

Merkblatt über Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

Anforderungen

Registrierungspflicht

- Tagesmütter und -väter fallen unter die lebensmittelrechtliche Definition für Lebensmittelunternehmer und haben sich daher beim zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt registrieren zu lassen.
- Es ist sicherzustellen, dass die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter immer auf dem aktuellen Stand sind. Namens- und Adressänderungen sind daher unverzüglich mitzuteilen. Gleiches gilt, wenn die Betreuungstätigkeit beendet wird.

Allgemeine Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel müssen so gelagert, zubereitet, behandelt und abgegeben werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen, tierische Schädlinge, Abfälle, Reinigungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten sowie ggf. regelmäßig zu desinfizieren.
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel sowie die vom Lebensmittelhersteller vorgegebenen Lagerbedingungen sind einzuhalten. Das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum ist zu beachten.
- Die speziellen Hygieneregeln im Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln, wie rohes Geflügel und rohe Eier sind zu beachten.
- Eine Trennung zwischen privaten und betrieblich verwendeten Lebensmitteln (ggf. auch durch Nutzung vollständig geschlossener Behältnisse) ist zu gewährleisten.
- Haustieren ist während der Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln kein Zutritt zur Küche zu ermöglichen. Schädlingsbefall (z.B. Fliegen, Motten, Schaben) ist zu vermeiden. Hierauf ist regelmäßig zu kontrollieren.
- Nachweis der Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt muss vorhanden sein.
- Werden die Mittagsmahlzeiten von einem externen Essenanbieter bezogen, so ist darauf zu achten, dass die Speisen bei Anlieferung mind. 65 °C warm und bis zum Verzehr warm zu halten sind. Ist diese Temperatur unterschritten, muss das Essen nochmals zum Kochen (!) erhitzt werden, bevor es abgegeben werden darf.

Anforderungen an die Küchenräume

- Wände im Zubereitungsbereich von Speisen, Arbeitsflächen und Geräte sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Die Flächen müssen entsprechend glatt, abrieb- und korrosionsfest sein.
- Der Fußboden muss leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein (kein textiler Belag).
- Es sind ausreichende Spülmöglichkeiten für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte erforderlich (Küchenspüle mit 2 Spülbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser oder Geschirrspüler).

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

weitergehende Anforderungen

- Personen mit Hauterkrankungen (u. a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u. a. Durchfall, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.
- Die Toilette muss über einen Wasser- und Kanalisationsanschluss verfügen sowie über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr. Mittel zum hygienischen Händewaschen (Seifenspender mit ggf. desinfizierender Seife) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. täglich wechselnde Handtücher) und Händedesinfektionsmittel (für Kinder unzugänglich aufbewahrt) müssen vorhanden sein.
- Es ist darauf zu achten, dass vor der Zubereitung und der Abgabe der Speisen an die Kinder die Hände gründlich gereinigt und erforderlichenfalls auch desinfiziert (z. B. nach Toilettengang oder Windelwechsel) werden.

Allgemeine gesetzlichen Grundlagen (Auszug) und weitergehende Literatur

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

- VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

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

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

weiterführender Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen:

- Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.12.2007 „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“ (http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht der Tagespflegeperson wird vorausgesetzt. Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.