlich als „Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung, die besonders empfindliche Personen mit Lebensmitteln versorgt“ zu betrachten ist, ist im Einzelfall von der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zu entscheiden. Diese Einrichtungen müssen die gesetzlichen Vorgaben der §§ 17 und 20a der Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) zu Abgabeverboten und Rückstellproben einhalten.

Ansprechpartner für Fragen zu Abgabeverboten oder der korrekten Entnahme und Lagerung von Rückstellproben ist die für den Wohnort der Kindertagespflegeperson zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

l) Besondere Situationen: Mitbringen von Lebensmitteln, zubereiteten Speisen oder Muttermilch in der Kindertagespflege

Lebensmittel oder zubereitete Speisen, die in die Kindertagespflegestelle z.B. von den Eltern der Kinder mitgebracht werden, dürfen nur im einwandfreien Zustand an die Kindertagespflegeperson abgegeben werden. Grundsätzlich ist die Kindertagespflegeperson, wenn sie die mitgebrachten Lebensmittel oder zubereiteten Speisen an die Kinder im Rahmen der Kindertagespflege abgibt, auch für die Sicherheit und Hygiene der mitgebrachten Lebensmittel und Speisen verantwortlich. Die Kindertagespflegeperson



muss daher im Rahmen ihrer Möglichkeiten auf eine einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel und mitgebrachten Speisen achten.

Auf bestimmte, für Kinder risikoreiche Speisen (rohes Hackfleisch, Mett, Tartar und ähnliche Erzeugnisse, Rohwurst, Rohmilch/ Vorzugsmilch, Rohmilchkäse, roher Fisch, rohe und nicht ausreichend durcherhitzte Eier und Speisen daraus, z.B. Salate mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu, Kartoffelsalat mit rohem Ei, Kuchen und Torten mit Creme, die aus rohem Ei hergestellt wurde) sollte in der Kindertagespflege gänzlich verzichtet werden, s. auch Kapitel 1.1, Buchstabe j. Folglich dürfen derartige Lebensmittel auch nicht mitgebracht werden. Es dürfen nur Lebensmittel mitgebracht werden, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen. Kühlbedürftige Speisen, die mitgebracht werden, z.B. Pudding oder Nachspeisen, Wurst und Käse oder Speiseeis, müssen auch gekühlt transportiert werden. Speiseeis darf beim Transport nicht antauen. Wenn dies nicht möglich ist, sollte es nicht in die Kindertagespflegestelle mitgebracht werden.

• Muttermilch

Der Umgang mit abgepumpter Muttermilch im Rahmen der Kindertagespflege erfordert die besonders genaue Beachtung verschiedener hygienischer Maßnahmen sowohl durch die Mutter als auch durch die Kindertagespflegeperson. Im dem Fall, dass in der Kindertagespflege abgepumpte Muttermilch verwendet werden soll, ist es daher empfehlenswert, dass sich die Mutter und die Kindertagespflegeperson zuvor geeigneten fachlichen Rat einholen, z.B. durch eine Still- und Laktionsberatung.

1.2 Persönliche Hygiene

a) Händehygiene

Lebensmittel dürfen durch den Kontakt mit den Händen während der Be- und Verarbeitung nicht nachteilig beeinflusst werden. Deshalb ist beim Umgang mit Lebensmitteln besonderer Wert auf die nachfolgend beschriebenen Regeln zur Händehygiene zu legen.

Schmuck: Armbanduhren und Handschmuck sollten beim Zubereiten von Speisen und beim Umgang mit offenen Lebensmitteln nach Möglichkeit abgelegt werden.

Nagellack, künstliche Fingernägel: Beim Umgang mit Lebensmitteln dürfen Teile von Nagellack oder künstlichen Fingernägeln keinesfalls in das Lebensmittel gelangen. Beim Umgang mit bestimmten Lebensmitteln, z. B. beim Aufschneiden von Obst und der Zubereitung von belegten Broten, kann dies durch das Tragen von Einmalhandschuhen sichergestellt werden.

Einmalhandschuhe: Einmalhandschuhe müssen lebensmittelgeeignet sein, beim Tragen von Einmalhandschuhen dürfen Teile der Handschuhe nicht in die Speisen gelangen. Beim Wechsel von Tätigkeiten sind auch die Handschuhe zu wechseln. Vor und nach dem Tragen von Einmalhandschuhen sind die Hände gründlich zu reinigen, da sich in dem feuchtwarmen Milieu der Handschuhe die Keime auf den Händen schnell vermehren können. Geeignete Maßnahmen zum Hautschutz und zur Hautpflege sind zu beachten.

Handreinigung: Beim Berühren von Lebensmitteln mit der bloßen Hand besteht die Gefahr, dass unerwünschte Keime von den Händen auf oder in das Lebensmittel gelangen. Deshalb müssen die Hände vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln gründlich gereinigt werden. Ebenso sind die Hände gründlich zu waschen:

- nach dem Bearbeiten von Lebensmitteln, die mit Krankheitserregern belastet sein können (z. B. Hackfleisch, rohes Geflügelfleisch, Eier)
- nach dem Kontakt mit Haustieren.
- nach dem Putzen der Nase, Niesen oder Husten in die Hände,

- nach Reinigungsarbeiten,
- nach Berühren verschmutzter Gegenstände oder Lebensmittel,
- (ggf.) nach dem Rauchen,
- nach dem Toilettengang,
- nach anderen Arbeiten (z.B. nach dem Wickeln),

Besteht ein großes Risiko der Übertragung von Krankheitserregern auf das Lebensmittel, sollten die Hände nach der Reinigung auch desinfiziert werden. Dies kann z. B. dann der Fall sein, wenn – etwa bei Erkrankung eines Tagespflegekindes – die Kindertagespflegeperson erbrochenen Mageninhalt beseitigt hat. Bei der Desinfektion muss die Einwirkzeit des Mittels eingehalten und – sofern der Hersteller dies angibt – die Hände anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült und hygienisch getrocknet werden. Grundsätzlich sind die Anwendungshinweise des Herstellers strikt einzuhalten.

Anmerkung zum Hautschutz: Da häufiges Händewaschen ebenso wie die Verwendung von Hautdesinfektionsmitteln die Haut angreifen können, wird empfohlen, regelmäßig geprüfte Hautschutzmittel anzuwenden und beim Desinfizieren von Räumen, Flächen und Arbeitsgegenständen Schutzhandschuhe zu tragen.

Werden Teig (z. B. Kuchenteig, Hackfleischteig, Teig für Klöße) und ähnliche Lebensmittel durch Kneten mit den Händen bearbeitet muss, ebenso sowie beim Kochen, auf Nagellack und künstliche Fingernägel verzichtet werden.

b) Bekleidung

Während der Essensausgabe und bei der Zubereitung von Lebensmitteln (z. B. Schneiden von Obstsalat, Bestreichen von Broten, Kochen) muss grundsätzlich geeignete und saubere Kleidung oder geeignete Arbeitskleidung (z. B. Küchenschürze oder ein Kittel) getragen werden. Die Arbeitskleidung sollte koch- und bügelfest sein und ist in regelmäßigen Abständen zu waschen bzw. zu wechseln.



c) Weitere Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel müssen grundsätzlich so behandelt werden, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden und nicht zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung der betreuten Kinder führen können. Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss deshalb in besonderem Maße sorgfältig arbeiten und die allgemeinen Hygieneregeln beachten. Grundlegende Hygieneregeln sind

- niemals auf Lebensmittel niesen oder husten;
- das Rauchen ist in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere in der Küche, zu unterlassen, auch dann, wenn keine Kinder zugegen sind;
- das Abwischen der Hände an der Kleidung oder Arbeitskleidung ist zu vermeiden, da sich sonst Bakterien auf der – scheinbar noch sauberen Kleidung – vermehren können und beim weiteren Arbeiten über die Hände auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

d) Kleine Verletzungen

Ein angemessener Verbandkasten (etwa entsprechend dem auch im PKW nach den gesetzlichen Vorschriften vorgeschriebenen Verbandkasten) sollte (für Kinder unzugänglich) vorhanden sein.

Kleine Wunden oder Schnittverletzungen an den Händen oder Armen müssen sofort gereinigt, ggf. desinfiziert und mit geeignetem Verbandmaterial abgedeckt werden. Insbesondere der Kontakt von Lebensmitteln mit entzündeten bzw. eitrigten Hautwunden stellt ein großes Risiko dar (s. dazu auch der Hinweis auf das

Beschäftigungsverbot nach dem Infektionsschutzgesetz, Abschnitt e) Verschmutzte Pflaster oder Verbände an den Händen sind zu wechseln. Pflaster an den Händen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln stets durch Einmalhandschuhe oder ggf. Fingerlinge abgedeckt werden.

e) Fachliche Ausbildung und Kenntnisse

• Schulungspflicht der Kindertagespflegeperson

Personen, die Lebensmittel herstellen und in den Verkehr bringen, müssen grundsätzlich über Fachkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln und das Lebensmittelrecht verfügen (Schulungspflicht nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung). Diese Fachkenntnisse müssen tätigkeitsbezogen vorliegen, d.h. eine Kindertagespflegeperson muss diejenigen Fachkenntnisse nachweisen, die für ihre konkrete Tätigkeit erforderlich sind.

Die Teilnahme an Schulungen zur Lebensmittelhygiene verschiedener Anbieter (z. B. des Jugendamtes unter Beteiligung der Lebensmittelüberwachungsbehörden) wird empfohlen. Vorteile des Besuchs von Schulungsveranstaltungen sind das gemeinsame Vorgehen und der fachliche Austausch mit anderen Teilnehmenden sowie die Dokumentation anhand einer Teilnahmebescheinigung.

• Lebensmittelhygienische Kenntnisse der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Falls Kindertagespflegepersonen im Rahmen der Tagespflege Mitarbeiter*innen beschäftigen, die ebenfalls mit Lebensmitteln umgehen (z. B. eine Küchenhilfe) gilt auch hier die Schulungsverpflichtung. Das bedeutet: Die Kindertagespflegeperson ist dafür verantwortlich, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen be- und verarbeitet werden, die ihrer Tätigkeit entsprechend in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult wurden und über ausreichende Fachkenntnisse verfügen.

Ausreichende Kenntnisse dürfen vermutet werden bei Personen, die eine – der Tätigkeit entsprechende – Berufsausbildung, z. B. eine Ausbildung als Koch/Köchin abgeschlossen haben. Der Abschluss muss der

Behörde auf Verlangen nachgewiesen werden. Eine Dokumentation der Schulungs- und Unterweisungsmaßnahmen der Mitarbeiter*innen ist als Nachweis zu empfehlen.

Die Hygieneschulungen nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung können ggf. gemeinsam mit den nach dem Infektionsschutzgesetz erforderlichen Belehrungen durchgeführt werden.

• Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz werden länderspezifisch umgesetzt. Deshalb sollten sich Kindertagespflegepersonen in jedem Fall vor Aufnahme ihrer Tätigkeit mit dem zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung setzen.

An Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, werden durch das Infektionsschutzgesetz besondere Anforderungen gestellt, um eine Übertragung von Krankheitskeimen über die Lebensmittel auf andere Menschen zu verhindern. Danach dürfen Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder bei denen der Verdacht auf diese Erkrankungen besteht,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,



3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit folgenden Lebensmitteln direkt (z. B. über die Hände) oder indirekt (z. B. über Besteck, Geschirr, Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus,
- Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis,
- Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnissen daraus,
- Eiprodukte,
- Säuglings-, Kleinkindernahrung,
- Speiseeis, Speiseeishalberzeugnissen,
- Backwaren mit nicht durchgebackener/durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, emulgierte Saucen, Nahrungshen,
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

oder wenn sie als Mitarbeiter*innen, Arbeitgeber*innen, Selbständige in Küchen oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten bzw. bei diesen Tätigkeiten mit Bedarfsgegenständen (Besteck, Geschirr, andere Arbeitsgeräte) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist.

Alle Personen, die gewerbsmäßig o.g. Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen sowie Personen, die erstmalig mit diesen Tätigkeiten beschäftigt werden, müssen vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt werden und darüber eine Bescheinigung vorweisen. Die Bescheinigung darf nicht älter als drei Monate sein und muss dem Jugendamt oder Fachdienst bzw. dem

Anstellungsträger spätestens bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit vorliegen.

Die Dokumentation der letzten Belehrung muss bei der Kindertagespflegeperson verfügbar gehalten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

Kindertagespflegepersonen, die Mitarbeiter*innen beschäftigen, müssen diese nach Aufnahme ihrer Tätigkeit belehren über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Verpflichtung, dass die Beschäftigten ihnen unverzüglich Mitteilung machen müssen, sobald ihnen Anzeichen der genannten Krankheiten oder eine Ausscheidung der genannten Krankheitserreger bekannt werden. Darüber hinaus muss diese Belehrung für die Mitarbeiter*innen in regelmäßigen Abständen wiederholen, mindestens jedoch alle zwei Jahre.

Konkret bedeutet dies: Kindertagespflegepersonen, die bei sich selbst, oder bei ihren Mitarbeiter*innen bestimmte Krankheitssymptome feststellen (Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Fieber über +38 °C, Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, Gelbfärbung der Augen, eiternde Hautwunden) müssen unverzüglich eine ärztliche Untersuchung veranlassen und dürfen keine Lebensmittel im Rahmen der Kindertagespflege abgeben.

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz sollten sich Kindertagespflegepersonen an das zuständige Gesundheitsamt wenden.

1.3 Zubereiten von Speisen zusammen mit Kindern

Wenn die im Rahmen der Tagespflege betreuten Kinder bei der Zubereitung von Speisen mit helfen, sind folgende Grundregeln zu beachten:

- Die Kindertagespflegeperson muss entscheiden, ob die Kinder aufgrund ihres Gesundheitszustandes mithelfen dürfen. Kinder, die z. B. an starker Erkältung (verbunden mit Husten, Schnupfen oder Niesen) leiden und Kinder mit Verletzungen an den Händen sollten bis zum endgültigen Abklingen dieser Erkrankungen nicht beim Kochen oder der Essenszubereitung mithelfen.
- Für Kinder sollte die Möglichkeit bestehen, sich an der Zubereitung von Speisen zu beteiligen. Die Kindertagespflegeperson sollte die Kinder zu einem verantwortungsbewussten, hygienischen Verhalten anleiten. Insbesondere sollen vor dem Berühren der Lebensmittel die Hände gewaschen werden und das Anhusten oder Beniesen der Lebensmittel ist zu vermeiden. Das Tragen von spezieller Kleidung (Schürzen) ist auch für mithelfende Kinder empfehlenswert.
- Beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln sollte die Kindertagespflegeperson besonders darauf achten, dass die Kinder Hygieneregeln beachten.

Auf die Mithilfe von Kindern bei der Bearbeitung von frischem Fleisch oder frischem Hackfleisch sowie rohen Eiern sollte bei größeren Betreuungsgruppen grundsätzlich verzichtet werden.

1.4 Anforderungen an Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

a) Definition „Modul I“ bzw. „Modul II“ und grundsätzliche Anforderungen an Räume

Modul I – Kindertagespflege in privaten Wohnräumen der Kindertagespflegeperson

Private Wohnräume der Kindertagespflegeperson, die im Rahmen der Kindertagespflege für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden, müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen und gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination der Lebensmittel vermieden wird. Die Räume sind grundsätzlich sauber und instand zu halten. Verunreinigungen durch Schädlinge und Tiere sind zu vermeiden.

Modul II – Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumen

Andere (nicht privat genutzte) geeignete Räume, die im Rahmen der Kindertagespflege für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden, müssen so gelegen und gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination der Lebensmittel vermieden wird. Die Räume sind grundsätzlich sauber und instand zu halten. Verunreinigungen durch Schädlinge und Tiere sind zu vermeiden. Es müssen, soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sein.

b) Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen

Modul I

Die grundsätzlichen Anforderungen aus Buchstabe a) sind zu beachten.



Modul II

Die grundsätzlichen Anforderungen aus Buchstabe a) sowie die folgenden Ausführungen sind zu beachten.

Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Entsprechend müssen Bodenbeläge glatt, abwaschbar und fäulnisresistent sein.

Wandflächen müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Wände in Bereichen, in denen unmittelbar mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. in der Umgebung von Arbeitsplatte, Spüle, Herd) müssen bis zu einer ausreichenden Höhe aus glatten Materialien (z. B. Kachelung oder abwaschbarer, nichttoxischer Anstrich) bestehen.

Decken müssen so gebaut und instand gehalten werden, dass abblätternde Teile, Schmutzansammlungen, Kondenswasser und Schimmelbefall vermieden werden.

Küchenfenster, die zu öffnen sind, müssen erforderlichenfalls mit Insektengittern oder Insektennetzen ausgestattet sein, die zur Reinigung leicht entfernt werden können. Die Notwendigkeit von Insektengittern hängt beispielsweise von der Lage der Küche / des Küchenfensters ab.

Türen müssen glatte, Wasser abstoßende Oberflächen haben. Sie müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.

c) Arbeitsflächen, Spüle und**Ausrüstungsgegenstände (Modul I und II)**

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, z. B. die Küchenarbeitsplatte, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, z. B. Edelstahl oder Kunststoff. Auf Arbeitsflächen oder Arbeitsmittel aus Holz sollte deshalb nach Möglichkeit verzichtet werden. In jedem Fall muss die Oberfläche glatt und ohne Risse oder Spalten sein.

Für das Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten, Ausrüstungen und Geschirr muss eine Spüle vorhanden sein. Die Spüle muss über einen Trinkwasseranschluss (warmes und kaltes Wasser) verfügen. Empfohlen wird eine Spüle mit zwei Spülbecken. Hierbei wird ein Spülbecken für „unreine Tätigkeiten“, z. B. die Vorreinigung von Geschirr oder das Waschen von Lebensmitteln (z. B. Obst und Gemüse) verwendet, das zweite Spülbecken hingegen ausschließlich für „reine Tätigkeiten“ wie das hygienische Abspülen von Arbeitsgeräten, Ausrüstungen und Geschirr. Ist nur ein Spülbecken vorhanden, darf die Reinigung von Geschirr und das Waschen von Lebensmitteln nicht zum gleichen Zeitpunkt erfolgen, sondern erst zeitlich versetzt nach einer Zwischenreinigung des Beckens. Die Lebensmittel können dann z. B. in einem Sieb unter fließendem Wasser oder alternativ in einem separaten Behälter (z. B. einer Kunststoffschale / -wanne) gewaschen werden.

Für die hygienische Reinigung größerer Geschirrmengen ist die Verwendung einer Geschirrspülmaschine empfehlenswert.

Arbeitsgeräte, Geschirr und Besteck sind hygienisch, zum Beispiel in sauberen, geschlossenen Schränken, aufzubewahren. In der Küche verwendete Maschinen, Ausrüstungsgegenstände und andere Arbeitsmittel sollten regelmäßig technisch überprüft werden, um ihre sichere Funktion zu gewährleisten. Beschädigte, korrodierte oder nicht mehr funktionsfähige Gegenstände, z. B. Schneidbretter mit Abnutzungsspuren, rostige Messer oder gesplitterte Behälter von Küchenmaschinen müssen ausgetauscht werden.

Zur Kühlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln und fertig zubereiteten Speisen muss ein Kühlschrank vorhanden sein. Eine Überlastung des Kühlschranks durch zu große Lebensmittelmengen ist zu vermeiden, weil dann die Kühlleistung sinkt und es zur Vermehrung von unerwünschten Keimen in den unzureichend gekühlten Lebensmitteln kommen kann. Wenn tiefgefrorene Lebensmittel aufbewahrt werden, muss eine Gefriereinrichtung (z. B. ein Tiefkühlschrank oder ein Tiefkühlfach) vorhanden sein, die -18 °C oder tiefere Temperaturen halten kann. In Kühl- und Tief-

kühleinrichtungen sollte ein Thermometer oder eine elektronische Temperaturanzeige für die tägliche Temperaturkontrolle vorhanden sein.

In der Küche muss ein verschließbarer Abfallbehälter (Mülleimer) vorhanden sein. Der Abfalleimer ist täglich zu leeren und in regelmäßigen Abständen zu reinigen.

d) Handwaschbecken (Modul I und II)

Modul I

Es muss in der Küche bzw. in einem ausreichend nahe gelegenen Raum / Bereich ein Handwaschbecken bzw. eine andere geeignete Vorrichtung zur Verfügung stehen. Für das Händewaschen müssen ein Seifenspende und nach Möglichkeit Einmalhandtücher verfügbar sein. Die Nutzung von Einmalhandtüchern wird empfohlen. Alternativ ist die Verwendung von sauberen Handtüchern möglich, die mindestens täglich, bei Bedarf (z. B. bei sichtbarer Durchfeuchtung) auch öfter zu wechseln sind.

Modul II

Hier kann, über die Anforderungen von Modul I hinaus gefordert werden, dass ggf. die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sind. Das Handwaschbecken muss über Kalt- und Warmwasserzufuhr (Trinkwasser) verfügen.

e) Toilettenraum, Toilette (Modul I und II)

Der Toilettenraum sollte (Modul I) bzw. darf (Modul II) keinen direkten Zugang zur Küche / zum Küchenbereich haben.

Der Toilettenraum und die Toilette sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Der Toilettenraum muss über ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr (Trinkwasser) verfügen. Für das Händewaschen müssen ein Seifenspende und nach Möglichkeit Einmalhandtücher verfügbar sein. Die Nutzung von Einmalhandtüchern wird empfohlen. Alternativ ist die Verwendung von sauberen Handtüchern möglich, die mindestens täglich, bei Bedarf (z. B. bei sichtbarer Durchfeuchtung) auch öfter zu wechseln sind.

e) Reinigung und Desinfektion der Küche und Ausrüstungsgegenstände (Modul I und II)

Die Küche und deren Einrichtungen, Maschinen, Gegenstände und Ausrüstungen müssen in geeigneten zeitlichen Abständen gereinigt werden. Eine Desinfektion ist nur in Ausnahmefällen (siehe unten) erforderlich.

Alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen immer in der Originalverpackung und strikt von Lebensmitteln getrennt aufbewahrt werden. Wegen der Verwechslungsgefahr dürfen Reinigungsmittel und Chemikalien nicht in Lebensmittel- oder Getränkebehältnisse (z. B. Tiefkühlbehälter, Getränkeflaschen) umgefüllt werden. Sie müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Die Gebrauchsanweisungen für diese Mittel sind genau zu befolgen.

Bei der Reinigung von Gegenständen mit Lebensmittelkontakt muss Trinkwasser verwendet werden. Die Reinigung sollte immer in Verbindung mit einem geeigneten Reinigungsmittel erfolgen.

Ausrüstungsgegenstände und Geräte, z. B. Schneidbretter, Geschirr und Messer müssen grundsätzlich zeitnah nach Gebrauch gereinigt werden. Eine Reinigung mit Trinkwasser ohne Zusätze (z. B. Spülmittel) ist nur dann ausreichend, wenn es sich um leicht entfernbare, wasserlösliche Verschmutzungen handelt, z. B. bei der Vorreinigung vor dem eigentlichen Spülen oder bei der Zwischenreinigung von unmittelbar weiter zu verwendenden Gegenständen. Die Verwendung von heißem Wasser verbessert die Reinigungswirkung und reduziert vorhandene Keime. Reinigung mit Zusätzen, z. B. mit Geschirrspülmittel, und unter





Verwendung von heißem Trinkwasser ist geeignet, um fetthaltige oder angetrocknete Verschmutzungen zu entfernen. Die enthaltenen waschaktiven Bestandteile bewirken, dass Fette und Schmutzpartikel leicht emulgiert, abgelöst und fortgespült werden.

Vor dem Reinigen der Küche oder von Ausrüstungsgegenständen müssen die dort gelagerten Lebensmittel aus dem Reinigungsbereich entfernt oder auf andere Weise, z. B. durch Abdecken oder Umfüllen in einen verschließbaren Behälter, geschützt werden.

Eine sich an die Reinigung anschließende Desinfektion bewirkt, dass auf Oberflächen noch vorhandene Keime (z. B. Krankheitserreger) fast vollständig abgetötet werden. Die Durchführung von Desinfektionsmaßnahmen ist in der Regel nicht erforderlich. Nur in Ausnahmefällen kann eine Desinfektion der Küche und der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sinnvoll sein. Dies gilt z. B. dann, wenn eine betreuende oder betreute Person akut an Erbrechen und / oder Durchfall erkrankt. In diesen Fällen muss der betreuende Arzt oder das Gesundheitsamt informiert und um genaue Hinweise zur Durchführung der Desinfektionsmaßnahmen gebeten werden.

Schwämme, Tücher, Bürsten, Lappen usw., die zur Reinigung verwendet werden, bieten ideale Bedingungen für die Vermehrung von Bakterien und Pilzen. Deshalb ist es erforderlich, diese Gegenstände regelmäßig heiß bei mind. 80°C zu waschen oder zu reinigen und sie regelmäßig sowie bei Bedarf auszuwechseln. Die Reinigungsutensilien dürfen jeweils nur für einen vorgesehenen Zweck eingesetzt werden. Ein Wischtuch für die Reinigung der Küchenarbeitsplatte ist so nur für diesen Zweck, nicht aber zur

Reinigung des Spülbeckens zu verwenden. Dies kann beispielsweise durch die ausschließliche Verwendung von Utensilien einer bestimmten Farbe für einen bestimmten Zweck erleichtert werden. Prinzipiell ist die Einmalverwendung von Küchenpapier vorzuziehen. Bei starker Verschmutzung und im Umgang mit rohen Lebensmitteln ist Küchenpapier, das anschließend im Müll entsorgt wird, zu verwenden.

Kühlschränke müssen regelmäßig, z. B. einmal monatlich, vollständig ausgeräumt und anschließend gereinigt werden. Trotz niedriger Temperaturen vermehren sich einige Keime – darunter auch Krankheitserreger – in Kühleinrichtungen und können dabei auch Lebensmittel besiedeln. Auch Gefriereinrichtungen, sofern vorhanden, müssen regelmäßig ausgeräumt, abgetaut und gereinigt werden.

Bei der Reinigung anfallendes Schmutzwasser ist in der Toilette zu entsorgen, nicht im Spülbecken.

g) Haustiere (Modul I und II)

Aus Gründen der Lebensmittelhygiene sollten Haustiere aus der Küche, zumindest jedoch während der Essenszubereitung aus dem unmittelbaren Arbeitsbereich entfernt sein. Haustiere sind zu jeder Zeit von den Arbeitsflächen und/oder dem Küchentisch fernzuhalten.

Katzentoiletten sowie Futter- und Wasserschalen sollen nicht im Küchen- und Essbereich aufgestellt werden. Volieren und Vogelkäfige sind so aufzustellen, dass Speisenzubereitung und -verzehr nicht durch Kot- und Federstaub beeinträchtigt werden.

Da Hunde und Katzen Träger von auf den Menschen übertragbaren Parasiten sein können, ist auf eine regelmäßige und wirksame Floh- und Wurmprophylaxe zu achten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Tierärztin / Ihren Tierarzt.

h) Schädlingsmonitoring und -bekämpfung

Modul I

Insekten aller Art (z. B. Fliegen, Wespen, Motten) und Nager (Mäuse, Ratten) müssen konsequent von Lebensmitteln und den Orten, an denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ferngehalten werden.

Durch nicht abgedeckte Speisen, offene Abfalleimer oder Lebensmittelvorräte werden Insekten und Nager angelockt. Diese können die Umgebung sowie Lebensmittel mit Eiern, Spinnfäden oder Kot verschmutzen. Dadurch erhalten Lebensmittel eine ekelerregende Beschaffenheit und sind deshalb zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet. Darüber hinaus können auf diesen Wegen Krankheitserreger übertragen werden. Vor allem angebrochene Trockenvorräte (z. B. Reis, Nudeln, Müsli) bieten ideale Bedingungen für die Besiedlung durch solche Schädlinge und deren Vermehrung. Daher müssen Lagerräume und Abfallbehälter stets verschlossen, sauber und ordentlich gehalten werden.

Zur Kontrolle des Insektenbefalls empfiehlt sich die (für Kinder unerreichbare) Aufstellung und regelmäßige Erneuerung von Duftfallen an entsprechenden Stellen (z. B. Mottenklebestreifen in Lagerschränken der Küche). Bei erkennbarem Befall mit Insekten oder anderen Schädlingen müssen konsequente Bekämpfungsmethoden angewendet werden, die am besten durch ein gewerbliches Schädlingsbekämpfungsunternehmen durchzuführen sind.

Modul II

Wie Modul I und zusätzlich: Es wird regelmäßig überprüft, ob ein Insektenbefall vorliegt. Die zur Kontrolle des Insektenbefalls ergriffenen Maßnahmen werden bei festgestelltem Insektenbefall systematisch dokumentiert. Hierzu erfolgt die Angabe

- des überwachten Bereichs (z. B. Küche oder Vorratsraum)
- der festgestellten Schädlinge und
- der ergriffenen Maßnahmen (z. B. Erneuerung der Duftfallen bzw. Beauftragung Schädlingsbekämpfer).

i) Vorratsraum / Vorratsschrank (Modul I und II)

Für die Lagerung von trockenen Lebensmitteln, ggf. auch für Obst und Gemüse, sollte ein Vorratsschrank bzw. Vorratsraum vorhanden sein, der vor Licht und Schädlingen geschützt ist und in dem eine moderate Raumtemperatur herrscht.



ABSCHNITT 2

Eigenkontrollmaßnahmen, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, geeignete Eigenkontrollmaßnahmen zu entwickeln und anzuwenden und diese Eigenkontrollen zu dokumentieren. Durch die Dokumentation, die verhältnismäßig und der Art des Betriebs angemessen sein sollte, kann das Lebensmittelunternehmen ggf. nachweisen, dass es seiner Sorgfaltspflicht nachgekommen ist. Im Nachfolgenden werden Eigenkontrollmaßnahmen und Kontrollpunkte, die sich für den Umgang mit Lebensmitteln und die Speisenzubereitung in der Kindertagespflege eignen, vorgeschlagen.

Wareneingangskontrolle

Beim Einkauf und bei der Lieferung von Lebensmitteln, vor allem kühlpflichtigen Lebensmitteln, muss auf Folgendes geachtet werden:

- Auf die korrekte Temperatur der Lebensmittel / Speisen,
- auf Beschädigungen der Verpackung, durch die die Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden könnten,
- auf ein ausreichend langes Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum und
- auf die Sauberkeit des Transportmittels.
- Mängel müssen ggf. reklamiert werden und die Ware zurückgeschickt werden, wenn die o. g. Bedingungen nicht eingehalten werden.

Die Ergebnisse der Kontrollen müssen stichprobenweise auf dem Lieferschein oder dem Kassenzettel dokumentiert werden, z. B. durch einen kurzen handschriftlichen Vermerk („Waren einwandfrei“, Unterschrift, Datum).

Lagerungstemperatur

Kontrollieren Sie regelmäßig stichprobenweise die Temperatur Ihrer Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Tiefkühltruhe). Die Messergebnisse sollten notiert werden. Die korrekte Kühlung ist sicherzustellen. Lebensmittel, die unzureichend gekühlt wurden sind zu überprüfen und können – falls es sich nachweislich

um einen kurzen Zeitraum und / oder nur um geringe Temperaturabweichungen handelte – sofort verarbeitet werden. Im Zweifelsfall sind derartige Lebensmittel jedoch sicherheitshalber zu entsorgen.

Brat-/Kochtemperatur

Der dritte Kontrollpunkt ist die ausreichende Erhitzung der Speisen (s. Kapitel 1.1, h) Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, 1. Unterpunkt). Die Brat- / Kochtemperatur wird mit Hilfe eines Koch- / Bratthermometers erforderlichenfalls überprüft, sofern das Erreichen der ausreichend hohen Temperatur nicht sicher optisch, z. B. durch sprudelndes Kochen, erkennbar ist.

In besonderen Fällen (auffällige Messergebnisse, Abweichungen) sollten die Temperaturen notiert werden und eine entsprechende Korrektur veranlasst werden.

Beispiele für die ausreichende Erhitzung:

- Zubereitung von Eiern: in sprudelndem Wasser kochen und Kochkontrolle durch Anschnitt, Eigelb muss fest sein, ansonsten Verlängerung der Kochzeit
- Garen von Geflügel: durcherhitzen (ausreichende Gartemperatur und Garzeit), Fleisch muss sich leicht vom Knochen ablösen, Fleischsaft klar, beim Anschneiden durchgegart, im Zweifelsfall sollte Messung mit einem Bratthermometer erfolgen, bei Abweichungen: Nachgaren bzw. Weitererhitzen
- Garen von Hackfleisch: durcherhitzen, beim Anschneiden durchgegart (einheitliche Farbe und Konsistenz von außen bis in den inneren Kern), ggf. Messung mit Bratthermometer, bei Abweichungen: Nachgaren bzw. Weitererhitzen
- Garen von Fisch: durcherhitzen, beim Anschneiden durchgegart (einheitliche Farbe und Konsistenz von außen bis in den inneren Kern), ggf. Messung mit Bratthermometer, bei Abweichung: Nacherhitzen

ABSCHNITT 3

Rückverfolgbarkeit und Einhaltung mikrobiologischer Kriterien

Rückverfolgbarkeit

Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, bei Bedarf (d.h. im Fall einer behördlichen Prüfung) ein System nachzuweisen, mit dem festgestellt werden kann, wo bestimmte Lebensmittel gekauft wurden (sogenanntes „Rückverfolgbarkeitssystem“). Für den Bereich der Kindertagespflege ist hierfür das Aufheben von Kassenbons, Rechnungen oder Lieferscheinen ausreichend. Diese Unterlagen sollten für einen gewissen Zeitraum aufbewahrt werden. Der Nachweis der Rückverfolgbarkeit bemisst sich am Verbrauchsdatum bzw. MHD der Lebensmittel. Grundsätzlich sollte mit der zuständigen Behörde (Lebensmittelüberwachung) geklärt werden, wie lange die Dokumente / Unterlagen aufzubewahren sind

Einhaltung mikrobiologischer Kriterien

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mit mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel legt für bestimmte Lebensmittel die einzuhaltenden Anforderungen bezüglich des Auftretens bzw. der Konzentration gesundheitlich relevanter Keime in Lebensmitteln fest. Generell müssen Lebensmittelunternehmen die Einhaltung dieser mikrobiologischen Anforderungen im Rahmen der Eigenkontrolle überprüfen. Ist dies nicht der Fall, kann die verantwortliche Person im Unternehmen zur Verantwortung gezogen werden. Die Kontaktaufnahme mit der zuständigen Behörde (Lebensmittelüberwachung) wird empfohlen.

ANLAGE 1

Formulierungsbeispiel Anlieferungstemperatur

Formulierungsbeispiel für eine vertragliche Vereinbarung bzgl. der Anlieferungstemperatur bei Lieferung von Lebensmitteln oder Speisen durch einen Caterer:

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt angeliefert werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Für **kühlpflichtige** Lebensmittel: Es dürfen folgende Anlieferungstemperaturen nicht überschritten werden:

- Fleisch und Geflügel 0 bis +4 °C,
- Hackfleisch +2 °C
- Fleischerzeugnisse +7 °C
- Fisch und Fischereierzeugnisse - 2 bis 0 °C,
- Milch, Milcherzeugnisse +6 bis +8 °C,
- Tiefkühlwaren –18 °C.
- Eier sind bei konstanter Temperatur zu liefern, vorzugsweise bei +5 bis +8 °C

Für **warm** angelieferte Speisen: Es darf eine Anlieferungstemperatur von +65 °C nicht unterschritten werden.

Kontrollen werden vor Abnahme der Waren von der Kindertagespflegeperson durchgeführt. Bei Beanstandungen werden die Waren nicht angenommen.





Bundesverband für Kindertagespflege e.V.

Baumschulenstr. 74
12437 Berlin

Tel.: 0 30 - 78 09 70 69

Fax: 0 30 - 78 09 70 91

E-Mail: info@bvkt.de

www.bvkt.de

www.bvkt.de

Gefördert vom:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend