



Informationen über vorbeugende Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen in Kindertagesstätten, Kindergärten oder ähnliche Einrichtungen

Bitte beachten Sie folgende vorbeugenden Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen in Kindertagesstätten, Kindergärten oder ähnliche Einrichtungen.

► ***Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln***

- 1. Einkauf:** Überprüfung
- der ordnungsgemäßen Lagerung im Laden (z. B. im Kühlregal)
 - der Qualität der Lebensmittel und
 - der Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfristen bei Packungen
- Nutzung von Kühlhaltetaschen o. ä. für kühlpflichtige Lebensmittel

- 2. Lieferung:** Überprüfung
- der Transportmittel (Hygiene, Kühlung)
 - der Lebensmittel (offensichtliche Qualitätsmängel? Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln Temperaturmessung, Mindesthaltbarkeit, Verpackung)

Temperaturgrenzwerte

max. +10°C	Käse und Milcherzeugnisse
max. +8°C	pasteurisierte Vorzugsmilch
max. +7°C	Frischfleisch, kühlbedürftige Fleischerzeugnisse (Wurstwaren), Feinkostsalate, Konditoreiprodukte mit Sahne
max. +4°C	Frischgeflügel, Hackfleisch und Wild
max. +3°C	frische Innereien (z. B. Leber)
max. +2°C	frischer Fisch
mind. -18°C	tiefgefrorene Lebensmittel (kurzzeitig bis -15°C beim Transport)

3. Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln

- Konsequente Kühlung von leichtverderblichen Lebensmitteln tierischer Herkunft (Fleisch, Wurst, Milch, auch Eier, Käse, etc.) und nahezu allen Speisen und Produkte, die daraus hergestellt sind.
- Einhalten der Lagertemperaturen (Temperaturgrenzwert beachten – siehe oben)
- Ausstattung der Kühlungen mit Thermometer für die tägliche Temperaturkontrolle
- Einhalten der Kühlkette (Lebensmittel so kurz wie möglich ungekühlt lagern)
- Nach mehrfachem Unterbrechen der Kühlkette (z. B. durch das Anbieten auf dem Esstisch während der Mahlzeiten) Lebensmittel nicht mehr roh verzehren.
- Aufbewahren in möglichst luftdicht geschlossenen Gefäßen (besonders Eier)
- Fruchtsäfte, Marmeladen, Kompott, etc. nach Anbruch in den Kühlschrank, schnell verbrauchen!

4. Hygienemaßnahmen in der Küche bei der Zubereitung

- Händewaschen mit Reinigungsmitteln vor und mehrfach während der Essvorbereitung mit fließendem warmen Wasser in separaten Handwaschbecken (nicht in der Geschirrspüle wegen Spritzgefahr!!!) Insbesondere nach dem Berühren von Eiern und frischem Geflügel sind die Hände auch zu desinfizieren.
- Abtrocknen der Hände nur mit Einmaltüchern
- Trennen von reinen und unreinen Arbeitsschritten!
- Konsequente Trennung folgender Tücher (z. B. farblich):
 - zum Reinigen der Geräte/ Arbeitsflächen
 - zum Reinigen von Fußböden
 - zum Reinigen der Toiletten/ Waschräume



- Gründliches Ausspülen der Textiltücher nach der Benutzung (Wechsel mindestens nach jeder Mahlzeit) und Aufbewahren in geschlossenen Behältern!
- Konsequente Trennung von Geräten und Arbeitsbereichen, die mit rohem Fleisch, besonders rohem Geflügel und rohen Eiern (Salmonellen!!) in Berührung gekommen sind.
Separate Reinigung dieser Geräte und Bereiche mit leicht desinfizierenden Mitteln (Empfehlung zur besseren Unterscheidung: farblich gekennzeichnete Schneidebretter, Messer für rohes Geflügel)
- Strikte Warentrennung von rohem Fleisch und Geflügel sowie Eiern besonders zu Lebensmitteln, die nicht erhitzt verzehrt werden!
- Lebensmittel nur verpackt eingefrieren und kennzeichnen (Art des Lebensmittels und Einfrierdatum)
- Auftauen von Fleisch, insbesondere von Geflügel, in geschlossenen Gefäßen oder luftdichten Beuteln in der Kühleinrichtung
- Auftauwasser (Achtung, sehr keimhaltig!!!) direkt über den Ausguss entsorgen, nachspülen!
- Auftaubeutel sofort in den geschlossenen Müllbehälter, Auftauf Gefäße so reinigen, dass andere Geräte/ Lebensmittel nicht kontaminiert werden!
- Rohes Fleisch, Fisch, Eier und Rohmilch immer durcherhitzen vor dem Verzehr! (mind. 10 min eine Kerntemperatur von mind. 70°C oder mind. 3 Minuten 80°C)
- Eier nur hartgekocht verzehren!
- Rohmilch (auch nicht pasteurisierte Vorzugsmilch) darf nicht mehr in Gemeinschaftsverpflegungen (auch Kindertagesstätten) ausgegeben werden.
- Speisen schnell (möglichst in einer Kühleinrichtung) auf mind. +7°C abkühlen oder bei über +65°C warm halten, um einer erneuten Keimvermehrung vorzubeugen.
- Stichprobenartig Überprüfen, ob die Durcherhitzung und das Warmhalten der Lebensmittel in erforderlichen Maße stattgefunden hat bzw. stattfindet. (z. B. mit einem Kerntemperaturmessgerät)
- Bei der Zubereitung von Lebensmittel, von denen eine Gefahr ausgehen kann (z. B. rohes Geflügel mit Salmonellen), sind Nachweise im Hinblick auf ihre Gefahrenbewältigung („Kritische Punkte“) zu erstellen (Dokumentationspflicht!!)
- Ist die Temperatur des warmen Essens unter 65°C gefallen, muss es erneut erhitzt werden.
- Rückstellproben (2x 100g je Gericht) von kritischen Lebensmitteln (z. B. Hackfleischprodukte, Produkte, in denen rohe Eier verarbeitet wurden) kennzeichnen und für **mind. 10 Tage** eingefrieren.
- Obst und Gemüse gründlich waschen und putzen, dann roh verzehrbar!

5. Allgemeine Hygienemaßnahmen

Persönliche Hygiene:

- Gründliches **Händewaschen** direkt nach dem Toilettengang, nach dem Windelwechseln, nach der Rückkehr in die Küche (besonders von draußen) und vor jedem Essen.
- Kinder sollten während des Umgangs mit Tieren nichts essen!
- Kinder nur unter Aufsicht in der Küche, die Verantwortung trägt das Küchenpersonal!
- In der Küche saubere Schutzkleidung (Kittel, Kopfbedeckung, etc.)
- Gesundheitszeugnis, Belehrung nach § 43 IfSG; Durchfallerkrankungen (besonders die nach / während Auslandsaufenthalten) sind zu melden!

Allgemeine Geräte-/ Einrichtungshygiene

- Aufbewahren der **Reinigungsgeräte** (außer denen, die wirklich gerade in Benutzung sind) **sauber** in geschlossenen Schränken
- Saubere Textiltücher (auch Handtücher der Kinder) in geschlossenen Schränken lagern