

Leitfaden für die Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

erarbeitet in Zusammenarbeit von den Senatsverwaltungen für Bildung, Wissenschaft und Forschung sowie Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz und den bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämtern.

Sehr geehrte Tagespflegepersonen,

dieser Leitfaden soll Ihnen Informationen zur Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege geben. Tagespflegekinder werden überwiegend in Ihrem häuslichen Bereich, zum Teil aber auch in angemieteten Räumen betreut. Im Text wird auf diese unterschiedlichen Situationen und Voraussetzungen eingegangen. Da von Ihnen meist Säuglinge und Kleinkinder betreut werden, gilt es einige Vorgaben besonders zu beachten, da das Immunsystem der Kinder noch nicht voll entwickelt ist und die Kinder besonders schnell reagieren.

1. Einleitung

Da Sie im Rahmen ihrer Tätigkeit als Tagespflegeperson Lebensmittel an Kinder, die nicht zu Ihrem Haushalt (Ihrer Familie) gehören, abgeben, sind Sie nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Artikel 3 Nr. 3) Lebensmittelunternehmer und unterliegen damit auch der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Aufgrund der EU-Verordnung von 2004 (Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene, Artikel 6) unterliegen alle Lebensmittelunternehmen einer Registrierungspflicht.

Dieser Leitfaden ist kein Gesetzestext, sondern dient der Information und Orientierung in Ihrer täglichen Arbeit.

Der Umgang mit Lebensmitteln wird unter anderem durch folgende Rechtsbereiche geregelt:

Lebensmittelbereich

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

- Verordnung des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelsicherheit (Verordnung (EG) Nr. 178/2002)
- Verordnung des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene (Verordnung (EG) Nr. 852/2004)

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

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

2. Anmeldung als Lebensmittelunternehmer

Sie gelten rechtlich als Lebensmittelunternehmer. Deshalb wird Ihr zuständiges Jugendamt die Meldung über Ihre Tätigkeit an die bezirklich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter weitergeben. Diese sind berechtigt entsprechende Prüfungen und Kontrollen in Ihrer Tagespflegestelle durchzuführen.

3. Notwendige Belehrung und Schulung

Eine Belehrung bezüglich des Infektionsschutzgesetzes durch das Gesundheitsamt ist vor Antritt Ihrer Tätigkeit notwendig! Sprechen Sie diesbezüglich mit Ihrem Jugendamt.

Eine Schulung bezüglich der Lebensmittelhygiene muss jeder, der mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht und keine hierfür erforderlichen Fachkenntnisse nachweisen kann, besuchen. Jugendämter, andere öffentliche Träger und die Berliner Bildungsträger werden Schulungen entsprechend § 4 der Lebensmittelhygienever-

ordnung (LMHV) anbieten. In dem Kurs wird der Umgang mit Lebensmitteln nach aktuellem Hygienerecht behandelt. Informationen erhalten Sie über Ihre Jugendämter.

4. Räumliche Anforderungen und Ausstattung

Insbesondere vor Beginn der Aufnahme einer Tätigkeit als Tagespflegeperson können Sie sich zu Fragen der Lebensmittelhygiene bei Ihrem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt beraten lassen, welche Veränderungen erforderlich oder welche Bedingungen einzuhalten sind.

Hier einige allgemeine Hinweise für Sie:

4.1 Küche

Prinzipiell gilt: Eine Küche ist so zu gestalten, dass sie übersichtlich und leicht zu reinigen ist!

- Der **Fußboden** und die **Wände** der Küche müssen über einen stabilen, abwaschbaren, leicht zu reinigenden Belag verfügen. Holzfußböden (z.B. abgezogene Dielen) können Rillen und/oder Ritzen aufweisen und sind deshalb grundsätzlich nicht geeignet, sie sind im Ausnahmefall besonders sorgfältig zu reinigen. Teppichfußböden sind gänzlich ungeeignet. Da die Wandbereiche am Arbeits- und Spülbereich besonders beansprucht werden, ist hier die Verwendung von strapazierfähige Materialien (z.B. Fliesen, Kunststoff- oder Nirosta-Platten) notwendig.

- **Arbeitsflächen** und **Gerätschaften**, die in der Küche benutzt werden, müssen aufgrund einer glatten und abwaschbaren Oberfläche leicht zu reinigen sein. Unbehandeltes Holz ist aufgrund seiner rauen und porösen Oberfläche aus diesem Grund nicht geeignet.

- **Geschlossene Schränke** sind Regalen vorzuziehen, da die in ihnen aufbewahrten Gegenstände nicht so leicht durch Staub, Koch- und Bratendunst verschmutzen.

- In der Küche muss jederzeit ein **Waschbecken zum Reinigen der Hände** zur Verfügung stehen! Dieses Handwaschbecken muss über kaltes und warmes Wasser, einen Seifenspender mit **Flüssigseife** und **Handtücher zum Einmalgebrauch** (z.B. Papiertücher, Küchenpapierrolle) verfügen.

- In der Küche muss eine **Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln** vorhanden sein, das nur in die Bedarfsgegenständespüle und nicht ins Handwaschbecken eingesetzt werden darf. Des Weiteren muss eine **Vorrichtung zum Spülen von (Koch-)Geschirr** (z.B. Geschirrspüler, Vorspülbecken oder eine zweiteilige Spüle bzw. Doppelspüle) vorhanden sein.

- Wenn die Tagespflegeperson auch Essen für die Kinder zubereitet und/oder die selbe Toilette benutzt wie die Kinder, sollte in der Küche auch ein **Händedesinfektionsmittel** zur Verfügung stehen.

- Lebensmittelabfälle müssen schnellstmöglich entsorgt werden. Die Abfallbehältnisse müssen mit einem Deckel verschließbar und vorzugsweise mit einem Fußpedal zu bedienen sein.

- Zur Lagerung besonders empfindlicher Lebensmittel (alle kühlpflichtigen Lebensmittel) müssen funktionstüchtige **Kühl- und ggf. Gefrierschränke/-truhen** in Küchennähe zur Verfügung stehen. Es muss gewährleistet sein, dass die für die ent-

sprechenden Lebensmittel vorgeschriebenen Lagertemperaturen eingehalten werden können (Überprüfung mit einem Thermometer).

- Das Eindringen von Insekten (z.B. Fliegen, Mücken) sollte bei Fenstern, die zum Lüften geöffnet werden, durch das Anbringen von **Fliegengittern** verhindert werden.

- Gegenstände, die **nichts mit der Küchenarbeit** zu tun haben und nicht für die Arbeit in der Küche konzipiert wurden, sollten nicht in die Küche gebracht werden (z.B. Einkaufstrolley, Fahrrad, Gartengeräte, Regenschirm, Gummistiefel und andere Straßenschuhe, bereits getragene und verschmutzte Kleidung, Zigaretten). Durch sie wird Schmutz und Staub in die Küche getragen, der wiederum pathogene (krankmachende) Keime enthalten kann.

- Und natürlich gehören Tierfutternäpfe, Katzentoilette und anderes Tierzubehör nicht in die Küche! Haustiere sollen ferngehalten werden.

4.2 Toilette

- Grundsätzlich muss auch dieser Raum leicht zu reinigen sein, d.h. Wände und Fußboden sollen einen **stabilen und abwaschbaren** Belag haben. Auch die Einrichtung dieses Raumes soll über stabile, glatte Oberflächen verfügen, damit diese Bereiche leicht und gründlich zu reinigen sind. Toiletten dürfen nicht in Räume führen, in denen Lebensmittel zubereitet und verzehrt werden.

- Das zur Toilette gehörige Handwaschbecken muss über **kaltes und warmes Wasser** verfügen.

- Auch hier sollte für die hygienisch einwandfreie Reinigung der Hände ein **Seifenspender** mit Flüssigseife und **Handtücher** zum Einmalgebrauch (z.B. Papiertücher) oder ein eigenes täglich zu wechselndes Handtuch für die Tagespflegeperson vorhanden sein, welches so aufgehängt wird, dass Kinder es nicht erreichen können. Für die Kinder können auch täglich zu wechselnde Handtücher aufgehängt werden.

5. Umgang mit Lebensmitteln

5.1 Einkauf

Achtung:

Bestimmte Lebensmittel sind besonders oft mit krankheitserregenden Keimen besiedelt und stellen daher ein besonders hohes Gesundheitsrisiko dar. Sie sollten daher auf deren Verwendung verzichten! Dazu gehören: Mett, Tartar, Produkte aus nichterhitzter Rohmilch (z.B. Rohmilchkäse), Vorzugsmilch sowie roheihaltige Produkte wie z.B. Tiramisu (vgl. dazu Kapitel 6).

- **Leichtverderbliche Waren** sollten als letztes gekauft und ohne Verzögerung nach Hause gebracht werden. Vor allem im Sommer muss für den Transport dieser Lebensmittel eine Kühltasche mit Kühlelementen mitgenommen werden.

- Achten Sie grundsätzlich auf das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) der Waren und beachten Sie in jedem Fall das **Verbrauchsdatum**, das bei einigen in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln angegeben ist. Bis zum Ablauf des MHD garantiert der Hersteller eine gleichbleibende Qualität der Ware. Diese Garantie ist allerdings streng an die angegebene Lager-Temperatur gekoppelt. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, darf die Ware auf keinen Fall mehr verwendet werden.

- Beim Einkauf ist auch auf die **Temperatur in den Kühlregalen** zu achten! Bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Innereien, Fisch- und Fischprodukten sollten Sie immer die Anzeige an der Kühleinrichtung im Blick haben.
- Da **Hackfleisch**, das unter Schutzatmosphäre verpackt wurde und daher länger haltbar ist, nur bei **maximal 2°C** gelagert werden darf, ist zu überprüfen, ob der Kühlschrank auf diese niedrige Temperatur eingestellt ist oder eingestellt werden muss. Das gleiche gilt für **Innereien** und **Frischfisch**.

5.2 Lagerung

- **Kühlpflichtige Lebensmittel** müssen nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank bzw. die Tiefkühltruhe gebracht werden.
- **Unverpackte Lebensmittel** sind in geschlossenen Behältnissen zu lagern.
- Bei **Fertigpackungen** achten Sie unbedingt auf die Lagertemperaturen, die der Hersteller vorgibt. Nur so können Sie davon ausgehen, dass das Lebensmittel bis zum Erreichen der Mindesthaltbarkeitsfrist bzw. des Verbrauchsdatums seine Qualität behält.
- **Gefährliche und giftige Substanzen** (konzentrierte Reinigungsmittel, Insektizide, Medikamente etc.) sind deutlich zu kennzeichnen und außerhalb der Küche verschlossen zu lagern.

Checkliste:

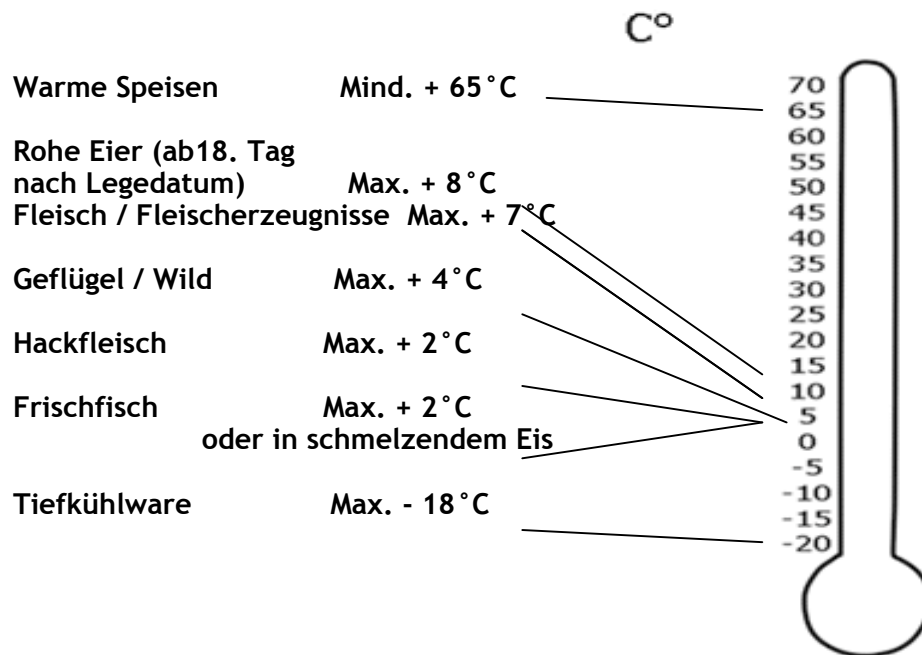
Räumliche Grundvoraussetzungen für Küche und Toilette

- „ Fußböden und Wände der Räume haben einen stabilen, abwaschbaren und leicht zu reinigenden Belag
- „ Waschbecken zum Reinigen der Hände in den Räumlichkeiten mit kaltem und warmem Wasser
- „ Seifenspender mit Flüssigseife ggf. mit Desinfektionsmittel
- „ **Handtücher** zum Einmalgebrauch (z.B. Papiertücher) oder eigenes täglich zu wechselndes Handtuch für die Tagespflegeperson und für jedes Kinder

Räumliche Grundvoraussetzungen speziell für die Küche

- „ Wandbereiche am Arbeits- und Spülbereich sind ausgestattet mit strapazierfähigen, abwaschbaren Materialien
- „ Arbeitsflächen und Gerätschaften haben glatte und abwaschbare Oberflächen
- „ Geschlossene Schränke
- „ Kühl- und ggf. Gefrierschrank/-truhe (mit Thermometer)
- „ Fliegengitter vor den zum Lüften genutzten Fenstern
- „ Gegenstände, die nichts mit der Küchenarbeit zu tun haben, sind weggeräumt
- „ ggf. Thermometer zur Messung der Speisewärme
- „ Haustiere von der Küche fernhalten
- „ Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln
- „ Vorrichtung zum Spülen von Kochgeschirr (z.B. Geschirrspüler)

Kritische Temperaturgrenzen für die Lagerung empfindlicher Lebensmittel:



- Um die Temperaturen kontrollieren zu können, befestigen Sie sichtbar im Kühl- und Gefrierschrank /-truhe jeweils ein **Thermometer!**
- Stellen Sie die Kühlgeräte auf die **Temperatur** ein, welche das empfindlichste Lebensmittel braucht.
- An einigen Lebensmitteln können Schmutz und Keime haften, wie z.B. Erde an ungeputztem Gemüse oder Kotreste auf der Schale unbehandelter Hühnereier. Bei der Lagerung im Kühlschrank achten Sie daher darauf, dass die **Warenarten voneinander getrennt** sind, um so eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung zu vermeiden.
- Haben Sie **mehr als einen Kühlschrank**, können diese für unterschiedliche Warenarten zur Verfügung stehen. In dem einen können z.B. Fleisch, Wurst und evtl. Molkereiprodukte, in dem anderen Gemüse, Eier und Obst gelagert werden.
- Wenn der Inhalt einer Konservendose **nicht vollständig am selben Tag** verbraucht wird, füllen Sie den Rest in einen Kunststoffbehälter mit Deckel. Die Innenauskleidung der Dose kann beim Öffnen beschädigt werden. Dadurch können Stoffe in das Lebensmittel gelangen.

Grundsätzlich haben kühlpflichtige Lebensmittel nur eine **sehr begrenzte Lagerfähigkeit**. Es ist daher darauf zu achten,

- die Lagerzeit kurz zu halten, also keine leicht verderblichen Lebensmittel zu bevorzugen,
- die vorgeschriebenen Lagertemperaturen einzuhalten,
- die Lebensmittel durch Verpackung (verschlossene Behälter etc.) vor Verschmutzung zu schützen.

5.3 Zubereitung von Lebensmitteln

- Vor der Aufnahme der Arbeit in der Küche, zwischen den verschiedenen Arbeitsgängen und natürlich nach der Benutzung der Toilette sind **die Hände gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren**.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln sollte **Kleidung getragen** werden, die aus einem Material besteht, das bei höheren Temperaturen gewaschen werden kann (Idee: Baumwollkittel).

Reine und unreine Arbeitsprozesse

Bei den Arbeiten in der Küche wird zwischen reinen und unreinen Arbeitsprozessen unterschieden:

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**:

1. erst das Gemüse putzen.
2. anschließend die benutzten Arbeitsflächen reinigen
3. dann die Behandlung und Zubereitung der reinen Lebensmittel vornehmen.

- Auf Grund der Salmonellenproblematik wird gefordert, **rohes Geflügelfleisch auf einem extra Brett und mit einem extra Messer** zu schneiden, das nur für diese Arbeiten benutzt wird. Wegen der Gefahr der Salmonellenübertragung sind dieses Messer und dieses Brett nach der Benutzung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Aus demselben Grund ist auch die Gabel zu wechseln, wenn durcherhitztes Geflügelfleisch z.B. aus der Pfanne/dem Topf/vom Grill genommen wird.

- Die Flüssigkeit, die beim Auftauen von **tiefgefrorenen Lebensmitteln** abläuft, kann verschmutzt oder mit Keimen behaftet sein. Eine besondere Gefahr besteht hier z.B. bei Geflügelfleisch, da eine Verunreinigung mit Salmonellen nicht ausgeschlossen werden kann. Grundsätzlich ist daher beim Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln darauf zu achten, dass das Tauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln direkt oder mittelbar in Kontakt kommt.

- Sollten **Speisen am Vortag gekocht** werden, was aus lebensmittelhygienischen Gründen besser vermieden werden sollte, müssen sie umgehend im Kühlschrank heruntergekühlt und dort aufbewahrt werden. Pudding ist sofort nach dem Kochen in Portionsschälchen zu füllen, damit ein schnelles Abkühlen gewährleistet ist.

- Speisen, die bei der Herstellung **erhitzt, aber kalt verzehrt** werden sollen, müssen schnell abgekühlt und dann bei Kühltemperaturen gelagert werden (z.B. Pudding).

- Eier und auch deren Schalen sind häufig mit Salmonellen behaftet. Beim Aufschlagen von Eiern ist daher besondere Sorgfalt geboten. Eier sollten an einem Platz in der Küche aufgeschlagen werden, wo keine anderen Lebensmittel und/oder Geräte verunreinigt werden können. Es ist ein gesondertes Aufschlaggefäß zu verwenden. Nach dem Aufschlagen sind die Schalen sofort zu entsorgen und der Aufschlagplatz sowie die genutzten Geräte sofort zu reinigen und zu desinfizieren.

Ausreichende Erhitzung von Lebensmitteln

- Durch die Erhitzung von Lebensmitteln sollen krankmachende Keime abgetötet werden.

- Um diesen Effekt zu erreichen, müssen bei der Erhitzung eines Lebensmittels (Kochen, Braten etc.) im Kern Temperaturen von **80°C über eine Zeit von mindestens 3 Minuten** oder von **70°C über eine Zeit von mindestens 10 Minuten** einwirken.
- Der Garerfolg (die ausreichende Erhitzung) kann durch **visuelle Kontrolle** im Kernbereich (Anschneiden einer Probe, Kontrolle der Farbe und Konsistenz, bei flüssigen Lebensmittel Aufsteigen von Kochblasen) und/oder **Überprüfung der Kerntemperatur durch Messung (Bratenthermometer)** nach entsprechender Einwirkzeit (siehe oben) überprüft werden.

Bereitstellung von Speisen für den Verzehr

- Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur bis zur unmittelbaren Abgabe **bei warmen Speisen nicht unter 65°C fällt** und **bei kalten Speisen nicht über 7°C** steigt. Auf diese Weise kann einer Vermehrung von eventuell vorhandenen krankmachenden Keimen vorgebeugt werden.

Vermeidung von Speiseresten

- Speisen, die während der Mahlzeiten auf dem Tisch standen und zu denen die Kinder Kontakt hatten, dürfen nicht wieder verwendet werden! Über schmutzige Hände, durch Speicheltropfen, die beim Niesen, Husten oder Lachen verteilt werden, können sie mit krankmachenden Keimen verschmutzt werden.
- Daher sollte nur so viel Essen auf den Tisch kommen, wie auch verzehrt wird.
- Essensreserven sollten lieber erst einmal in der Küche verbleiben!

Nur für Tagespflegestellen mit „Lieferessen“ (z.B. für Tagespflegestellen in angemieteten Räumen):

5.4 Anlieferung von warmem Essen

Wenn im Einzelfall aus personellen oder räumlichen Gründen das (Mittag-)Essen nicht vor Ort zubereitet werden kann, kann auf Firmen zurückgegriffen werden, die das Essen anliefern. Die Speisen werden dabei in einer Zentralküche hergestellt und in isolierenden oder beheizbaren Behältern transportiert (**Warmanlieferung**).

- Wichtig ist hierbei aus hygienischen Gründen, dass das Essen bei der Anlieferung und bis zur Ausgabe eine Temperatur von 65°C nicht unterschreitet!
- Lassen Sie sich daher das Essen möglichst zeitnah zum Mittagstermin schicken und kontrollieren Sie unbedingt die Anlieferungstemperatur! Liegt sie unter 65°C, setzen Sie sich mit der Firma in Verbindung und bemängeln Sie diese Tatsachen.
- Essen, welches nicht die geforderte Temperatur von 65°C aufweist ist zurückzuweisen.
- Es gibt auch die Möglichkeit, **gekühltes oder tiefgefrorenes Essen** geliefert zu bekommen. Hierbei muß allerdings in der Kindertagespflegestelle die technische Voraussetzung zur Regenerierung der Speisen und entsprechende hygienische Voraussetzungen gegeben sein. Informationen darüber erhalten Sie vorzugsweise vom für Sie zuständigen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt.

6. Besonders risikoreiche Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind besonders oft mit Keimen besiedelt und stellen daher ein besonders hohes Gesundheitsrisiko dar. Diese Produkte sollten auf keinen Fall angeboten werden!

- Hierzu gehören z.B. Mett und Tartar, die roh verzehrt werden sollen (**rohes Hackfleisch**).

Rohes Hackfleisch ist wegen der vergrößerten Oberfläche und der teilweise zerstörten Zellmembranen ein idealer Nährboden für Keime und ist daher sehr schnell verderblich. Zu den Bakterien, die durch Hackfleisch übertragen werden und beim Menschen zu schweren Erkrankungen führen können, zählen z.B. Salmonellen, pathogene Escherichia coli und Listerien (siehe unten).

- Durcherhitztes Hackfleisch kann natürlich verwendet werden (z.B. Bouletten oder Fleischklößchen). Es muss allerdings besonders darauf geachtet werden, dass das Fleisch vollständig durchgegart ist.

- Frieren Sie selber kein rohes Hackfleisch ein!

• Risikoreich sind auch **roheihaltige Produkte** wie z.B. Tiramisu, Pudding mit Eischnie, u. U. Sahnetorten, Griesbrei oder anderer Brei mit Rohei, nicht vollkommen durcherhitztes Rührei und Spiegelei. Das Abgeben von roheihaltigen Lebensmitteln durch Tagespflegepersonen ist wegen der Salmonellenproblematik an sensible Verbrauchergruppen, wie Kinder, nicht gestattet. Wenn Sie rohe Eier verarbeiten wollen, müssen Sie diese so durcherhitzen, dass Salmonellen sicher abgetötet werden. Von einer sicheren Salmonellenabtötung kann ausgegangen werden, wenn das Produkt im Inneren („im Kern“) eine Temperatur von 70°C für 10 Minuten bzw. 80°C für 3 Minuten gehalten hat. Das Erreichen dieser Temperatur-Zeitanforderung muss sicher kontrolliert und nachgewiesen werden können.

Wenn Sie aber rohe Eier verarbeiten wollen, so sind von den aus rohen Eiern hergestellten Produkten sogenannte „Rückstellproben“ von je 100 g bei max. minus 18°C für sieben Tage ab dem Zeitpunkt der Abgabe an die Kinder aufzubewahren.

Da diese Anforderung von Kinderpflegepersonen nur sehr schwer zu erfüllen sind, sollte auf die Verwendung roher Eier vollständig verzichtet werden.

Achten Sie bitte auch beim „Teignaschen“ darauf, dass Salmonellen auch in Teigmassen mit Eiern vorkommen können. Alternative: Teig, wenn möglich ohne Ei zubereiten, naschen lassen, Ei zugeben.

Alternativ kann sogenanntes „pasteurisiertes Vollei“ verwendet werden, bei dem die Salmonellen aufgrund einer Pasteurisierung (d.h.entsprechende industrielle Erhitzung) so gut wie ausgeschlossen werden kann.

- Produkte, die ebenfalls nicht angeboten werden sollten, weil sie ein erhöhtes Gesundheitsrisiko aufgrund krankmachender Keime beinhalten, sind:

- Vorzugsmilch und
- Rohmilcherzeugnisse z.B. Rohmilchkäse

Als Vorzugsmilch wird eine aus Rohmilch hergestellte, nur durch Filterung und Kühlung behandelte Milch bezeichnet. Was macht diese Milch so gefährlich? Beim Melken kann die frische Milch mit Rinderkot und darin enthaltenen Coli-Bakterien sowie mit Erreger des Q-Fiebers in Berührung geraten. Coli-Bakterien (Escherichia coli) kommen in der normalen Darmflora von Mensch und Tier vor. Spezielle Formen dieser Coli-Bakterien, z.B. enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), können beim Menschen schwere Durchfälle auslösen. Auch Campylobakter-Krankheitserreger können über verschmutzte Milch übertragen werden und ebenfalls Durchfallerkrankungen bewirken.

Die Milch zur Herstellung von Rohmilchkäse wird nicht erhitzt, wie z.B. pasteurisierte Milch, sondern „naturbelassen“ verwendet (Rohmilch). Daher ist bei ihr die Gefahr, gefährliche Keime zu enthalten, größer als bei hitzebehandelter Milch (siehe auch

Vorzugsmilch). Für Säuglinge und Kleinkinder kann Rohmilchkäse ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere durch die Gefahr, an Listeriose zu erkranken. Listerien sind Bakterien, die sich auf den Oberflächen von Roh- und Weichkäsen stark vermehren können. Sie sind sehr widerstandsfähig, können sich auch bei Temperaturen um den Nullpunkt noch vermehren und überstehen sogar Tiefgefrieren und Trocknen relativ gut. Vernichtet werden sie hingegen beim Kochen, Braten, Sterilisieren und Pasteurisieren. Die Infektionskrankheit Listeriose kann schwere Auswirkungen wie Gehirnhautentzündung oder Blutvergiftung mit sich bringen.

Honig ist für Kleinstkinder nicht zu verwenden.

- Lebensmittel, deren MHD abgelaufen ist, sollten vorsorglich nicht (mehr) angeboten werden!
- Lebensmittel, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist, dürfen auf keinen Fall mehr verwendet werden.

7. Bereitstellung von Speisen bei Festen

Wenn bei Kindergeburtstagen, Gartenfesten, Fasching oder ähnlichen Veranstaltungen Speisen angeboten werden, ist Folgendes zu beachten:

Speisen in Buffetform

- Leichtverderbliche Lebensmittel wie Eier, belegte Brote oder Brötchen, Lachs, Feinkostsalate wie Fleischsalat etc. sollen immer gekühlt angeboten werden. Möglichkeiten zur Kühlung bieten z.B. Buffetplatten mit doppeltem Boden, zwischen die Kühlakkus gelegt werden können.
- Grundsätzlich sollte man immer nur so viel aufs Buffet stellen, wie erfahrungsgemäß innerhalb einer halben Stunde verbraucht wird.
- Lassen Sie die Reserven im Kühlschrank und füllen Sie je nach Bedarf nach.

Feiern im Freien

- Bei Veranstaltungen im Freien sollte zusätzlich zu dem oben Genannten darauf geachtet werden, dass die Speisen nicht durch Staub oder Vogelkot oder Schädlinge wie Fliegen, Wespen, Ameisen oder durch Gerüche (z.B. Zigarettenrauch, Grillrauch) verunreinigt werden können.
- Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung auf das Buffet (in den Schatten stellen, Wanderung der Sonne berücksichtigen), damit die Speisen in der prallen Sonne nicht zu warm werden!
- Nutzen Sie Servierplatten mit Abdeckung und Sonnenschirme!

8. Hinweise

Dieser Leitfaden 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 (siehe Anhang 1: Eigenkontrollsystem).

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung (Anlage 2: Liste der Lebensmittelaufsichtsämter)

Weiterführende Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen:

Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.12.2007 „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

(http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)

Eigenkontrollsystem für eine gute Hygienepraxis in der Küche beruhend auf den HACCP -Grundsätzen (besonders für Tagespflegestellen mit mehr als einem Kind sowie in angemieteten Räumen geeignet)

Jeder Lebensmittelunternehmer, also auch Sie, ist verpflichtet, ein auf seinen Betrieb zugeschnittenes Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen des HACCP-Systems zu erarbeiten (HACCP bedeutet Hazard Analysis and Critical Control Points, auf deutsch: Gefahren - Analyse und kritische Lenkungspunkte). Durch das Eigenkontrollsystem auf den Grundsätzen des HACCP-Systems soll eine gesundheitliche Gefährdung so weit wie möglich verhindert werden. Im Rahmen des Eigenkontrollsystems sind Sie verpflichtet ein System einzurichten, mit dem Sie jederzeit und insbesondere im Falle einer lebensmittelbedingten Erkrankung der Kinder, anhand von Unterlagen feststellen können, wo Sie bestimmte Lebensmittel gekauft und wie Sie sie behandelt haben (sogenanntes „Rückverfolgbarkeitssystem“). Diese Unterlagen sollten Sie für sechs Monate ab dem Tag des vollständigen Verbrauchs des Lebensmittels aufbewahren. Hierzu empfiehlt es sich, zumindest Rechnungen sowie die Etiketten der Lebensmittelverpackungen aufzuheben sowie zumindest die Unterlagen über die (Lager-)Temperaturmessungen in Ihrer Kindertagespflege. Ein Kassensbon allein enthält in der Regel nicht genügend Informationen, um der Rückverfolgbarkeit zu dienen.

Im Weiteren werden im Rahmen eines Eigenkontrollsystems festgelegte Lenkungspunkte überprüft. Für die Durchführung dieser Kontrollen und deren Dokumentation sind Sie verantwortlich!

1

Der erste Kontrollpunkt ist die **Wareneingangskontrolle**: Werden Waren geliefert, achten Sie, vor allem bei kühlpflichtiger Ware und/oder warm angelieferten Speisen, auf Folgendes:

- auf die korrekte Temperatur der Lebensmittel/Speisen,
- auf Beschädigungen der Verpackung, durch die die Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden könnten,
- auf ein ausreichend langes MHD bzw. Verbrauchsdatum und
- auf die Sauberkeit des Transportmittels.
- Sobald Sie die Waren angenommen haben, tragen Sie auch die Verantwortung für die Abgabe der Lebensmittel/Speisen an die Kinder! Daher ist es wichtig, dass Sie Mängel reklamieren und ggf. die Ware zurückschicken oder erhitzen oder selbst entsorgen.
- Dokumentieren Sie die Ergebnisse Ihrer Kontrollen z.B. auf dem Lieferschein (Vermerk: z. B. Ware okay, Unterschrift, Datum).

2

Der zweite Kontrollpunkt ist die **Lagerungstemperatur**.

- Kontrollieren Sie täglich die Temperatur Ihrer Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Tiefkühltruhe) und dokumentieren Sie das Messergebnis.

3

Der dritte Kontrollpunkt ist die **ausreichende Erhitzung der Speisen** (vgl. Kapitel 5.3, Abschnitt „Ausreichende Erhitzung von Lebensmitteln“).

- Sofern eine Messung der Gar- und/oder Warmhaltetemperatur erfolgt, ist das Messergebnis zu dokumentieren.

4

- Grundsätzlich sollte ein **Reinigungsplan und in Tagespflegestellen, in denen selbst gekocht wird auch ein Desinfektionsplan** aufgestellt werden, aus dem jeweils ersichtlich wird, **wer, wie, mit was und wann reinigt und/oder desinfiziert!**

5

Die Räumlichkeiten müssen regelmäßig in Bezug auf **Schädlingsbefall** (Schädlinge, deren Kotreste und Fraßspuren) kontrolliert werden. Lebensmittelschädlinge sind nicht nur Mäuse und Ratten, sondern auch (Küchen-)Schaben, Ameisen, Fliegen, Motten, Wespen, Maden verschiedener Tierarten und einige Käferarten.

- Sollte die Gefahr eines Befalls mit Küchenschaben bestehen - z.B. weil ein solcher Befall schon einmal bestanden hat oder weil in der Nachbarschaft ein Befall festgestellt wurde -, sollten Überprüfungsfallen an den Lieblingsstellen dieser Schädlinge (warme, dunkle, feuchte Stellen, z.B. unter dem Abwaschbereich) aufgestellt werden. Diese sogenannten „Schabendedektoren“ erhalten Sie in Drogeriemärkten, Zoohandlungen oder Baumärkten. Durch diese werden die Schaben nicht bekämpft, sondern sie zeigen rechtzeitig einen Befall an.
- Wird ein Schädlingsbefall festgestellt, ist ein Fachmann für Schädlingsbekämpfung zu kontaktieren. Bestimmte Schädlinge können nur durch professionelle Schädlingsbekämpfer sachgerecht bekämpft werden.

6

- Durch die **Dokumentation** Ihres Eigenkontrollsystems können Sie jederzeit nachweisen, dass Sie Ihrer Sorgfaltspflicht nachgekommen sind!

Fassung: 22.08.2011