

Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen



Vorwort

Ministère de la Santé

Mit großer Zufriedenheit begrüße ich die Initiative der „Entente des Foyers de Jour“, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, einen Leitfaden zur Lebensmittelsicherheit in Kindertagesstätten zu erstellen.

In der Tat stellt die immer stärkere Institutionalisierung der Kindertagesstätten eine ganze Reihe von Herausforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Da Kindertageseinrichtungen, welche die Kinder mit Lebensmitteln versorgen, als Unternehmen der Lebensmittelkette gelten, sind sie folglich auch dazu verpflichtet die bestehenden Lebensmittelvorschriften anzuwenden.

Die europäische Verordnung Nr. 852/2004/EG legt hier für alle Unternehmen des Lebensmittelsektors allgemeine Regeln bezüglich der Lebensmittelhygiene fest. Insbesondere schreibt sie die allgemeine Anwendung von Verfahren auf der Grundlage der HACCP – Grundsätze (hazard analysis – critical control points) vor und fordert die Umsetzung einer guten Hygienepaxis in allen Unternehmen der Lebensmittelbranche.

Die gleiche Verordnung empfiehlt den unterschiedlichen Zweigen des Lebensmittelsektors, nationale Leitfäden für eine hohe Lebensmittelsicherheit zu erstellen und zu verbreiten, um nach den Prinzipien der HACCP-Methode, die Einhaltung der allgemeinen und spezifischen Lebensmittelhygieneanforderungen sowie die der Selbstkontrolle zu gewährleisten.

Im Bereich der Kinderbetreuung ist die Größe der Einrichtungen sehr heterogen, mit einem hohen Anteil an kleineren Strukturen. Auch die Versorgungsmethoden sind sehr unterschiedlich: Sie reichen von der Küche vor Ort bis zur dezentralisierten Produktion durch Drittunternehmen mit anschließender warmer oder kalter Lieferung und Wiederaufbereitung vor Ort.

Unter Berücksichtigung der Besonderheiten der einzelnen Einrichtungen ist die Ausarbeitung eines Leitfadens ein hervorragendes Mittel, um die gesamte Branche in Einklang mit den bestehenden Lebensmittelvorschriften zu bringen. Der vorliegende Leitfaden ist ein Werkzeug, das von den Vertretern der Branche für die Unternehmen ihrer Branche erarbeitet wurde, mit dem Ziel, die Lebensmittelgesetzgebung in der Praxis einzuhalten. Mit der Ausarbeitung des Leitfadens bekunden die Verantwortlichen der Kinderbetreuungseinrichtungen ihren Willen, in diesem Bereich ihre Verantwortung zu übernehmen.

Ein solcher Leitfaden ist außerdem ein Dokument, das sich fortlaufend an neue Entwicklungen anpassen muss.

Deshalb ermutige ich die „Entente des Foyers de Jour“, ihn kontinuierlich an den aktuellen Kenntnisstand der Lebensmittelsicherheit anzupassen.

Ganz besonders möchte ich den Initiatoren dieses Projekts meine Anerkennung aussprechen und ihnen für ihre Arbeit danken.

Dieser Leitfaden ist ein wesentliches Instrument zur Gewährleistung einer guten Lebensmittelsicherheit in den Kindertagesstätten, im Interesse der Gesundheit unserer Kinder.



Lydia MUTSCH
Ministerin für Gesundheit

Vorwort

Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Im Jahre 2013 zählten wir 42.300 Plätze in Kindertageseinrichtungen (services d'éducation et d'accueil). Somit ist die Mehrzahl der luxemburgischen Kinder mehrmals wöchentlich in „crèches“, „maisons relais“ oder „foyers scolaires“ zu Mittag.

Unser anspruchsvolles Ziel, den Kindern gesundes, gutes Essen in gemütlichen, beziehungsstiftenden Räumen anzubieten, stellt hohe Herausforderungen an das Erzieherteam, an die Köchinnen und Köche, sowie an die Einrichtungsträger und die Politik. Die Aufgaben sind demnach vielseitig und komplex : für eine gesunde, ausgeglichene Ernährung sorgen und schmackhafte Mahlzeiten zubereiten und dabei die gesetzlichen Verordnungen und Vorschriften der Lebensmittelhygiene respektieren; kindgerechte Essräume mit behaglichem, ruhigem Ambiente einrichten in denen Essen als sinnliches Vergnügen für die Kinder erlebbar gemacht und das Essen in Gemeinschaft gefördert wird.

Neben der gesunden Ernährung sind das soziale Miteinander, der selbstbestimmte Austausch mit Freunden und eine genussbetonte Ess- und Tischkultur Bestandteil des Bildungsauftrags der Kindertageseinrichtung.

Der vorliegende „Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen“ ist ein weiteres Dokument der Qualitätsentwicklung im non-formalen Bildungsbereich. Den Autoren des Leitfadens ist es gelungen, den rechtlichen Rahmen der Lebensmittelhygieneverordnungen abzustecken und dabei immer den direkten Praxisbezug herzustellen. Der Leitfaden mit seinen eigens für die Kindertageseinrichtungen

entwickelten Checklisten hilft allen Beteiligten – dem Erzieherteam, den Köchinnen und Köchen, der Einrichtungsleitung und dem Trägerverein –, ihre Verpflichtungen besser zu kennen und ihre Aufgaben kompetent wahrnehmen zu können.

Ich möchte der „Entente des Foyers de Jour a.s.b.l.“, den vielen ehrenamtlichen Mitgliedern sowie dem Fachpersonal für ihre Initiative und ihr Engagement danken, sich des komplexen Themas der Lebensmittelhygiene angenommen zu haben und diesen praktischen, hilfreichen Leitfaden entwickelt zu haben. Es freut mich, dass durch eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen privaten Trägern und staatlichen Institutionen, ein Leitfaden entstanden ist, der einen wichtigen Beitrag zur Qualitätssicherung in den Kindertageseinrichtungen leistet.



Claude Meisch
Minister für Bildung, Kinder
und Jugend

Vorwort

Entente des Foyers de Jour

Als Vorsitzender des Dachverbandes der Kindertageseinrichtungen bin ich sehr stolz, Ihnen diesen *Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen* vorzustellen. Sicherlich fragen Sie sich, wieso nun ein weiteres Handbuch die Regale füllen soll. Seit Jahren hat sich das Betreuungsangebot für Kinder in Luxemburg vergrößert. Viel wurde über die Pädagogik und die Infrastruktur geschrieben und auch in öffentlichen Foren diskutiert. Über die Ernährung beim Kind, hat sich mit Ausnahme zur Babynahrung keiner zu Wort gemeldet.

Dieser Leitfaden ist ein erster Schritt in der aktiven Wahrnehmung der Wichtigkeit der Ernährung im Kindesalter. Wir können heute mit Gewissheit behaupten, dass die Kindertageseinrichtungen mehr als 50% (Tendenz steigend) der Kinder in Luxemburg ernähren. Fast bin ich dazu verleitet zu behaupten, dass wir die „Volksküche der Nation“ sind.

Diese Feststellung muss sich in das Bewusstsein aller Verantwortlichen fest einprägen. Wir haben alle die Verantwortung zu einer gesunden und entwicklungsbezogenen korrekten Ernährung für Kinder beizutragen.

Die Küchen unserer Einrichtungen sind ähnlich organisiert, wie solche Großküchen vom Altersheim, Krankenhaus oder der Gastronomie, aber nur ähnlich.

Neben dem ernährungsspezifischen Ansatz, müssen die Küchen unserer Kindertageseinrichtungen auch noch einen pädagogischen Auftrag erfüllen.

In unseren Einrichtungen entdeckt und entwickelt das Kind seinen Geschmack, welcher sich zudem während der ganzen Kindheit noch verändert.

Das rasante Zunehmen von Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten beim Kind verlangt nicht nur den Respekt der Lebensmittelhygiene, sondern fordert uns in der Verarbeitung von getrennten Mahlzeiten.

Diese wechselnden Anforderungen stellen die Köche und die Erzieher immer wieder vor neue Herausforderungen in Sachen Ernährung und Ernährungssicherheit. Somit war es für die *Entente des Foyers de Jour* eine Selbstverständlichkeit, diesen Leitfaden zu entwickeln.

Als Trägerverband wünschen wir uns, dass dieser Leitfaden eine wichtige Grundlage für unser ganzes Küchenpersonal darstellt und dem Erzieherpersonal eine Hilfestellung anbietet.

Ich möchte mich an dieser Stelle auch für die gute Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen des „Service de la Sécurité alimentaire“ des Gesundheitsministeriums bedanken, die uns mit ihrem Fachwissen stets zur Seite standen.

Ein weiterer Dank geht an das Bildungsministerium für die finanzielle Unterstützung.

Zum Schluss wünsche ich mir, dass dieser Leitfaden allen Mitarbeiter-Innen von Kindertageseinrichtungen eine Unterstützung bietet und sich damit auch die Qualität, die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit in der Kinderernährung weiterhin verbessert.



Thierry Lutgen
Vorsitzender der EFJ

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	9
------------------	---

Teil A:

Grundlagen für eine gute Lebensmittelhygiene in Kindertageseinrichtungen

A.1. Rechtlicher Rahmen	11
A.1.1. Gesetzliche Bestimmungen	11
A.1.2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004: Vorschriften zur Lebensmittelhygiene	11
A.1.3. Das HACCP-System	12
A.2. Gefahren für Lebensmittel	13
A.2.1. Chemische Gefahren	13
A.2.2. Physikalische Gefahren	13
A.2.3. Biologische Gefahren	13
A.2.4. Allergene Gefahren	14
A.3. Grundlegende Hygienevorschriften	14
A.3.1. Räumliche Voraussetzungen und Anforderungen an die Ausstattung	15
A.3.2. Reinigung und Desinfektion	16
A.3.3. Abfallentsorgung	17
A.3.4. Schädlingsvorsorge und -bekämpfung	18
A.3.5. Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	18
A.4. Persönliche Hygiene in der Einrichtung	19
A.4.1. Anleitung zur hygienischen Händereinigung	19
A.4.2. Anleitung zur hygienischen Händedesinfektion	19
A.4.3. Persönliche Hygiene beim Servieren und während den Mahlzeiten	20
A.4.3.1. Personal	20
A.4.3.2. Kinder	20
A.4.4. Personal- und Kinderhygiene bei der Zubereitung von Speisen	21
A.4.4.1. Persönliche Hygiene	21
A.4.4.2. Händehygiene	21
A.4.4.3. Verhalten im Produktionsbereich und in den Lagerräumen	22
A.5. Hygieneregeln wenn in der Einrichtung gekocht wird	22
A.5.1. Elementare Prinzipien zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln	22
A.5.2. Warenannahme	23
A.5.3. Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln	24
A.5.4. Lagerung und Lagerräume	24
A.5.5. Temperaturen und Temperaturmessgeräte	25
A.5.5.1. Lagerungstemperaturen	26
A.5.5.2. Temperaturmessgeräte	27
A.5.6. Verarbeitung von Lebensmitteln und Herstellung von Speisen	27
A.5.7. Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	29
A.5.8. Schnelles Abkühlen von Speisen	30
A.6. Hygieneregeln bei der Anlieferung von Speisen	30
A.6.1. Auswahl der Lieferfirma	31
A.6.2. Garen, Kühlen, Regenerieren – das „Cook and Chill“-Verfahren	31
A.6.3. Anweisungen für die Anlieferung von Speisen	31
A.6.4. Kriterien für die Kontrolle bei der Anlieferung von Speisen	32
A.7. Hygieneregeln beim Servieren der Speisen	32
A.7.1. Servieren am Tisch oder Bedienen am Buffet für Kinder	32
A.7.2. Standzeiten von selbst zubereiteten Speisen	33
A.7.3. Standzeiten von angelieferten Speisen	33

A.7.4. Hygiene im Speisesaal bzw. im Gruppenraum	34
A.8. Zubereitung von Säuglingsnahrung	34
A.8.1. Flaschennahrung und Muttermilch	34
A.8.1.1. Sterilisation der Flaschen und Sauger	34
A.8.1.2. Zubereitung von Flaschenmahlzeiten	34
A.8.1.3. Umgang mit Muttermilch	35
A.8.2. Kein Warmhalten, kein Aufwärmen, kein Einfrieren von Babynahrung	36
A.8.3. Schnullerhygiene	36
A.9. Hygieneregeln beim Kochen mit Kindern	37
A.9.1. Allgemeine Anweisungen	37
A.9.2. Kinder in der Küche	37
A.9.3. Kochen mit Kinder außerhalb des Küchenbereichs	37
A.10. Umgang mit Speiseresten	38
A.11. Umgang mit mitgebrachten Speisen	38
A.12. Lebensmittelhygiene bei Festen und Ausflügen	39
A.12.1. Anforderungen an die Ausstattung von Festen	39
A.12.2. Anforderungen an den Ablauf von Ausflügen	40
A.13. Rückstellproben	40
A.14. Dokumentation der Lebensmittelhygienepraxis	41

Teil B:

Checklisten für eine gute Lebensmittelhygiene in Kindertageseinrichtungen

B.1. Raum und Ausstattung	43
B.2. Reinigung und Desinfektion	45
B.3. Abfallentsorgung	46
B.4. Schädlingsvorsorge und -Bekämpfung	46
B.5. Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	47
B.6. Persönliche Hygiene	47
B.7. Warenannahme	48
B.8. Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln	49
B.9. Lagerung und Lagerräume	50
B.10. Temperaturen und Messgeräte	51
B.11. Herstellung von Speisen	52
B.12. Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	53
B.13. Schnelles Abkühlen von fertigen Speisen	54
B.14. Anlieferung von Speisen	54
B.15. Hygiene beim Servieren	55
B.16. Hygiene in Speiseräumen	55
B.17. Zubereitung von Säuglingsnahrung	56
B.18. Kochen mit Kindern	58
B.19. Umgang mit Speiseresten	59
B.20. Mitgebrachte Speisen	59
B.21. Feste und Ausflüge	60
B.22. Rückstellproben	61
B.23. Dokumentation	61

Teil C:

Vorlagen zur Dokumentation von guter Lebensmittelhygiene in Kindertageseinrichtungen

C.1. Hygieneschulungen des Personals	63
C.2. Wartungs- und Instandhaltungsliste	64
C.3. Wareneingangskontrolle	65
C.4. Temperaturkontrolle Kühlschränke	67
C.5. Temperaturkontrolle Tiefkühlschränke	68

C.6. Temperaturkontrolle Speisenzubereitung	70
C.7. Temperaturkontrolle Schockfroster	71
C.8. Reinigungs- und Desinfektionsplan	72
C.9. Abfallentsorgungsplan	74
C.10. Schädlingsbekämpfungsplan	75
C.11. Prüfbescheinigung für die Qualität des Trinkwassers	76
C.12. Lieferantenliste	77
C.13. Informationsblatt für mitgebrachte Speisen	78
C.14. Formular für die Meldung von nicht sicheren Lebensmitteln	79
C.15. Formular zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer	79
C.16. Wassermengen für die Zubereitung von Babymilchflaschen	80
C.17. Anleitung zur hygienischen Händereinigung	81
C.18. Anleitung zur hygienischen Händedesinfektion	82
Glossar	83
Literaturverzeichnis	84

Einleitung

Der Anteil der Kinder, die eine familienergänzende Tagesbetreuung besuchen, ist in den letzten Jahren in Luxemburg stark angestiegen. Tageseinrichtungen sind verantwortlich für die zahlreichen und vielschichtigen Aufgaben der Betreuung, Erziehung und Bildung dieser Kinder. Eine der Aufgaben ist das Angebot einer gesunden Ernährung und die damit verbundenen Maßnahmen in puncto Lebensmittelsicherheit. Der Fokus liegt hierbei nicht allein auf der Versorgung mit kindgerechtem und ausgewogenem Essen. Das Einhalten der Hygienemaßnahmen und der Umgang mit Lebensmitteln sowie die Herstellung der Speisen spielen ebenso eine wichtige Rolle.

Laut der europäischen Gesetzgebung gelten für alle Lebensmittelunternehmer die Vorschriften des Lebensmittelrechts. Da Kindertageseinrichtungen, in denen Essen angeboten wird, eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausüben, werden diese als Lebensmittelunternehmer betrachtet.

In diesem Zusammenhang sind sie dazu verpflichtet sich vor der Aufnahme der Tätigkeit der Essenausgabe, bei der zuständigen Behörde des Gesundheitsministeriums registrieren zu lassen. (www.securite-alimentaire.public.lu).

Über die Registrierung hinaus fordern die gesetzlichen Bestimmungen auch eine „gute Lebensmittelpraxis“, die von den einzelnen Lebensmittelbereichen anhand von praxisnahen Leitlinien umzusetzen ist. Da die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer liegt, sind es für den Bereich der Kindertagesbetreuung die Einrichtungen selbst, die dies garantieren müssen.

In Luxemburg bestehen bereits Leitlinien aus anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie zu diesem Thema, welche jedoch nicht an Kindertageseinrichtungen angepasst sind. Daher ist die Erstellung eines spezifischen Leitfadens der guten Lebensmittelhygienepaxis erforderlich, die den Einrichtungen dabei hilft die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, um so den Schutz der ihnen anvertrauten Kinder so weit wie möglich zu gewährleisten und den Auflagen der gesetzlichen Bestimmungen zu entsprechen.

Ohne den Anspruch auf Vollständigkeit erheben zu wollen, versucht der vorliegende Leitfaden den Umgang mit Lebensmitteln in vielfältigen Situationen zu beleuchten. Er gilt als Orientierungs- und Umsetzungsinstrument zur Herstellung und Gewährleistung von guter Lebensmittelhygiene sowie Lebensmittelsicherheit und zur Anwendung der HACCP-Grundsätze in Einrichtungen, die Kinder im Alter von 0 bis 12 Jahren mit

Essen versorgen. Darüber hinaus kann er als Vorlage im Rahmen einer Selbstevaluation und als Vorbereitung auf Kontrollen der Lebensmittelbehörde eingesetzt werden.

Erstellt wurde er gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie in Anlehnung an bereits bestehenden nationalen bzw. internationalen Richtlinien, die im Literaturverzeichnis aufgeführt sind. Er ist von der nationalen Behörde für Lebensmittelsicherheit anerkannt, ersetzt jedoch nicht die gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen.

Der Leitfaden wendet sich an Küchenpersonal, pädagogisches Team und Kinder, die in der Einrichtung beim Einkaufen, Lagern, Kochen, Backen oder Servieren mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Er ist in drei große Teile gegliedert:

Teil A gibt einen theoretischen Einblick in die Grundlagen, wie z.B. die rechtlichen Bestimmungen, die möglichen Gefahren und die grundlegenden Hygienevorschriften. Herausgearbeitet wurden typische Situationen von Kindertageseinrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Inhalte sind hier u.a. die eigene Herstellung oder Anlieferung von Speisen, Hygieneregeln beim Servieren, beim Kochen mit Kindern oder bei Festen und Ausflügen und die Zubereitung von Säuglingsnahrung.

Dieser Teil soll zu einer umfassenden Aufklärung einer guten Lebensmittelsicherheit beitragen. Einzelne Kapitel können aber auch als Nachschlagewerk für bestimmte Situationen genutzt werden. Aus diesem Grund wird es in unterschiedlichen Bereichen zu Wiederholungen kommen.

Teil B besteht aus Checklisten für die einzelnen Bereiche und Abläufe, welche in Teil A erläutert wurden. Sie dienen vorwiegend einer umfassenden Selbstbewertung und bieten ebenfalls die Möglichkeit der Vorbereitung auf die amtlichen Kontrollen der Überwachungsbehörde.

Teil C beinhaltet Vorlagen zur Dokumentation einer guten Hygienepaxis. Diese sind bei der Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen behilflich und je nach Bedarf an die Gegebenheiten der einzelnen Einrichtungen anzupassen.

Der Leitfaden legt nicht fest, welche Aufgaben im Rahmen einer guten Lebensmittelhygiene von welcher Person zu übernehmen sind. Diese Entscheidungen sind jeweils vom Träger oder von der Leitung selbst zu treffen.

Teil A:

Grundlagen für eine gute Lebensmittelhygiene in Kindertageseinrichtungen



A.1. Rechtlicher Rahmen

A.1.1. Gesetzliche Bestimmungen

Die Lebensmittelkrisen der 1990er-Jahre haben die europäische Union und deren Mitgliedstaaten dazu veranlasst, eine Reihe von Gemeinschaftsvorschriften im Bereich der Lebensmittelsicherheit festzulegen. So wurden ab dem Jahr 2000 mehrere Verordnungen zur Umgestaltung des bis dahin bestehenden Lebensmittelrechts in Kraft gesetzt.

► **Verordnung (EG) Nr. 178/2002:**

Es handelt sich hierbei um die Basisverordnung („Basic Food Law“), die dazu dienen soll, ein hohes Gesundheitsschutzniveau auf allen Stufen der Lebensmittelherstellungskette sicherzustellen.

Inhalte dieser Basisverordnung sind:

- Allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit
- Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Unter dem Begriff „Hygienepaket“ sind folgende Verordnungen zusammengefasst:

► **Verordnung (EG) Nr. 852/2004:**

- Vorschriften zur Lebensmittelhygiene

► **Verordnung (EG) Nr. 853/2004:**

- Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

► **Verordnung (EG) Nr. 183/2005:**

- Vorschriften für die Futtermittelhygiene

► **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005:**

- Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ab Dezember 2014, besteht die Verpflichtung zur Kennzeichnung von Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

► **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:**

- Vorschriften zur Information der Verbraucher über Lebensmittel

Weiterführende Informationen zu den gesetzlichen Bestimmungen können über die Internetseite www.securite-alimentaire.public.lu aufgerufen werden.

A.1.2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004: Vorschriften zur Lebensmittelhygiene

Wesentlich für den vorliegenden Leitfaden ist die 2004 in Kraft getretene Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie umfasst allgemeine Hygieneanforderungen, die von den Lebensmittelunternehmen auf allen Stufen der Lebensmittelkette einzuhalten sind. Oberstes Ziel ist die Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus.

Im Vordergrund steht die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer, geeignete Sicherheitsmaßnahmen zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit ihrer Erzeugnisse zu ergreifen und alle Vorschriften im Hinblick auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ordnungsgemäß durchzuführen.

Die Artikel 7 bis 9 der Verordnung beziehen sich auf die Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung von HACCP-Grundsätzen. Solche Leitlinien bieten die Möglichkeit genauer darzulegen, wie die Lebensmittelunternehmer die rechtlichen Anforderungen erfüllen können, die in der Verordnung allgemeiner ausgedrückt sind.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004:

- regelt den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln.
- enthält allgemeine Vorschriften zur Lebensmittelhygiene.
- gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie für die Ausfuhr von Lebensmitteln.

Schlüsselwörter der Verordnung:

- **Lebensmittelhygiene:** alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel zum Genuss für Menschen tauglich ist.
- **Lebensmittelsicherheit:** die Gewähr, dass ein Lebensmittel der Gesundheit des Endverbrauchers nicht schadet, wenn es zubereitet und/oder verzehrt wird.

A.1.3. Das HACCP-System

Die Grundlage zur Umsetzung und Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bildet das HACCP-System, die Abkürzung HACCP steht für „Hazard Analysis Critical Control Points“. Dieses Eigenkontrollsystem ist Bestandteil des Ernährungsregelwerks „Codex Alimentarius“ (WHO) und dient dazu, Gefahren durch Lebensmittel auf den unterschiedlichen Prozessstufen zu identifizieren, zu bewerten, zu erfassen und zu beherrschen. Unter Gefahr werden alle unerwünschten Ereignisse in der Entstehung von Lebensmittel verstanden, die eine Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers verursachen können. (www.bfr.bund.de)

Laut der europäischen Lebensmittelverordnung ist es jedoch nicht notwendig ein individuelles HACCP-System zu erarbeiten, wenn ein branchenspezifischer Leitfaden mit HACCP-basierten Elementen besteht.

Der vorliegende Leitfaden stellt die notwendige Basis zur Umsetzung der Lebensmittelsicherheit in Kindertageseinrichtungen dar und ist auf den HACCP-Grundsätzen aufgebaut: er beschreibt die möglichen Gefahren, die kritischen Hygienepunkte, definiert vom Wareneingang bis zur Reinigung die wichtigsten Kontrollpunkte und legt geeignete Verfahren zur Hygienesicherheit fest.

A.2. Gefahren für Lebensmittel

Hygiene als die Lehre von der Gesunderhaltung des Menschen bedeutet mehr als nur „Sauberkeit“. Sie soll auch der Vorbeugung lebensmittelbedingter Erkrankungen dienen. Um derartige Erkrankungen zu verhindern, werden an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt.

Voraussetzung für eine gute Lebensmittelhygiene sind Kenntnisse über die Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können. Man unterscheidet vier Arten von Gefahren, d.h. nachteilige Beeinflussungen, welche die Qualität von Lebensmitteln so beeinträchtigen können, dass sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet werden.

A.2.1. Chemische Gefahren

Chemische Gefahren können durch das Vorhandensein folgender Substanzen entstehen:

- ▶ Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, Pestizide, Bisphenol A (BPA), toxische Metalle, Nitrite und Nitrate, Rückstände von Tiermedikamenten, usw.

A.2.2. Physikalische Gefahren

Man spricht von physikalischen Gefahren wenn Fremdkörper in Lebensmitteln vorgefunden werden, wie z.B.:

- ▶ Glas, Holz, Metall, Steine, Insekten, Haare, usw.

A.2.3. Biologische Gefahren

Biologische Gefahren können in Rohwaren vorhanden sein oder erst durch den Zubereitungsprozess zugeführt werden. Sie sind auf pathogene oder gefährliche Mikroorganismen zurückzuführen, die beim Menschen Lebensmittelvergiftungen auslösen oder andere gefährliche Auswirkungen haben können. Um sich

vermehrten zu können, benötigen Mikroorganismen eine Reihe von Voraussetzungen wie Wärme, Nahrung und Feuchtigkeit. Zu den biologischen Gefahren gehören:

- ▶ Salmonellen, Schimmelpilze, *E.coli*, *Streptokokken*, *Staphylococcus aureus*, usw.

A.2.4. Allergene Gefahren

Allergene in Lebensmittel sind Substanzen, die Unverträglichkeiten und allergische Reaktionen, im schlimmsten Fall anaphylaktische Schocks, auslösen können. Bei der Manipulation bzw. Zubereitung von allergenfreien Lebensmitteln muss streng, darauf geachtet werden, dass es nicht zu einer Kreuzkontamination mit allergenhaltigen Lebensmittel kommt d.h., das Vermischen allergenhaltigen sowie allergenfreien Lebensmittel muss vermieden werden.

Sind Allergene in Lebensmitteln vorhanden, müssen diese auf vorverpackten Produkten und ab Dezember 2014 auch auf loser Ware angegeben sein. (Règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires)

Zu den bekanntesten Allergenen gehören:

- ▶ glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschl. Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sulfit, Lupinen, Weichtiere, Mollusken.

Die Lebensmittelsicherheit und die damit verbundene Lebensmittelhygiene dient dazu, die Lebensmittel vor solchen chemischen, physikalischen, biologischen und allergenen Gefahren zu schützen sowie die Vermehrung von Verderbnis erregenden und krank machenden Mikroorganismen zu verhindern.

A.3. Grundlegende Hygienevorschriften

Wie bereits erwähnt, ist jeder Lebensmittelunternehmer, also jeder, der eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausübt, verpflichtet, die Rechtsvorschriften zu kennen und diese einzuhalten, um so hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten. So müssen z.B. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen ggf. zu desinfizieren sein. Vorschriften zur Personalhygiene und zur Produkt- und Zubereitungshygiene müssen dem Personal bekannt sein und müssen tagtäglich umgesetzt werden.

In einer sozialen Einrichtung wie der „Kindertagesstätte“ übernimmt die Einrichtungsleitung selbst Aufgaben im Bereich der Lebensmittelsicherheit, delegiert allerdings gleichermaßen auch Aufgaben an das Personal. Damit das Personal Aufgaben oder Teilaufgaben übernehmen kann, muss die Leitung dafür

sorgen, dass Mitarbeiter/innen in die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygiene eingewiesen werden sowie regelmäßig an Schulungen zur Lebensmittelsicherheit teilnehmen können.

Vorliegendes Kapitel beschäftigt sich mit allgemeinen Hygienevorschriften, die insbesondere auf den folgenden grundlegenden Kriterien beruhen:

- ▶ Zustand der räumlichen Voraussetzungen, Ausstattung, Instandhaltung sowie Sauberkeit der Einrichtung.
- ▶ Vermeidung nachteiliger Beeinflussungen und Gefahren durch Abfälle und Schädlinge.
- ▶ Reinigung ggf. Desinfektion von Räumen und Ausstattungsgegenständen sowie allen Maschinen und Utensilien, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- ▶ Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

A.3.1. Räumliche Voraussetzungen und Anforderungen an die Ausstattung

Die Anforderungen an Räume und an deren Ausstattung betreffen alle Produktionsräume wie auch alle Nebenräume zur Warenannahme und Lagerung. Sie bilden zentrale Voraussetzungen für hygienisch einwandfreie Arbeitsabläufe.

- ▶ **Räume**, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen eine gute Lebensmittelhygiene unterstützen. Kreuzkontaminationen, d.h. ungewollte Übertragungen von Verunreinigungen auf Lebensmittel, sind zwischen und während den Arbeitsgängen zu vermeiden.

Die Raumkonzeption muss eine direkte Verbindung zwischen reinen und unreinen Bereichen (z.B. Zubereitung, Essensausgabe einerseits und Gemüse putzen, Spülbereich, etc. andererseits) verhindern. Saubere und ungewaschene Lebensmittel dürfen nicht gleichzeitig an einem Arbeitsplatz bearbeitet werden, da es zu Verunreinigungen mit Schmutz und Mikroorganismen von ungewaschenen Lebensmitteln auf bereits saubere Lebensmittel kommen kann. Reine und unreine Arbeitsvorgänge müssen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt stattfinden.

- ▶ **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

- ▶ **Wandflächen** müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- ▶ **Decken** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelfall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- ▶ **Fenster** und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen geöffnet werden können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht zu entfernen sind. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
- ▶ Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche **Beleuchtung** verfügen, welche gegen Glasbruch geschützt ist.
- ▶ **Türen** müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und sollten entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

- ▶ **Flächen** (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- ▶ Sämtliche **Maschinen und Geräte** funktionieren einwandfrei, sind leicht zu reinigen und können einer Desinfektion standhalten. Sie sind im Hygiene- und Reinigungsplan sowie im Wartungs- und Instandhaltungsplan aufzuführen.
- ▶ Sämtliche **Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck** eignen sich für den Lebensmittelbereich (kein Holz, keine nicht schnittfesten Kunststoffe). Sie sind einwandfrei, leicht zu reinigen und sollen einer Desinfektion standhalten.
- ▶ Geeignete **Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern** von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt und leicht zu reinigen sein.
- ▶ **Wasser**, das in der Einrichtung für die Verarbeitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen verwendet wird, muss Trinkwasserqualität besitzen und den Mindestanforderungen der großherzoglichen Verordnung vom 7. Oktober 2002 bezüglich der Qualität des Wassers zum menschlichen Gebrauch entsprechen. Die Qualität des Trinkwassers wird von den Gemeindeverwaltungen überwacht, auf Anfrage kann eine entsprechende Prüfbescheinigung ausgestellt werden. Der direkte Wasserversorger (d.h. die Gemeinde) ist verpflichtet, mindestens einmal pro Jahr eine Trinkwasseranalyse zu veröffentlichen und bei Nachfrage Auskunft über dessen Qualität zu geben. Die Gemeinde ist jedoch nur verantwortlich für die Wasserqualität bis zur Einrichtung. Daher ist der Betreiber der Kindertageseinrichtung dazu verpflichtet, das Wasser aus der Einrichtung regelmäßig kontrollieren zu lassen und zu belegen, dass dieses den vorgeschriebenen Normen entspricht. Eiswürfel dürfen ebenso nur aus Trinkwasser hergestellt werden und sind in Behältern aufzubewahren, die jede Kontamination verhindern. Wasser, das über Nacht in der Leitung gestanden hat, wird vor der Zubereitung von Lebensmitteln ablaufen gelassen.
- ▶ Geeignete **Vorrichtungen zum Waschen** der Lebensmittel müssen vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen, sauber gehalten und desinfiziert werden können.
- ▶ Es müssen an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und ggf. zur Händedesinfektion sowie zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
- ▶ Es müssen genügend **Toiletten** mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen Lebensmittel manipuliert werden.
- ▶ Eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung** muss gewährleistet sein, so dass die Ansammlung von Kondenswasser und Schimmelbildung vermieden wird. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen zur Reinigung und Instandhaltung leicht zugänglich sein und sind regelmäßig zu kontrollieren. Die sanitären Anlagen müssen ebenfalls über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
- ▶ Für das Küchenpersonal müssen **Umkleieräume** zur Verfügung stehen. Eine Trennung der Arbeitskleidung von Straßenkleidern ist bei der Benutzung von Umkleide-schränken zu beachten.

A.3.2. Reinigung und Desinfektion

Da Schmutz ein idealer Nährboden für Mikroorganismen ist und Ungeziefer anlocken kann, hat Sauberkeit einen erheblichen Einfluss auf die Lebensmittelhygiene. Ziel der Reinigung ist es Verschmutzungen zu verhindern, Keimen den Nährboden zu entziehen und so das Vorkommen von Mikroorganismen, die lebensmittelbedingte Erkrankungen verursachen können, auf Arbeitsflächen und Ausstattungsgegenstände zu reduzieren. Die Desinfektion ermöglicht eine zusätzliche Keimreduzierung auf ein nicht krankheitserregendes Maß. Desinfektionsmittel wirken jedoch nur, wenn vorher alle organischen Stoffe durch eine gründliche Reinigung beseitigt wurden.

Bei der **Reinigung** werden Abfälle, Schmutz und Fett nach einem festgelegten Reinigungskonzept beseitigt, das Ablauf- und Reinigungsverfahren, die Häufigkeit, Menge und Beschaffenheit des Reinigungsmittels festlegt. Während der Reinigung dürfen Lebensmittel nicht der Gefahr der Verunreinigung ausgesetzt sein. Reinigungsmaterial und -mittel sind von Lebensmitteln getrennt aufzubewahren.

- ▶ Die **Desinfektion** mit geeigneten Mitteln findet immer erst nach der gründlichen Reinigung statt. Sie dient der Keimreduzierung und -vernichtung auf Arbeitsflächen und -utensilien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Um eine erfolgreiche Desinfektion zu gewährleisten sind die Anweisungen des Herstellers zu beachten und die Konzentration sowie die Einwirkzeit des Mittels einzuhalten. Es ist ebenfalls darauf zu achten, Verunreinigungen von Lebensmitteln zu verhindern. Desinfektionsmittel sind von Lebensmitteln getrennt aufzubewahren.
- ▶ Die Reinigung ggf. die Desinfizierung bezieht sich auf:
 - Den Küchenbereich
 - Die Lagerräume
 - Die Kühl- und Tiefkühleinrichtungen
 - Die Speiseräume
 - Ausstattung, Material, Geräte und Utensilien
 - Umkleideräume
 - Sanitärbereich
- ▶ Die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion wird von der Einrichtung im Reinigungsplan festgelegt, der folgendes beinhaltet:
 - Nennung des zu reinigenden Objekts
 - Reinigungshäufigkeit
 - Zuständigkeit
 - Zu verwendende Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- ▶ Arbeitsflächen, Maschinen, Utensilien und Geräte sind nach jeder Benutzung zu reinigen.
- ▶ Nach der Verarbeitung von leicht verderblichen, rohen oder verunreinigten Lebensmitteln (z.B. Gemüse mit Erde, siehe auch S. 27), sind alle Maschinen, Arbeitsutensilien, Geräte und Arbeitsflächen nach der Reinigung ebenfalls zu desinfizieren.
- ▶ Wenn es keine räumliche Trennung von reinen und unreinen Arbeitsgängen gibt, sind diese Vorgänge zeitlich voneinander zu trennen. Zwischen den reinen sowie unreinen Arbeitsgängen muss eine Reinigung und ggf. eine Desinfektion durchgeführt werden.
- ▶ Das Geschirr ist möglichst räumlich getrennt von der Speisezubereitung und hygienisch einwandfrei zu reinigen. Die Temperatur bei der Geschirreinigung sollte mindestens 65°C betragen. Die Abläufe sind so organisiert, dass sich sauberes und benutztes Geschirr nicht kreuzen. Geschirr, Utensilien, Maschinen und Geräte sind in geschlossenen Schränken oder vollständig abgedeckt außerhalb der Spüle aufzubewahren.
- ▶ Alle Geräte, Maschinen und Utensilien zur Reinigung sind leicht sauber zu halten. Wisch- und Trockentücher sind kochfest und werden täglich gewechselt, Spülbürsten werden täglich in der Spülmaschine gereinigt. Reinigungsutensilien, die nicht gewaschen werden können, werden in Desinfektionslösung eingelegt.
- ▶ Sämtliche verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein. Sie sind in der Originalverpackung und getrennt von Lebensmitteln zu lagern.

A.3.3. Abfallentsorgung

Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Erzeugnissen und anderen Abfällen sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- ▶ Abfälle sind so rasch wie möglich aus Räumen zu entfernen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- ▶ Abfälle sind in verschließbaren Behältern mit Fußhebel oder anderer nicht manuell zu betätigenden Entsorgungssystemen zu lagern.
- ▶ Die Behälter sind mit flüssigkeitsdichten Mülltüten auszustatten, müssen einwandfrei instand gehalten, gereinigt und falls notwendig desinfiziert werden können.
- ▶ Das Sortieren von Abfällen erfolgt in deutlich gekennzeichneten Abfallbehältern.
- ▶ Abfallräume sind sauber und frei von Tieren und Schädlingen zu halten.
- ▶ Abfälle müssen einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt werden und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.
- ▶ Das Kühlen des Abfalls ist von Vorteil, jedoch gesetzlich nicht vorgeschrieben.
- ▶ Der Abfallentsorgungsplan sorgt für eine schnelle und umweltfreundliche Beseitigung der Abfälle.

A.3.4. Schädlingsvorsorge und -Bekämpfung

Schädlinge wie Nagetiere, Insekten und Vögel verbreiten Krankheiten, verunreinigen Lebensmittel und können Lebensmittelvergiftungen verursachen.

Um die Gefahr eines Schädlingsbefalls zu verhindern, sind vorbeugende Maßnahmen vorzusehen:

- ▶ Zugänge und Öffnungen zu Räumen, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt und zubereitet werden, sind abzusichern.
- ▶ Lebensmittellieferungen sind auf Schädlingsbefall zu überprüfen.
- ▶ Lebensmittel werden nicht direkt auf dem Fußboden gelagert.
- ▶ Küchenbereich, Abfallbereich, Abflüsse und Außenbereich sind sauber zu halten.
- ▶ Sämtlicher Müll ist gut verschlossen zu lagern.
- ▶ Ein Schädlingsbekämpfungsplan ist zu erstellen. Dieser erlaubt es einerseits das Vorhandensein von Schädlingen festzustellen und andererseits sie zu beseitigen. Der Schädlingsbekämpfungsplan enthält den Vertrag mit der Schädlingsbekämpfungsfirma, ein Schema der Räume mit Angaben zu den Ködern, die technische Datenblätter für die eingesetzten Produkte und die regelmäßigen Kontrollberichte. In den Räumen sind die einzelnen Positionen der ausgelegten Köder zu kennzeichnen. Die Bekämpfung eines Schädlingsbefalls ist nach dem Schädlingsbekämpfungsplan von Fachleuten durchzuführen.

A.3.5. Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln soll der Weg von der Primärproduktion bis zum Endverbraucher lückenlos nachvollziehbar sein. Kindertagesstätten mit Verpflegungsangebot erhalten Lebensmittel und geben Lebensmittel weiter. Sie sind aus diesem Grund eines von vielen Gliedern in der Lebensmittelkette und müssen alle Wareneingänge an Hand von Lieferscheinen und Rechnungen dokumentieren.

Darüber hinaus sind sie dazu verpflichtet, Lebensmittel, die den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht erfüllen, d.h. gesundheitsschädlich bzw. für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, bei der nationalen Behörde zur Lebensmittelsicherheit zu melden (siehe Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Das Download des Formulars für die Meldung von nicht sicheren Lebensmittel findet man unter:

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/notification_probleme/index.html

A.4. Persönliche Hygiene in der Einrichtung

Im Rahmen von Maßnahmen für eine gute Praxis zur Lebensmittelhygiene spielt persönliche Hygiene eine wesentliche Rolle. Da in Kindertagesstätten zwar in erster Linie das Küchenpersonal bei der Zubereitung von Mahlzeiten mit Lebensmitteln arbeitet, jedoch das pädagogische Team und die Kinder ebenfalls täglich damit in Kontakt kommen (z.B. beim Servieren, Essen, Koch- und Backaktivitäten) beziehen sich die Anforderungen an die persönliche Hygiene in diesem Kapitel, wenn auch leicht abgewandelt, auf alle Beteiligten.

Mikroorganismen kommen überall vor:

- ▶ an der Kleidung
- ▶ an den Händen
- ▶ an Lebensmitteln
- ▶ auf den Arbeitsflächen und -utensilien
- ▶ an Geräten und Verpackungen
- ▶ an Transportmitteln.

Da durch Unachtsamkeit und Unsauberkeit, Lebensmittel durch Mikroorganismen (z.B. Bakterien und Viren) und auch durch Fremdkörper (z.B. Haare, Zigarettenkippen) oder chemische Stoffe (z.B. stark riechende Parfüms) verunreinigt werden können, ist die konsequente Anwendung von Maßnahmen zur persönlichen Hygiene anlässlich einer guten Lebensmittelsicherheit von höchster Bedeutung.

Infolgedessen nimmt das Personal im Rahmen der Lebensmittelhygiene eine wichtige Schlüsselposition ein und muss eingewiesen und geschult werden.

Um alle hygienischen Anforderungen erfüllen und umsetzen zu können, muss das Personal einerseits qualifiziert sowie andererseits auch motiviert sein, die Hygieneregeln selbst systematisch umzusetzen und darüber hinaus den Kinder weiterzuvermitteln.

A.4.1. Anleitung zur hygienischen Händereinigung

Alle Mitarbeiter und Kinder sind in einer angemessenen Händehygiene zu schulen und sollten die Anweisungen auch systematisch anwenden. Man kann dazu ein einziges Präparat einsetzen, das sowohl reinigt als auch desinfiziert. Man kann allerdings auch mit zwei unterschiedlichen Mitteln arbeiten. In diesem Fall erfolgen Händereinigung und Händedesinfektion in zwei nacheinander stattfindenden Arbeitsgängen.

- ▶ (Desinfizierende) Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelenk gründlich einreiben
- ▶ Abspülen
- ▶ Mit Papierhandtüchern abtrocknen



- **SCHEMA 1:** Händereinigung (siehe Vorlagen)

A.4.2. Anleitung zur hygienischen Händedesinfektion

- ▶ Desinfektionsmittel auf die abgetrockneten Hände geben
- ▶ Bis zum vollständigen Verdunsten des Desinfektionsmittels die Hände wie in Schema 2 reiben



Handfläche auf Handfläche
inkl. Handgelenke
Rechte Handfläche über
linkem Handrücken und



linke Handfläche über
rechtem Handrücken



Handfläche auf Handfläche
mit verschränkten,
gespreizten Fingern



Aussenseite der Finger
auf gegenüberliegende
Handfläche mit
verschränkten Fingern



Kreisendes Reiben des
rechten Daumens in der
geschlossenen linken
Handfläche und umgekehrt



Kreisendes Reiben hin und
her mit geschlossenen
Fingerkuppen der rechten
Hand in der linken
Handfläche und umgekehrt

- **SCHEMA 2:** Händedesinfektion (siehe Vorlagen)

A.4.3. Persönliche Hygiene beim Servieren und während den Mahlzeiten

A.4.3.1. Personal

- ▶ Das gesamte Personal (Erzieher und Küchenpersonal) ist in eine adäquate Händehygiene einzuweisen und wendet diese systematisch an.
- ▶ Es sind an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden. Diese sind mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet; darüber hinaus sind Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden.
- ▶ Hände werden nach jedem Toilettengang, vor dem Servieren und vor den Mahlzeiten gewaschen.
- ▶ Falls erforderlich werden die Hände auch desinfiziert.
- ▶ Hände werden nicht an Kleidung oder Geschirrhandtüchern abgewischt.
- ▶ In unmittelbarer Nähe der Speisen und Getränke wird nicht geraucht, auf Speisen und Getränke wird nicht geniest oder gehustet.
- ▶ Im Fall von infizierten Wunden, Hautverletzungen oder einer Krankheit (Magen/Darmerkrankungen), die durch Lebensmittel übertragen werden kann, ist der Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.
- ▶ Bei Infektionskrankheiten (z.B. Husten, Schnupfen) ist ggf. ein Mundschutz zu tragen.
- ▶ Bei Verletzungen an den Händen werden saubere und wasserdichte Pflaster ggf. auch Fingerlinge oder Einmalhandschuhe benutzt.

A.4.3.2. Kinder

- ▶ Die Kinder sind in eine adäquate Händehygiene einzuweisen.
 - ▶ Die Kinder waschen sich die Hände:
 - nach jedem Toilettengang
 - vor jeder Mahlzeit
 - vor dem Servieren der Speisen
 - ▶ Auf Speisen und Getränke wird nicht geniest oder gehustet.
 - ▶ Verletzungen an den Händen werden durch saubere sowie wasserdichte Pflaster und ggf. durch Einmalhandschuhe geschützt.
-

A.4.4. Personal- und Kinderhygiene bei der Zubereitung von Speisen

Bei Koch- oder Backaktivitäten mit Kindern, welche vom Erzieher gestaltet werden, gelten für die Erzieher sowie für die Kinder die gleichen Hygieneregeln wie für das Küchenpersonal.

A.4.4.1. Persönliche Hygiene

- ▶ Auf eine angemessene Hygiene von Körper und Haaren wird geachtet.
 - ▶ Fingernägel sind kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack, künstliche Fingernägel sind zu vermeiden.
 - ▶ Kein Schmuck, kein Piercing, keine Armbanduhr.
 - ▶ Das Tragen des Eherings ist erlaubt, wenn er eine glatte Oberfläche besitzt und leicht zu säubern ist.
 - ▶ Haare und lange Bärte werden abgedeckt.
 - ▶ Lange Haare werden zusammengebunden.
 - ▶ Bei Verletzungen werden saubere, wasserdichte Pflaster und ggf. Einmalhandschuhe benutzt.
 - ▶ Auf stark duftendes Parfum oder Aftershave wird verzichtet.
 - ▶ Zur Arbeitskleidung des Küchenpersonals:
Für das Küchenpersonal stehen angemessene Umkleieräume zur Verfügung.
- Die vollständige und saubere Arbeitskleidung bestehend aus Schuhe, Hose, Weste oder Schürze und Kopfbedeckung wird erst in der Einrichtung angezogen und nur innerhalb der Einrichtung getragen. Straßen- und Arbeitskleidung werden getrennt und außerhalb der Küche an einem sauberen und regelmäßig gereinigten Ort aufbewahrt.
- Die Arbeitskleidung ist je nach Verschmutzung und insbesondere die Weste/Schürze (täglich) regelmäßig zu wechseln und bei 90°C zu waschen.
- Die Arbeitskleidung ist während der Raucherpausen entweder abzulegen oder eine langarmige Schutzschürze ist überzuziehen. Arbeitsschuhe müssen immer gewechselt werden.
- ▶ Zur Kleidung des erzieherischen Personals und der Kinder:
Bei Koch- und Backaktivitäten ist dafür zu sorgen, dass die Kleidung aller Teilnehmer sauber ist und Schürzen zur Verfügung stehen. Insbesondere bei Koch- und Backaktivitäten in der Produktionsküche ist auf eine Kopfbedeckung zu achten.
-

A.4.4.2. Händehygiene

- ▶ Personal sowie Kinder sind in der Händereinigung und -desinfektion zu schulen. (siehe S.18–19)
- ▶ Es sind an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden. Diese sind mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet; darüber hinaus sind Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel sind von den Handwaschbecken getrennt angeordnet.
- ▶ Im Umgang mit Lebensmitteln werden Hände regelmäßig gewaschen ggf. desinfiziert:
 - vor Beginn des Umgangs mit Lebensmittel
 - nach jeder Pause
 - nach dem Gang zur Toilette
 - nach dem Niesen, Husten und Naseputzen
 - nach dem Kämmen und Bürsten der Haare

- vor dem Wechsel von nicht-reinen zu reinen Arbeitsschritten
 - vor und nach dem Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
 - nach der Entsorgung von Abfällen
 - nach der Reinigungsarbeit
 - vor der Präsentation und dem Servieren
- ▶ Vor und nach der Berührung von Fleisch, Geflügel, Fisch und Ei sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Eine Kunstnagelbürste in Desinfektionslösung sollte vorhanden sein.
 - ▶ Das Berühren von Lebensmitteln mit den Händen ist auf ein Mindestmaß zu beschränken.
 - ▶ Hände werden nicht an Kleidung oder Geschirrhandtüchern abgewischt.
 - ▶ Bei Verletzungen an den Händen müssen saubere, wasserdichte Pflaster und ggf. Fingerlinge oder Handschuhe benutzt werden.

A.4.4.3. Verhalten im Produktionsbereich und in den Lagerräumen

- ▶ Die Leitlinien für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sind bekannt und werden angewendet.
- ▶ Im Produktionsbereich und in den Lagerräumen wird nicht gegessen, getrunken oder geraucht.
- ▶ Speisen werden mit einem extra Probierlöffel abgeschmeckt. Dieser wird vor der Wiederbenutzung gereinigt bzw. desinfiziert.
- ▶ Auf Speisen und Getränke wird nicht geniest oder gehustet.
- ▶ In der Küche wird kein Mobiltelefon verwendet oder liegen gelassen. Nach jedem Benutzen eines Telefons/Handys außerhalb des Produktionsbereichs ist auf eine adäquate Händehygiene zu achten.
- ▶ Im Fall von infizierten Wunden, Hautverletzungen ist der Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.
- ▶ Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann oder Personen mit Magen/Darm/Hauterkrankungen, ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.
- ▶ Der Aufenthalt von Haustieren ist nicht erlaubt.

A.5. Hygieneregeln wenn in der Einrichtung gekocht wird

Folgendes Kapitel betrifft alle Personen – Küchen- sowie erzieherisches Personal –, welche in einer Einrichtung mit Lebensmitteln umgehen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt sind. Um die unterschiedlichen Gefahren auf ein akzeptables Maß zu reduzieren und die Vermehrung von krank machenden

Mikroorganismen zu verhindern, müssen die Risikofaktoren und die kritischen Situationen bekannt sein. Darüber hinaus sollte ein Maßnahmenplan in Form von Hygieneregeln bestehen, der allen Beteiligten bekannt ist und auch angewendet wird.

A.5.1. Elementare Prinzipien zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

Bevor auf den nächsten Seiten ausführlicher auf den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln eingegangen wird, stellt nachfolgende Tabelle (vgl. Bayerisches Landesamt für

Gesundheit und Lebensmittelsicherheit) einführend, kurz und prägnant dar, welche Aufgaben dabei im Vordergrund stehen:

1. Richtig einkaufen	Lebensmittel sorgfältig auswählen, angemessen lagern und falls erforderlich kühlen
2. Reinigen/desinfizieren	Hände, Geräte, Arbeitsutensilien und -flächen regelmäßig reinigen und ggf. desinfizieren
3. Trennen	Kreuzkontaminationen, d.h. Keimübertragungen vermeiden, rohe Lebensmittel von verzehrfertigen Speisen getrennt lagern
4. Erhitzen	Speisen gründlich durchgaren
5. Kühlen	Verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort ausreichend kühlen oder einfrieren
6. Waschen, Schälen	Keime an Obst und Gemüse reduzieren
7. Schützen	Insekten, Nager und andere Tiere fernhalten
8. Entsorgen	Abfälle schnell und umweltfreundlich entsorgen

■ **Tabelle 1:** elementare Prinzipien für eine gute Lebensmittelhygiene

A.5.2. Warenannahme

Einrichtungen, die über eine eigene Küche verfügen, werden regelmäßig mit Waren beliefert, die zur Herstellung von Speisen benötigt werden. Schon bei der Anlieferung dieser Produkte gilt es, Vorkehrungen für eine gute Lebensmittelsicherheit vorzunehmen. Es sollte nur einwandfreie Ware in die Einrichtung gelangen. Andernfalls ist sie zurückzuweisen. Sollten grundsätzliche Bedenken gegenüber der einwandfreien Beschaffenheit einer Ware bestehen, ist die zuständige Lebensmittelbehörde zu informieren. (siehe S. 17: Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln)

Die Warenannahme sollte über einen separaten Eingang erfolgen, dabei sollte die Ware nachstehenden Kriterien entsprechen:

- ▶ Keine Verunreinigungen, Fremdkörper oder Schädlinge
- ▶ Einwandfreie Frische und Qualität (z.B. kein Schimmel, keine Fäulnis)
- ▶ Guter Verpackungszustand
- ▶ Angabe der Mindesthaltbarkeitsdaten
- ▶ Vollständige Kennzeichnung

- ▶ bei kühlpflichtiger Ware, keine Unterbrechung der Kühlkette (Überprüfung mit einem dafür geeigneten Thermometer). Kurzfristige Temperaturüberschreitungen sind toleriert, wenn sie je nach Lebensmittel die vorgeschriebenen Temperaturwerte nicht überschritten haben. Bei Fisch, Hack- und Frischfleisch sowie Frischgeflügel werden Temperaturüberschreitungen nicht akzeptiert, die Warenannahme ist zu verweigern. (siehe S. 25: Tabelle 2)
- ▶ keine Lagerung der Waren in den angelieferten Kartons. Vor der Entsorgung der Kartons sind aus Gründen der Rückverfolgbarkeit die Losnummern aufzubewahren. Um das Risiko von Verunreinigungen zu reduzieren, sollte bei der Anlieferung von Waren darauf geachtet werden, dass die Verpackungen nicht auf den Straßenbelag oder den Bürgersteig abzustellen werden bevor sie in die Einrichtung gelangen.
- ▶ Sorgfältige Dokumentation der Wareneingangskontrollen sowie der festgestellten Mängel mit den durchgeführten Maßnahmen (siehe Vorlage: Wareneingangskontrolle)

A.5.3. Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln

Nicht immer werden sämtliche Waren angeliefert. Es kommt regelmäßig vor, dass Küchen- sowie erzieherisches Personal für die Einrichtung Lebensmittel besorgen. Wie beim Wareneingang durch Anlieferung müssen auch Lebensmittel, die selbst eingekauft werden, entsprechend den Hygieneanforderungen behandelt werden.

- ▶ Das Transportmittel (z. B. Auto) sollte sauber sein und regelmäßig gereinigt werden. Dabei ist auf das Risiko von Kreuzkontaminationen zu achten insbesondere wenn z.B. ein Haustier regelmäßig mit dem Privatauto transportiert wird.
- ▶ Alle selbst eingekauften Lebensmittel sind einer Sichtkontrolle zu unterziehen. Es sollten keine Lebensmittel gekauft werden, die selbst sichtbar geschädigt oder verdorben sind.
- ▶ Es sollten auch keine Lebensmittel gekauft werden, deren Verpackung beschädigt ist.
- ▶ Die Waren sind so zu transportieren, dass sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können. Unverpackte Lebensmittel wie Backwaren sollten z.B. nicht in Berührung mit rohen Eiern oder erdbehaftetem Gemüse kommen.
- ▶ Es dürfen nur lebensmittelgeeignete Verpackungen zum Transportieren genutzt werden, die den Geschmack und die Qualität eines Lebensmittels nicht verändern.
- ▶ Kühlpflichtige und tiefgefrorene Lebensmittel sollten erst am Ende des Einkaufs aus den Kühl- und Gefrierregalen des Ladens entnommen werden und in Kühlboxen mit Kühlelementen transportiert werden.
- ▶ Thermoboxen und Kühltaschen werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln benutzt. Zur Ausstattung gehört ein Thermometer zur Überwachung der Transporttemperatur.
- ▶ Es sollte darauf verzichtet werden, stark mit Feuchtigkeit angelaufene Verpackungen aus dem Kühlregal zu wählen oder vereiste Tiefkühlprodukte zu kaufen.
- ▶ Die Kühlkette sollte nicht unterbrochen werden, die Ware ist auf dem schnellsten Weg in die Kühl- und Gefrierschränke der Einrichtung unterzubringen. Die Temperatur dieser Lebensmittel sollte stichprobenweise kontrolliert und dokumentiert werden. Kurzfristige Temperaturüberschreitungen sind toleriert unter der Bedingung, dass die vorgeschriebenen Temperaturwerte berücksichtigt werden. Bei Fisch, Hack- und Frischfleisch sowie Frischgeflügel werden Temperaturüberschreitungen nicht akzeptiert. (siehe S. 25: Tabelle 2)

A.5.4. Lagerung und Lagerräume

Sind die Waren, ob angeliefert oder selbst eingekauft, einmal in der Einrichtung, sind sie sach- und fachgerecht zu lagern. Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bis zu deren Verarbeitung müssen angemessene Lagerräume vorhanden sein und die Waren müssen unter angemessenen Temperaturen gelagert werden.

Bedarf an Lagermöglichkeiten:

- ▶ Vorratslager für das Trockensortiment (Teigwaren, Mehl, Konserven, etc.)

- ▶ Lagerungsmöglichkeit für Obst und Gemüse
- ▶ Kühl- und Gefrierschränke
- ▶ Lagerungsmöglichkeit für Reinigungsmaterial: in einem getrennten Raum oder in einem getrennten geschlossenen Schrank

Anforderungen an die Lagerung von Lebensmitteln:

- ▶ Lagerräume müssen sauber, trocken und übersichtlich sein.
- ▶ In den Lagerräumen werden nur Lebensmittel aufbewahrt.

- ▶ Die Ware soll so gelagert werden, dass das Prinzip „first in, first out“ zur Anwendung kommt, d. h. frische Lebensmittel werden nach hinten geräumt, so dass die Lebensmittel mit den kürzeren Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) vorne stehen und zuerst verbraucht werden.
- ▶ Obst und Gemüse sind getrennt von anderen Lebensmitteln in trockenen, kühlen und gut belüfteten Räumen aufzubewahren.
- ▶ Unverpackte und verpackte Lebensmittel sind getrennt voneinander zu lagern.
- ▶ Es ist darauf zu achten, dass kein Schimmelbefall vorliegt.
- ▶ Lebensmittelkonserven die beschädigt, verrostet, verbeult oder sogar aufgeplatzt sind, müssen entsorgt werden.
- ▶ Verpackte, nicht kühlbedürftige Lebensmittel sind übersichtlich in einem gut belüfteten, trockenen Raum und nicht direkt auf dem Fußboden zu lagern.
- ▶ Die Mindesthaltbarkeitsdaten sind regelmäßig zu überprüfen und Anbrüche müssen gut verschlossen sein. Bei geöffneten Verpackungen ist das Anbruchdatum zu vermerken. In diesem Zusammenhang ist daran zu denken, dass sich die Mindesthaltbarkeitsdaten von vielen Lebensmitteln mit dem Öffnen der Verpackung verkürzen.
- ▶ Das Trockensortiment (Teigwaren, Mehl, etc.) wird in verschlossenen Verpackungen oder Behältnissen gelagert.
- ▶ Da Holzpaletten sich nicht reinigen lassen, dürfen sie zum Lagern von Lebensmitteln nicht benutzt werden.
- ▶ Rohe Lebensmittel sind getrennt von zubereiteten Speisen zu lagern.
- ▶ Produktions- bzw. Einfrierdatum sind vor der Lagerung auf die Lebensmittel zu vermerken.
- ▶ Es bestehen für Rohstoffe einerseits und zubereiteten Lebensmitteln andererseits ausreichend separate Kühlräume und/oder angemessene getrennte Lagerungsmöglichkeit.
- ▶ Eier werden den angelieferten Eierkartons entnommen und mit Hinweis auf das Mindesthaltbarkeitsdatum im Kühlschrank aufbewahrt. (wenn möglich in Plastikboxen).
- ▶ Bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware wird besonders auf die Einhaltung der Kühlkette geachtet.
- ▶ Lebensmittel lagern getrennt von:
 - Mitteln zur Schädlingsbekämpfung
 - Medizinischen Produkten sowie Pflegeprodukten
 - Reinigungsmitteln
 - Bastel- und Malmaterial

A.5.5. Temperaturen und Temperaturmessgeräte

Um die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen zu unterbinden, sind bei der Lagerung, während der Produktion, beim Warmhalten und beim Servieren

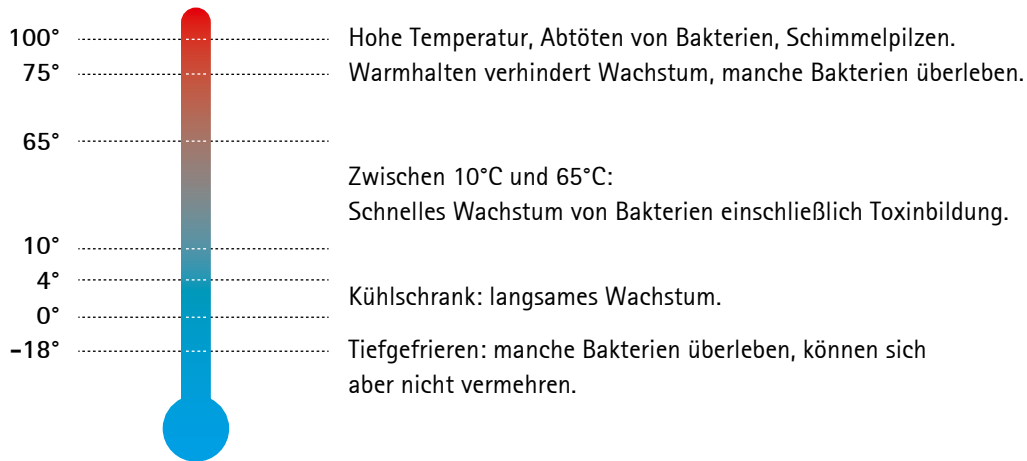
von Lebensmitteln geeignete Temperaturen sicherzustellen. Die Entwicklung von Mikroorganismen ist zum größten Teil abhängig von der Temperatur.



In der Kälte vermehren sich Bakterien nur langsam. Bei Tiefkühltemperaturen wird ihr Wachstum verhindert, sie werden jedoch nicht abgetötet. Der Temperaturbereich für die optimale Vermehrung der meisten Bakterien liegt zwischen 10°C und 65°C. Pasteurisieren oder Kochen tötet die meisten Keime in kurzer Zeit ab.

Manche Krankheitserreger (z.B. *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens*) können Sporen bilden, d.h. Dauerformen, die extrem resistent sind. Sporen können den Erhitzungsprozess überleben.

Werden Speisen dann bei zu niedriger Temperatur über längere Zeit warm gehalten, besteht die Möglichkeit, dass die Sporen „auskeimen“ und sich rasch vermehren. Dabei können Toxine entstehen, die zu Lebensmittelvergiftungen mit Durchfall und Erbrechen führen können. Wichtig ist eine schnellstmögliche ausreichende Kühlung der Lebensmittel bzw. das Warmhalten von Speisen bei über 65 °C, um das Keimwachstum bzw. das Auskeimen von Sporen zu verhindern.

Temperaturbereich**Wirkung auf Mikroorganismen****A.5.5.1. Lagerungstemperaturen**

Leicht verderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel müssen unter den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden.

Produkte	Lagertemperaturen	Optimale Lagertemperatur
Tiefkühlprodukte	zwischen -18°C und -15°C	-18°C
Fisch: frisch oder aufgetaut	Schmelzeis und zwischen 0°C und 2°C	
Hackfleisch und Hackfleischprodukte	zwischen 0°C und 2°C	2°C
Hühnerfleisch	zwischen 2°C und 4°C	4°C
Frischfleisch und Frischfleischprodukte	zwischen 2°C und 4°C	4°C
Ei-Produkte (keine UHT-Produkte)	zwischen 2°C und 6°C	4°C
FrISCHE Eier mit langem MHD*	bei max. 18°C	Am besten gekühlt
Eier mit kurzem MHD (< 14 Tage)	zwischen 2°C und 4°C	4°C
Backwaren mit durchgebackener Füllung oder Auflage	zwischen 0°C und 8°C	4°C
Milch und Milchprodukte	zwischen 4°C und 8°C	6°C

■ **Tabelle 2:** Lagerungstemperaturen *MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

► **Lagerräume:**

- Das Vorratslager (Raum, -schrank oder -regal) für das Trockensortiment muss trocken sein. Es soll keine Feuchtigkeit vorhanden sein.
- Obst und Gemüse, das nicht im Kühlschrank gelagert wird, sollte zwischen 8°C und 12°C gelagert werden.

- Die Funktionsfähigkeit und die Temperaturen aller Kühl- und Gefriereinrichtungen (auch die Kühlgeräte in den Gruppenräumen) sind zweimal täglich zu kontrollieren (morgens vor Arbeitsbeginn und nachmittags) sowie sorgfältig zu dokumentieren. In Kühlgeräten mit Temperaturanzeigen liegen Thermometer zur Überprüfung der Funktionsfähigkeit dieser Anzeigen. (siehe Vorlagen: Temperaturkontrollen)

A.5.5.2. Temperaturmessgeräte

Die Messung von Umgebungstemperaturen und die Kerntemperaturmessung gehören zu den wesentlichen Kontrollen der Lebensmittelsicherheit. Alle Geräte und Thermometer zur Temperaturerfassung (z.B. Handmessgeräte, Messgeräte in Kühleinrichtungen und Gargeräten) müssen bedingungslos funktionieren und präzise arbeiten.

Eine Überprüfung der Funktionsfähigkeit der Instrumente ist mindestens einmal jährlich durchzuführen. (siehe Vorlage: Wartungs- und Instandhaltungsliste)

Temperaturkontrollen bei der Anlieferung der Ware oder bei der Produktion von Speisen dürfen die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigen.

► Temperaturkontrolle bei der Anlieferung der Ware:

- Stichproben zur Temperaturkontrolle des Lieferfahrzeuges sollten in der Nähe der Tür stattfinden.
- Bei zu kühlenden oder tiefgefrorenen Lebensmitteln sollte regelmäßig eine Temperaturkontrolle durchgeführt werden.
- Kombi-Infrarot- und Einstechthermometer: für schnelle Temperaturkontrollen der Ware den Infrarot-Scan benutzen, für genaue Messungen das Einstechthermometer.

- Vor und nach Gebrauch des Einstechthermometers ist der Fühler zu desinfizieren (z.B. mit einem Desinfektionstuch). Da das Durchstechen der Verpackung einer Ware mit dem Einstechthermometer die Haltbarkeit der Ware verändert, sollte dies wenn möglich vermieden werden, indem man z.B. den Fühler des Messgeräts zur Temperaturermittlung zwischen zwei Einheiten des gleichen Produkts einklemmt.

► Temperaturkontrolle bei der Produktion von Speisen:

- Die Temperatur ist bei jedem zubereitetem Lebensmittel vor dem Servieren zu ermitteln.
- Kombi-Infrarot- und Einstechthermometer: für schnelle Temperaturkontrollen der Ware den Infrarot-Scan benutzen, für genaue Messungen das Einstechthermometer.
- Das Einstechthermometer wird benutzt um die Kerntemperatur zu ermitteln. Vor und nach Gebrauch des Einstechthermometers ist der Fühler zu desinfizieren (z.B. mit einem Desinfektionstuch).
- Vor Gebrauch des Infrarotthermometers müssen die Speisen umgerührt werden.

A.5.6. Verarbeitung von Lebensmitteln und Herstellung von Speisen

- Vor der Verarbeitung von Lebensmitteln müssen die Anforderungen an eine einwandfreie persönliche Hygiene erfüllt sein. (siehe S.18–21)
- Während der Zubereitung von Speisen wird kein Abfall entsorgt.
- Um Kreuzkontaminationen (Übertragung von Verunreinigungen z.B. durch Mikroorganismen oder Allergene) zu vermeiden, ist besonders darauf zu achten, reine von unreinen Arbeitsgängen getrennt auszuführen. Wenn es für die Trennung von reinen und unreinen Arbeitsgängen nicht genügend Arbeitsflächen gibt, sind diese Vorgänge zeitlich voneinander zu trennen. Zwischen den jeweiligen Arbeitsgängen muss eine Reinigung und gegebenenfalls eine Desinfektion von Arbeitsflächen, Maschinen und Utensilien durchgeführt werden.
- Lebensmittel werden nicht in Becken gewaschen, die zum Spülen von Gegenständen benutzt werden.
- Es wird auf Fremdkörper und Verunreinigungen geachtet.
- Rohe Lebensmittel sind von schon Gegartem fernzuhalten.
- Die Schale von Früchten ist wegen der Pestizide vor dem Schälen zu waschen.
- Zeiten außerhalb der Kühlung sind so kurz wie möglich zu halten und zu kühlende Ware ist so schnell wie möglich zu verarbeiten.
- Der kritische Temperaturbereich für die Keimvermehrung liegt zwischen 10°C und 65°C. Damit dieser in weniger als 2 Stunden überwunden werden kann, sind folgende Vorgehensweisen möglich (siehe S.28 und Leitlinien der Chambre des Métiers S.35):
 - Ein schnelles Abkühlen auf 10°C ist innerhalb von maximal 2 Stunden sicherzustellen, durch:
 - Schockfrostern
 - Ausbreiten in dünnen Schichten auf großer, gekühlter Fläche
 - Umfüllen in doppelbodigen Behältern mit Kühlflüssigkeit
 - Nach Abkühlung gekühlt verarbeiten oder gekühlt lagern (< 4°C)
 - Auf einen einwandfreien Zustand der Räume und Geräte sowie auf eine einwandfreie Personalhygiene achten
 - Die Produkte sind durch Abdecken oder Aufbewahren in verschlossenen Behältern zu schützen.

- ▶ Die eben angegebenen Vorgehensweisen sind auch Voraussetzung für das Vorkochen von Speisen. Vorkochen ist nur dann möglich, wenn die Einrichtung über eine Kühlmöglichkeit (z.B. Schockfroster) verfügt, die Speisen innerhalb von 2 Stunden auf 10°C herunterkühlen kann.
- ▶ Fleisch, Fisch und Geflügel sind gut durchzugaren. Beim Garen von Fleisch und Fleischgerichten ist darauf zu achten, dass eine Kerntemperatur von mindestens 80°C während 2 Minuten sichergestellt ist.
- ▶ Sämtliche Speisen sind bei mindestens 65 °C im Kern heißzuhalten und schnell auszugeben. Werden die Speisen innerhalb der Einrichtung ausgegeben, müssen sie beim Verlassen der Küche mindestens 65°C haben. Werden die Speisen außerhalb der Einrichtung transportiert, muss die Temperatur bei der Anlieferung noch einmal kontrolliert werden und mindestens 65°C betragen.
- ▶ Gekochte Speisen sollten im Idealfall möglichst direkt nach dem Garen gegessen, ansonsten nicht länger als 3 Stunden warmgehalten werden. Zum Warmhalten von zubereiteten Speisen ist eine Temperatur von mindestens 65°C erforderlich.
- ▶ Speisen, die nach dem Cook and Chill-Verfahren (siehe S. 29) zum Aufwärmen bestimmt sind, werden vollständig durchgegart zwischengelagert.
- ▶ Gefrorene Lebensmittel sind bei einer Temperatur aufzutauen, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen in Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt. Tiefkühlprodukte sind ohne Verpackung im Kühlschrank bei Temperaturen unter 4°C aufzutauen. Auftauwasser muss sofort entsorgt werden und darf auf keinen Fall mit anderen Lebensmitteln und Arbeitsgeräten in Kontakt kommen.
 - Lebensmittel werden beim Auftauen zugedeckt.
 - Die Tauflüssigkeit muss abfließen können und aufgefangen werden.
 - Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.
 - Aufgetaute Lebensmittel sind am Tag des Auftauens zu verarbeiten.
- ▶ Gemüse, Kräuter und Obst aus dem pädagogischen Garten können ohne Bedenken in der Küche verarbeitet werden. Um Kreuzkontaminationen zu minimieren sollen Gemüse sowie Kräuter vor dem Eintritt in die Küche weitgehend von Ungeziefer sowie Gartenboden gereinigt werden. Bei der Zubereitung von frisch Geerntetem aus dem pädagogischen Garten gelten die gleichen Hygieneregeln wie bei der Zubereitung der übrigen Lebensmittel.

A.5.7. Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Bestimmte Lebensmittel und Erzeugnisse daraus sind leicht verderblich und gelten als „Risikolebensmittel“. Sie können Krankheitserreger enthalten, die gesunden erwachsenen Menschen üblicherweise nicht schaden, jedoch für Kinder

unter Umständen schwerwiegende Folgen haben können. Um die Vermehrung bzw. Übertragung von Krankheitskeimen zu verhindern sind besondere Hygienemaßnahmen erforderlich.

Risikolebensmittel	Adäquater Umgang
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	Rindfleisch: Gefahr: <i>Bakterium E.coli</i> Das Bakterium entwickelt sich bei Temperaturen zwischen 6°C und 46°C. Gefahr lauert vor allem bei Rinderhack, welches roh oder unzureichend erhitzt serviert wird. Durch richtiges Lagern und ausreichende Erhitzung kann man den Gefahren entgegenwirken. Geflügel: Gefahr: <i>Campylobacter</i> und <i>Salmonellen</i> <i>Campylobacter</i>-Varianten entwickeln sich ab 37°C. Die Gefahr von Kreuzkontaminationen ist sehr hoch (durch nicht wechseln oder unzureichend waschen von der Arbeitsfläche oder dem Schneidebrett/Messer können die <i>Campylobacter</i> auf andere Lebensmittel, die nicht erhitzt werden (Salate z.B.) übertragen werden). Um der Gefahr entgegenzuwirken sind bei der Zubereitung und beim Verzehr von Geflügelfleisch gute hygienische Voraussetzungen unabdingbar und es muss für eine ausreichende Erhitzung gesorgt werden (mindestens 65°C Kerntemperatur) Geflügel- und Schweinefleischerzeugnisse: Gefahr: <i>Salmonellose</i> Die vorgeschriebenen Lager- und Transporttemperaturen sind einzuhalten. Ausreichend erhitzen und Kreuzkontaminationen vorbeugen.

Fische, Krebse oder Weichtieren und Erzeugnisse daraus	Gefahr: Keim <i>Listeria monocytogenes</i> Bei der Anlieferung den Frischegrad überprüfen. Die Frischware muss ununterbrochen gekühlt werden und auf Eis bei einer Temperatur zwischen 0°C und 2°C angeliefert werden. Tiefkühlware muss bei max. -18°C aufbewahrt werden. Auch bei der Zubereitung von Fisch muss darauf geachtet werden ihn nicht zu lange bei einer hohen Raumtemperatur zu verarbeiten.
Milch und Milch-Erzeugnisse	Da diese Stoffe sehr wasserhaltig sowie reich an Nährstoffen sind, bieten sie Keimen gute Vermehrungsvoraussetzungen. Diese Vermehrung wird durch Kälte verlangsamt. Die Verwendung von Rohmilch ist zu unterlassen. Angebrochene Verpackungen sollten wieder gut verschlossen werden und bei Temperaturen unter 4°C aufbewahrt und baldmöglichst aufgebraucht werden.
Eier und Eiprodukte	Gefahr: Salmonellen Eier können kontaminiert sein. Die Keime befinden sich meistens auf den Eierschalen selbst. Bei rissigen, brüchigen oder gereinigten Eiern können die Keime in das Ei eindringen. Auch andere Produkte können durch die Eier kontaminiert werden. Darum sollen sie bei einem nur noch kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD < 14 Tage) immer im Kühlschrank bei max. 4°C und getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden. Eierkartons sollen nicht im Kühlschrank stehen und nach der Manipulation von Eiern müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Eier sollen nicht gereinigt werden, brüchige sowie gerissene Eier sollen niemals zur Zubereitung von nicht durcherhitzten Speisen benutzt werden. Zur Zubereitung von empfindlichen Speisen sollten gegebenenfalls pasteurisierte Eier verwendet werden. Zerbrochene Eier und Eierschalen sind sofort zu entsorgen.
Speiseeis	Verpacktes Speiseeis muss bei -18°C gelagert werden, Speiseeis zum sofortigen Verzehr bei -12°C.
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage müssen bei 4°C gelagert werden und kann höchstens noch am Folgetag serviert werden.
Feinkost- und Rohkostsalate und Kartoffelsalate	Salate maximal bis am Folgetag bei höchstens 4°C aufbewahren. Wenn Dressings mit Mayonnaise oder Milchprodukten wie z.B. Sahne oder Joghurt verwendet wurden, sind Salate in den folgenden 24 Stunden zu verzehren.
Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen	Die Risiken der Keimentwicklung sind bei diesen Produkten sehr hoch wenn die Herstellung bei zu hoher Temperatur stattfindet oder die Abkühlung zu lange dauert. Deshalb muss bei der Zubereitung auf die richtige Temperatur und auf ein schnelles Abkühlen geachtet werden. Am besten pasteurisierte Eier verwenden. Mayonnaise bei max. 4°C aufbewahren und in den folgenden 24 Stunden verzehren.

■ **Tabelle 3:** Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

A.5.8. Schnelles Abkühlen von Speisen

Da die Bakterienvermehrung bei Temperaturen zwischen 10°C und 65°C besonders schnell erfolgt (Verdopplung alle 20 Minuten), ist ein Aufbewahren oder Einfrieren von warmen Speisen nur dann gestattet, wenn diese die Küche nicht verlassen haben und mittels Schockfroster in weniger als 2 Stunden von mindestens 65°C auf 10°C heruntergekühlt werden können.

Um die Temperatur so schnell wie möglich runterzufahren, ist es am besten die Speisen in mehreren kleineren Portionen in den Schockfroster zu geben. Danach können die Speisen im Kühlschrank bzw. im Tiefkühler aufbewahrt werden.

Das Schockfrosten ermöglicht es, den gefährlichen Temperaturbereich so schnell zu überwinden, dass die in den Speisen nach dem Kochen vorhandene Bakterienmenge auf ein Minimum reduziert wird und dadurch eine erhöhte Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann.

Bei nicht ausreichender Kälteleistung kühlt die Ware im Risikobereich viel zu langsam ab, so dass sich dabei eine große Anzahl gesundheitsgefährdender Keime bilden kann. Wurde die Temperatur von 10°C nicht innerhalb der 2 Stunden erreicht, sind die Speisen zu entsorgen.

Alternative zum Schockfroster für schnelles Abkühlen: (siehe auch S.26)

Die Lebensmittel müssen in weniger als 2 Stunden von >65°C auf <10°C abgekühlt werden. Um dies zu erreichen, können die Lebensmittel auf mehrere Behälter aufgeteilt werden, damit die Lebensmittel schneller abkühlen (je grösser die Oberfläche und geringer die Höhe, desto schneller kann die Ware abkühlen).

Alle Speisen, die die Küche verlassen haben, müssen entsorgt werden.

A.6. Hygieneregeln bei der Anlieferung von Speisen

Falls in einer Kindertagesstätte die Speisen über eine externe Firma angeliefert werden, muss das Verpflegungsangebot nicht nur auf die Ernährungsbedürfnisse der Kinder zugeschnitten sein, die Speisen müssen ebenfalls den hygienischen Anforderungen entsprechen. Mahlzeiten können entweder warm oder gekühlt (Cook and Chill-System) angeliefert werden.

Heißhalte- oder Aufwärmtemperaturen sowie Heißhaltezeiten stellen bei der Anlieferung von Mahlzeiten die kritischen Kontrollpunkte dar, die es zu überwachen gilt.

Folgendes Kapitel bezieht sich ausschließlich auf die Anlieferung von Mahlzeiten. Wenn in der Einrichtung in irgendeiner Form Speisen selbst zubereitet werden, gelten die Bestimmungen aus Kapitel A.5.: „Hygieneregeln wenn in der Einrichtung gekocht wird“.

A.6.1. Auswahl der Lieferfirma

- ▶ Der Speiseplan sollte abwechslungsreich und den Bedürfnissen der Kinder angepasst sein.
- ▶ Die Nähe des Lieferanten zur Einrichtung ist insofern von Bedeutung, da die Zeitspanne zwischen der Herstellung der Speisen beim Lieferanten und dem Servieren warmer Speisen 3 Stunden nicht überschreiten darf.
- ▶ Warme Speisen sollten nicht in Einzelportionen geliefert werden, sondern in größeren Behältnissen und Verpackungen, weil sie so besser warmgehalten werden können.
- ▶ Die Zahl der Portionen sollte so berechnet sein, dass Speisereste möglichst vermieden werden.

A.6.2. Garen, Kühlen, Regenerieren – das „Cook and Chill“-Verfahren

Beim „Cook and Chill“-Verfahren handelt es sich um eine Zubereitungsart, bei der Speisen fertig gegart vorbereitet werden. Anschließend werden sie schockgefrostet, d.h. innerhalb von 2 Stunden auf etwa 10°C abgekühlt. Bei konstanter Kühlung zwischen 5°C und 7°C sind die Gerichte bis zu 3 Tage haltbar. Die so vorbereiteten Speisen können entweder von der Lieferfirma selbst erhitzt werden und im warmen Zustand an die Einrichtung ausgeliefert werden oder sie können gekühlt

geliefert werden um dann in der Einrichtung den Anweisungen entsprechend erwärmt zu werden.

Das Produktionsverfahren „Cook and Chill“ entspricht nicht nur den höchsten Ansprüchen an Qualität und Geschmack der Speisen, sondern gewährleistet eine hohe hygienische Lebensmittelsicherheit: die permanente Temperaturkontrolle und die geschlossene Kühlkette ermöglichen es, den empfindlichen Temperaturbereich für das Wachstum der Mikroorganismen (10°C – 60°C) zu umgehen.

A.6.3. Anweisungen für die Anlieferung von Speisen

- ▶ Die Anlieferung erfolgt zu einem Zeitpunkt, an dem diese direkt entgegengenommen und überprüft werden kann.
- ▶ Behälter und/oder Container zum Transport von Lebensmitteln und Speisen müssen sauber instand gehalten, angemessen gereinigt und falls erforderlich desinfiziert werden können. Sie sind ausschließlich zur Beförderung von Lebensmitteln zu nutzen.
- ▶ Die Speisen müssen von einwandfreier Beschaffenheit sein und müssen auf Qualität und Frische geprüft werden.
- ▶ Die Speisen sind ausschließlich in verschlossenen Behältnissen zu transportieren.
- ▶ Warm angelieferte Speisen sollten möglichst unmittelbar nach Anlieferung ohne Standzeit serviert werden.
- ▶ Falls ein Kühlhalten oder Warmhalten erfordert ist, müssen die Speisen vollständig abgedeckt sein und erst unmittelbar vor dem Servieren aufgedeckt werden.
- ▶ Die Lebensmittel müssen auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können. Bei kühlpflichtigen Speisen darf beim Verzehr die Temperatur nicht mehr als 4°C betragen und heiß zu haltende Speisen müssen beim Servieren mindestens noch eine Kerntemperatur von 65°C aufweisen können.

A.6. HYGIENEREGELN BEI DER ANLIEFERUNG VON SPEISEN

- ▶ Bei Temperaturunterschreitungen oder Temperaturüberschreitungen sollte umgehend Kontakt mit dem Lieferanten aufgenommen werden.
- ▶ Gekühlt angelieferte Speisen nach dem „Cook and Chill“-Prinzip:
 - Die technische Ausstattung wie z.B. Backofen oder Kombidämpfer zur Erhitzung der Speisen muss zur Verfügung stehen und mit dem Lieferanten abgestimmt sein.
 - Die Regenerierung der Gerichte erfolgt streng nach den Anweisungen des Lieferanten. Die vom Lieferanten mitgeteilten Temperaturen und Erhitzungszeiten sind zu überwachen und zu dokumentieren.
- Beim Transport der gekühlten Speisen ist darauf zu achten, dass die Temperatur 4°C nicht überschreitet.
- Die gekühlten Speisen werden möglichst erst unmittelbar vor der Speisenausgabe während mindestens 2 Minuten auf min. 80°C wieder erwärmt. Fallen unterschiedliche Essenszeiten an, sind idealerweise verschiedene Regenerationszeiten einzuplanen.
- Reste aufgewärmter Speisen werden entsorgt, auf keinen Fall weiterverwendet oder nochmals aufbewahrt.

A.6.4. Kriterien für die Kontrolle bei der Anlieferung von Speisen

▶ Warme Speisen ▶ Gekühlte Speisen ▶ Salate ▶ Obst ▶ Süßspeisen, Kuchen und Torten	▶ Ist das Lieferfahrzeug innen sauber? ▶ Sind die Behältnisse in einwandfreiem Zustand? ▶ Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten? ▶ Sind Aussehen, Geruch und Geschmack der Speisen auffällig?
Warme Speisen:	▶ Sind die Speisen angetrocknet? ▶ Stichprobenartig die Temperatur der warmen Speisen prüfen.
Gekühlte Speisen:	▶ Stichprobenartig die Temperatur der gekühlten Speisen prüfen.
Salate:	▶ Sind die Blattsalate verwelkt oder haben sie braune Stellen?
Obst:	▶ Sind die Früchte verschmutzt, verschimmelt oder verdorben? ▶ Sind Fraßstellen von Schädlingen oder Schädlinge selbst zu erkennen.

■ **Tabelle 4:** Kontrollkriterien bei der Anlieferung von Speisen

A.7. Hygieneregeln beim Servieren der Speisen

A.7.1. Servieren am Tisch oder Bedienen am Buffet für Kinder

- ▶ Vor dem Essen, waschen sich die Kinder und das Personal die Hände.
- ▶ Speisen werden nicht mit den Händen berührt.
- ▶ Für das Servieren der Speisen wird Vorlegebesteck verwendet.
- ▶ Teller werden nur am Rand, Besteck und Wasserkrüge nur am Griff sowie Gläser keinesfalls innen angefasst.
- ▶ Das Serviergeschirr ist sauber.
- ▶ Beim Anreichen von warmen Speisen wird nicht auf das Essen gepustet um es abzukühlen.
- ▶ Bei Getränken ist auf folgendes zu achten:
 - Wasser in Glas- oder Plastikflaschen (Plastikflaschen sind vom hygienischen Standpunkt unbedenklich): angebrochene Wasserflaschen sollten stets gekühlt gelagert und innerhalb weniger Tage verbraucht werden.
 - Wasserspender: Da sich durch lange Standzeiten, Sonneneinstrahlung, Raumtemperatur, mangelnde Reinigung und Desinfektion der Geräte, im Wasser, in den Zapfvorrichtungen und im Abfüllungssystem Bakterien sammeln können, sind solche Spender regelmäßig von der zuständigen Firma zu warten. Um Gesundheitsrisiken zu vermeiden ist auf eine gute Handhabung zu achten.
 - Saft aus Fallobst: Es sollte darauf verzichtet werden, Apfelsaft aus Fallobst herzustellen oder den Kindern anzubieten. Obst und vor allem Äpfel sind oft vom Pilz *Penicillium expansum* befallen, er gilt als Erreger der Braunftäule und bildet das Gift *Patulin*. Das Gift übersteht die Verarbeitung des Saftes unbeschadet. Wenn das Obst aus Wiesen kommt auf denen auch Nutztiere grasen, kann es neben dem Patulin auch mit krankmachenden Fäkalkeimen belastet sein.
 - Rohmilch: Milch ist ein hochwertiges Lebensmittel mit vielen Nährstoffen. Sie sollte jedoch nur ausreichend erhitzt oder pasteurisiert verzehrt werden, weil Rohmilch Krankheitserreger wie *EHEC*-Bakterien enthalten kann, die Infektionen auslösen und zu gesundheitlichen Schäden führen können. Gleiches gilt für aus Rohmilch hergestellte Produkte.

A.7.2. Standzeiten von selbst zubereiteten Speisen

- ▶ Aus hygienischen Gründen sind die Mahlzeiten so organisiert, dass keine unnötigen Standzeiten entstehen, wenn doch, sollten diese so kurz wie möglich sein.
- ▶ Werden kühlpflichtige Speisen nicht direkt nach der Zubereitung serviert, sind sie im Kühlschrank beziehungsweise Gefrierschrank vollständig abgedeckt aufzubewahren.
- ▶ Kalte Speisen sollten erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden.
- ▶ Warme Speisen sollten wenn möglich sofort nach der Zubereitung serviert werden.
- ▶ Speisen können folgendermaßen bei mind. 65°C heiß und insgesamt nicht länger als 3 Stunden warmgehalten werden:
 - im Backofen
 - auf dem Herd
 - im Dampfgarer
 - im Bain-Marie
 - im Warmhalteschrank.
- ▶ Auf der Herdplatte dürfen heiß zu haltende flüssige Speisen nur leise köcheln, nicht sprudelnd kochen.
- ▶ Speisen sind beim Kühlhalten oder Heißhalten vollständig abzudecken.
- ▶ Falls Speisen heißgehalten werden müssen, so muss dies bei mind. 65°C Kerntemperatur sein. Beim Kühlhalten werden max. 4°C Kerntemperatur empfohlen. Falls diese Temperaturen nicht eingehalten werden können, müssen die Speisen entsorgt werden.

A.7.3. Standzeiten von angelieferten Speisen

- ▶ Die Speisen sollten möglichst unmittelbar nach der Anlieferung ohne Standzeiten serviert werden.
- ▶ Hier ist eine zeitliche Abstimmung mit dem Lieferanten erforderlich, da warme Speisen insgesamt nicht mehr als 3 Stunden heiß gehalten werden dürfen.
- ▶ Falls Speisen heiß gehalten werden müssen, so muss dies bei mind. 65°C Kerntemperatur sein. Beim Kühlhalten werden max. 4°C Kerntemperatur empfohlen. Falls diese Temperaturen nicht eingehalten werden können, müssen die Speisen entsorgt werden.
- ▶ Die Speisen sind beim Kühlhalten beziehungsweise Heißhalten vollständig abzudecken.
- ▶ Kühlpflichtige Speisen müssen abgedeckt im Kühlschrank bzw. Gefrierfach aufbewahrt werden.
- ▶ Speisen können folgendermaßen bei mind. 65°C heiß und insgesamt nicht länger als 3 Stunden warmgehalten werden:
 - im Backofen
 - auf dem Herd
 - im Dampfgarer
 - im Bain-Marie
 - im Warmhalteschrank.
- ▶ Auf der Herdplatte dürfen heiß zu haltende flüssige Speisen nur leise köcheln, nicht sprudelnd kochen.

A.7.4. Hygiene im Speisesaal bzw. Gruppenraum

Das Hygienerecht stellt keine speziellen Anforderungen an Speiseräume. Diese sollten jedoch stets einwandfrei gereinigt und instand gehalten werden, die Bodenbeläge sollten leicht zu reinigen und Tische sowie Stühle abwaschbar sein.

A.8. Zubereitung von Säuglingsnahrung

A.8.1. Flaschennahrung und Muttermilch

Tierische (Kuh-, Ziegen-, Stuten-, Schafsmilch, usw.) beziehungsweise pflanzliche Milch (Mandel, nicht adaptierte Sojamilch usw.) eignen sich nicht für die Ernährung von Kindern unter einem Jahr, da ihre Zusammensetzungen nicht den Bedürfnissen von Säuglingen entsprechen.

Die im Handel erhältlichen Milchpulver für Säuglinge müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (Règlement

grand-ducal du 19 mars 2008 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite).

Da Milchpulver nicht steril ist, sind bei der Zubereitung und der Verfütterung von Flaschennahrung die untenstehenden Hygieneanweisungen zu befolgen. Eine weitere Möglichkeit ist die Gabe von Muttermilch. Hier müssen ebenfalls eine Reihe von Hygieneanweisungen befolgt werden.

A.8.1.1. Sterilisation der Flaschen und Sauger

Bei Babys bis zu 6 Monaten wird empfohlen, die Flaschen und Sauger zu sterilisieren. Vor der Sterilisation sind Flaschen und Sauger gründlich zu waschen. Die Flaschen sollten in den ersten drei bis vier Monaten, der Sauger in den ersten sechs Monaten sterilisiert werden.

- ▶ In einem Sterilisator für Babyflaschen oder
- ▶ Durch 15-minütiges Abkochen in sprudelnd kochendem Wasser

- ▶ Während 10 Minuten in einem Dampfdruckkochtopf
- ▶ Mit Hilfe einer in Apotheken erhältlichen aseptischen Lösung

Falls die Flaschenmahlzeit nicht innerhalb von 30 Minuten nach der Zubereitung getrunken wird, muss der Flascheninhalt entsorgt werden und die Flasche vor dem nächsten Gebrauch erneut sterilisiert werden. Es reicht nicht aus, Flaschen in der Spülmaschine zu reinigen.

A.8.1.2. Zubereitung von Flaschenmahlzeiten

- ▶ Vor der Zubereitung der Flasche ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- ▶ Die Flasche auf einer sauberen Oberfläche zubereiten.
- ▶ Das verwendete Mineralwasser (kein Leitungswasser und ohne Kohlensäure) muss für die Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet sein, d.h. über einen niedrigen Gehalt an gelösten Stoffen verfügen. Geeignetes Wasser erkennt man an einer speziellen Kennzeichnung auf den Etiketten der Flaschen, angebrochene Wasserflaschen sind im Kühlschrank aufzubewahren.
- ▶ Das Wasser sollte laut der WHO abgekocht werden. Die auf 70°C abgekühlte notwendige Menge soll in ein einwandfrei gereinigtes Fläschchen umgefüllt werden. Danach soll die angemessene Anzahl gestrichener Messlöffel Milchpulver zugefügt werden.
- ▶ Mischen Sie gut, indem Sie das Fläschchen vorsichtig schütteln oder zwischen den Händen rollen.
- ▶ Kühlen Sie die Flasche danach unter kaltem Wasser ab. Die richtige Temperatur der Milch prüfen Sie, indem Sie einige Tropfen davon auf die Innenseite Ihres Handgelenks geben. Die Flüssigkeit sollte sich lauwarm, aber nicht heiß anfühlen.

- ▶ Die sichere Vorgehensweise der WHO ist jedoch in der Praxis und insbesondere mit mehr Babys in einer Gruppe sehr aufwendig. Eine weitere Vorgehensweise, welche sich in der Praxis durchaus durchführen lässt, wird wie folgt durchgeführt:
 - Morgens genügend Wasser abkochen und in sterilisierten Behältern im Kühlschrank aufbewahren. Je nach Bedarf eine bestimmte Menge dieses Wassers in eine sterilisierte Flasche füllen und auf 70°C erhitzen. Das Milchpulver dazugeben und mit einer bestimmten Menge kaltem Wasser aus dem Kühlschrank (siehe S.34, Tabelle 5) auffüllen. Dieses Mischverhältnis ist je nach Volumen der Flaschenmenge unterschiedlich und kann nach Tabelle 5 problemlos erstellt werden. Mit dieser Methode wird gewährleistet, dass das Pulver steril ist und es können in kürzester Zeit mehrere Fläschchen zubereitet werden.

Gesamtvolumen Flasche in ml (36°C)	Volumen Warmwasser (± 70°C) in ml	Volumen Kaltwasser (± 8°C) in ml
90	40	50
120	55	65
150	68	82
180	80	100
210	95	115

■ **Tabelle 5:** Mischverhältnis der Wassermengen für die Zubereitung von Milchflaschen

- Falls die Packung Pulvermilch innerhalb eines Monats nicht aufgebraucht ist, muss der Rest entsorgt werden. Öffnungsdatum auf die Verpackung schreiben, denn durch das Öffnen der Packung gilt das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr. Die Pudermilch schnellstmöglich aufbrauchen.
- Vor dem Füttern die Temperatur immer kontrollieren. Die ideale Temperatur für das Fläschchen liegt bei 35°C – 36°C Grad.
- Die Flasche sollte immer erst kurz vor der Mahlzeit zubereitet werden. Eine Flaschenmahlzeit, die nicht sofort verfüttert werden kann oder Restmilch, sollte entsorgt werden.
- Flaschennahrung nicht im Mikrowellengerät erwärmen. Die Mikrowelle wärmt nämlich die Nahrungsmittel nicht gleichmäßig auf. Im Innern der Flasche kann die Milch sehr heiß sein und das Baby beim Trinken verbrühen. (Ref: WHO 2007)

A.8.1.3. Umgang mit Muttermilch

Für die Mütter, welche sich dazu entschlossen haben, ihr Kind noch nicht beim Eintritt in die Kindertagesstätte abzustillen, besteht die Möglichkeit die Muttermilch abzupumpen und mitzubringen oder ihr Kind an Ort und Stelle an bestimmten Zeiten am Tag zu stillen. Diese zweite Möglichkeit muss individuell zwischen Mutter und Kindertagesstätte abgesprochen werden. Die Eltern müssen die Muttermilch in sauberen Aufbewahrungsbehältern mitbringen. Dies können Glasgefäße, Behälter aus trübem Hartplastik oder extra für diesen Zweck vorgesehene Einmalbeutel aus der Apotheke sein. Der Mutter ist anzuraten, sich kurz vor dem Abpumpen die Hände gründlich zu waschen und die Behälter davor mit warmem Spülwasser zu reinigen und zu sterilisieren. Die Behälter oder Tüten sollten mit dem Namen des Kindes und dem Datum beschriftet werden, um die Milch in der Reihenfolge zu verbrauchen, in welcher sie abgepumpt wurde. Grundsätzlich soll die Muttermilch so frisch wie möglich verfüttert werden. Es sind Vorkehrungen zu treffen um ein Vertauschen der Muttermilch zu verhindern.

Haltbarkeit von Muttermilch:

- Bei 25°C: 4-6 Stunden
- Bei 19-22°C: 10 Stunden
- Bei 15°C: 24 Stunden

- Im Kühlschrank (nicht in der Kühlschranktür!)
 - möglichst im Kühlschrankinnern auf unterster Ebene hinten: 3 Tage
 - wenn 0-4°C gewährleistet sind: 5 (max. 8) Tage
- Im Tiefkühlgerät (bei -18°C):
 - 6 Monate

Zubereitung der Muttermilch:

- Vor der Zubereitung der Flasche eine hygienische Händedesinfektion durchführen.
- Die Flasche auf einer sauberen Oberfläche zubereiten.
- Gelagerte Muttermilch trennt sich in oben schwimmende Sahne und eine untere wässrige Phase, welche bläulich aussieht. Vor dem Trinken sollten die Phasen durch vorsichtiges Schütteln miteinander vermischt werden.
- Muttermilch, welche eingefroren war, schonend auftauen. Entweder sehr langsam im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur. Wenn es schnell gehen soll, kann sie unter fließendem Wasser und allmählich wärmerem Wasser oder im Wasserbad (bei max. 37 °C) aufgetaut werden.

- ▶ Muttermilch sollte nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da Bestandteile der Milch zerstört werden.
- ▶ Die aufgetaute Milch wird in eine sterilisierte Flasche umgeschüttet und im Flaschenwärmer erhitzt.
- ▶ Einmal aufgetaute Milch kann im Kühlschrank 24 Stunden gekühlt werden. Sie sollte jedoch nicht wieder eingefroren werden.
- ▶ Sie muss nicht unbedingt bei 37 °C verfüttert werden. Raumtemperatur reicht aus.
- ▶ Die Milch soll binnen einer Stunde gegeben werden. Die restliche Milch darf kein zweites Mal erwärmt werden und muss entsorgt werden.

A.8.2. Kein Warmhalten, kein Aufwärmen, kein Einfrieren von Babynahrung

Babynahrung ist direkt vor dem Füttern zuzubereiten und darf nicht warm gehalten oder wieder aufgewärmt werden. Selbst zubereitete Babynahrung darf nicht auf Vorrat hergestellt und eingefroren werden. Auf nitratreiche Gemüsearten wie Spinat, Kopfsalat, Rucola, Chinasalat, Rote Beete und Rettich ist zu

verzichten. Bei Gläschenkost dürfen nicht mehrere Babys aus einem Gläschen gefüttert werden. Geöffnete Gläschen sind im Kühlschrank maximal einen Tag haltbar. Die benötigte Portion muss vor dem Erwärmen entnommen werden.

A.8.3. Schnullerhygiene

- ▶ Kein Ablecken des Schnullers durch Erwachsene, um das Kind nicht mit Kariesbakterien (*Streptococcus mutans*) zu infizieren.
- ▶ Schnuller vor dem Einsatz nicht in süße Flüssigkeiten tauchen.
- ▶ Der Schnuller sollte regelmäßig im Kochtopf oder Vaporisator desinfiziert werden (nicht im Geschirrspüler).
- ▶ Nach etwa 5 – 6 Wochen sollte der Schnuller gewechselt werden. Bei Infektionskrankheiten des Kindes sofort nach der Erkrankung.

A.9. Hygieneregeln beim Kochen mit Kindern

A.9.1. Allgemeine Anweisungen

Die Kinder sind in die Grundregeln der persönlichen Hygiene einzuweisen:

- ▶ Hände gründlich waschen (vor dem Umgang mit Lebensmitteln, nach jedem Toilettengang und nach jedem Naseputzen, etc., siehe Schema „adäquate Händereinigung“)
- ▶ Schürze tragen
- ▶ Lange Haare zusammenbinden
- ▶ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- ▶ Speisen nur mit einem extra Probierlöffel probieren
- ▶ Kinder mit ansteckenden Krankheiten oder mit offenen und entzündeten Wunden an Händen bzw. Unterarmen sollten nicht an Koch- oder Backaktivitäten teilhaben. Kleinere Wunden sollten mit wasserdichten Pflastern abgedeckt werden.
- ▶ Bei der Zubereitung von Speisen mit leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Eier, Fisch, ist für einen adäquaten Umgang mit diesen zu sorgen. (siehe S. 27: Tabelle 3)
- Umgang mit Fleisch und Fisch: Kreuzkontaminationen vermeiden, so kühl wie möglich verarbeiten, für eine ausreichende Erhitzung sorgen (65°C).
- Umgang mit Eiern: nach der Manipulation von Eiern, sind die Hände gründlich zu waschen. Bei Backaktivitäten mit Kinder, Eier nur für die Zubereitung von durcherhitzten Speisen benutzen. Eierschalen sind sofort zu entsorgen.
- ▶ Fertige Speisen stehen nicht ungekühlt herum und werden nicht unnötig mit den Händen berührt. Kalte Speisen werden bis kurz vor dem Verzehr abgedeckt im Kühlschrank bei max. 4°C aufbewahrt.
- ▶ Saft aus Fallobst: Es sollte darauf verzichtet werden, Apfelsaft aus Fallobst herzustellen oder den Kindern anzubieten. Obst und vor allem Äpfel sind oft vom Pilz *Penicillium expansum* befallen, er gilt als Erreger der Braunfäule und bildet das Gift *Patulin*. Das Gift übersteht die Verarbeitung des Saftes unbeschadet. Wenn das Obst aus Wiesen kommt auf denen auch Nutztiere grasen, kann es neben dem Patulin auch mit krankmachenden Fäkalkeimen belastet sein.

A.9.2. Kinder in der Küche

- ▶ Kinder sollten sich während der Stoßzeiten nicht in der Küche aufhalten, zu anderen Zeiten ist ein kontrollierter Zugang erlaubt.
- ▶ Im Rahmen von Koch- und Backaktivitäten können Kinder sich in der Küche aufhalten. Die Küche ist danach entsprechend den Hygieneanforderungen zu reinigen. Die Zuständigkeit für die Reinigung ist hausintern zu regeln.
- ▶ Falls aus pädagogischen Gründen das Geschirr mit den Kindern im Waschbecken gespült wird, sollte wegen der thermischen Desinfektion ein letzter Abwasch immer in der Spülmaschine bei 65°C erfolgen.

A.9.3. Kochen mit Kindern außerhalb des Küchenbereichs

- ▶ Im Rahmen von Koch- bzw. Backaktivitäten im Gruppenraum ist darauf zu achten, dass die Arbeitsflächen einwandfrei, sauber, leicht zu reinigen sind und einer Desinfektion standhalten können. Das Material ist glatt, abrieb- und korrosionsfest.
 - ▶ Falls das Geschirr im Waschbecken des Gruppenraums mit den Kindern gespült wird, muss es wegen der thermischen Desinfektion trotzdem nachträglich in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - ▶ Alle Tischreste werden unmittelbar in einen Behälter für Speiseabfälle entsorgt.
 - ▶ Die Arbeitsflächen und Tische im Gruppenraum sowie alle Arbeitsgeräte werden den Hygieneanforderungen entsprechend mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gereinigt ggf. desinfiziert. Die Zuständigkeit für die Reinigung ist hausintern zu regeln.
- Bei Koch- und Backaktivitäten mit Kindern sind die Bestimmungen aus Kapitel A.5. „Hygieneregeln wenn in der Einrichtung gekocht wird“ zu berücksichtigen.

A.10. Umgang mit Speiseresten

- ▶ Die Aufbewahrung folgender Speisen ist nicht erlaubt:
 - Alle zubereiteten Speisen, die in der Küche nicht angemessen kühl gehalten wurden
 - Alle zubereiteten Speisen welche die Küche verlassen haben
 - Spinatgerichte
 - Fischgerichte
 - Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen
 - Speisen mit frischen Kräutern
 - Speisen mit frischen Früchten
 - Salate mit Dressings auf Milch- oder Mayonnaisebasis
- ▶ Andere Speisereste dürfen – wenn sie die Küche nicht verlassen haben – maximal am Folgetag ausgegeben werden. Erhitzte Speisen wie Tomatensoße oder Suppen dürfen nur aufbewahrt bzw. eingefroren werden, wenn sie mittels Schockfroster innerhalb von 2 Stunden von mindestens 65°C auf 10°C heruntergekühlt wurden und dann in geschlossenen Behältnissen weiterhin angemessen gekühlt gelagert werden.
- ▶ Kinder dürfen keine aufgewärmten Speisen erhalten, es sei denn, es wurde nach dem eben benannten Prinzip verfahren.
- ▶ In diesem Fall müssen die Speisen im Kern auf 80°C für mindestens 2 Minuten erhitzt werden, Flüssigkeiten müssen nochmals sprudelnd kochen. Sämtliche Speisen dürfen nur einmal erwärmt werden.
- ▶ Sämtliche angelieferte Speisen werden am Tag der Anlieferung ausgegeben. Die Aufbewahrung für den nächsten Tag birgt ein hygienisches Risiko und ist dadurch nicht erlaubt.
- ▶ Beim Aufwärmen in der Mikrowelle werden die Speisen zwischendurch mehrfach umgerührt und geprüft, ob an allen Punkten eine ausreichende Erhitzung stattgefunden hat (65°C).
- ▶ Für den Umgang mit Speiseresten von Babynahrung siehe S. 35 „Kein Warmhalten, kein Aufwärmen, kein Einfrieren“.

A.11. Umgang mit mitgebrachten Speisen

Personen (z.B. Personal oder Eltern), die selbsthergestellte Speisen für den Kindergeburtstag oder ein Fest mit in die Einrichtung bringen, müssen über die hygienischen Anforderungen an die Auswahl, Zubereitung, Transport und Kühlung dieser Speisen informiert sein.

Detaillierte Anweisungen zu mitgebrachten Speisen liefert das Informationsblatt „mitgebrachte Speisen“ in den Vorlagen.

Folgende Lebensmittel werden wegen ihrer leichten Verderblichkeit NICHT angenommen:

- ▶ Rohes Fleisch (Mett, Tartar, etc.)
- ▶ Rohmilch und Rohmilchprodukte
- ▶ Roher Fisch (Räucherlachs, Sushi, etc.)
- ▶ Rohe Eier und Speisen mit rohen Eiern (Süßspeisen wie z.B. Tiramisu und Mousse au chocolat)
- ▶ Salate mit Mayonnaise oder Sahnedressing
- ▶ Angetautes Speiseeis
- ▶ Sahnetorten, Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage
- ▶ Säuglings- und Kleinkindnahrung

Es wird angeraten, von mitgebrachten Speisen Rückstellproben zu entnehmen. (siehe S. 41: Rückstellproben).

A.12. Lebensmittelhygiene bei Festen und Ausflügen

Feste und Ausflüge als Veranstaltungen im Rahmen einer Gemeinschaftsverpflegung unterliegen den lebensmittelrechtlichen Regelungen. Da sie außerhalb des normalen Küchenbetriebs stattfinden und Personalbedarf, Infrastruktur sowie Arbeitsabläufe nicht der gewohnten Routine entsprechen,

müssen sie gründlich geplant und durchgeführt werden. Grundsätzlich geht es vor allem darum, die richtigen Speisen und Getränke in der richtigen Umgebung hygienisch korrekt zu handhaben.

A.12.1. Anforderungen an die Ausstattung von Festen

- ▶ Alle Geräte, Maschinen, Kühleinrichtungen, Geschirr, Besteck, etc., die nicht regelmäßig in Gebrauch sind, sind vor der Veranstaltung zu reinigen.
- ▶ Die Kühl- und Tiefkühleinrichtungen zur Lagerung von Lebensmitteln und eventuell zur Präsentation von Speisen müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen. Funktionierende Thermometer oder Temperaturanzeigen müssen vorhanden sein.
- ▶ Die Geräte zur Zubereitung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken (z.B. Grill, Kaffeemaschine, Bain-Marie, etc.) sowie die Transportbehälter (Thermoboxen, Kühltaschen, Thermokannen, etc.) müssen den hygienischen Bestimmungen entsprechen.
- ▶ Alle Arbeitsflächen für die Zubereitung und die Präsentation von Speisen ermöglichen hygienisch einwandfreie Abläufe. Das Material der Arbeitsflächen ist glatt, abriebfest, korrosionsfest und leicht zu reinigen. Einer Desinfektion halten sie stand.
- ▶ Lebensmittel und Speisen sind vor Bienen, Fliegen, Wespen, etc. zu schützen.
- ▶ Die Geschirreinigung findet ausreichend weit entfernt von der Speisenzubereitung und -ausgabe statt.
- ▶ Eine angemessene Ausstattung für die Reinigung (Geräte und Utensilien) ist vorhanden.
- ▶ Abfallbehälter sind in ausreichender Menge vorhanden und mit Mülltüten ausgestattet.
- ▶ Bei Freiluftveranstaltungen ist für einen geeigneten Veranstaltungsort zu sorgen: wenn möglich ohne direkte Sonneneinstrahlung, ohne Belästigung durch Abgase, Staub oder starken Gerüchen.
- ▶ Die Trinkwasserzufuhr für die Lebensmittelzubereitung, zur Händereinigung und für den Abwasch muss gewährleistet sein.
- ▶ Es stehen angemessene Möglichkeiten zur hygienischen Händereinigung zur Verfügung.
- ▶ Werden Speisen von Externen mitgebracht, ist zu beachten dass sie den Bestimmungen auf dem Merkblatt „Informationen und Hinweise für mitgebrachte Speisen“ entsprechen.
- ▶ Folgende leicht verderbliche und risikoreiche Speisen sind bei Festen nicht anzubieten:
 - Speisen, die nicht vollständig durchgegart sind
 - Speisen mit rohen Eiern
 - Rohmilch
 - Lauwarme Spezialitäten
 - Speisen aus Hackfleisch
- ▶ Speisereste von Festen dürfen nicht aufbewahrt, weiterverarbeitet oder nochmals ausgegeben werden. Ausgenommen hiervon sind nur Speisen, die die Küche noch nicht verlassen haben und angemessen kühlgehalten wurden.
- ▶ Das Personal muss die Vorschriften der Lebensmittel- und Händehygiene kennen und anwenden.

A.12.2. Anforderungen an den Ablauf von Ausflügen

Bei Ausflügen beschäftigen sich die hygienischen Vorkehrungen hauptsächlich mit dem Transport von Speisen und Getränken. Zu diesem Zweck wird auf Kühltaschen, Thermoboxen, und Thermokannen zurückgegriffen, die ausschließlich dem Transport von Lebensmitteln dienen und in einwandfreiem Zustand sind. Sie sind leicht zu reinigen und sollen in der Lage sein, die Speisen und Getränke ausreichend zu kühlen bzw. warm zu halten.

Bei Ausflügen ist es wesentlich die richtigen Lebensmittel auszuwählen, sie so frisch wie möglich erst kurz vor dem Ausflug vorzubereiten und ganz auf leicht verderbliche Speisen zu verzichten. Hier kann das Informationsblatt „mitgebrachte Speisen“ eine gute Orientierung bieten.

Speisereste von Ausflügen dürfen nicht aufbewahrt, weiterverarbeitet oder nochmals ausgegeben werden. Falls

keine Möglichkeit zur Geschirrrreinigung besteht, muss das schmutzige Geschirr in dafür vorgesehenen Behältern oder Plastikbeuteln transportiert werden und in einer Spülmaschine bei 65°C gereinigt werden. Das Personal muss die Vorschriften des Leitfadens für eine gute Lebensmittelhygiene kennen und anwenden.

- ▶ Hände sind vor dem Essen, nach einer Unterbrechung der Mahlzeit und nach dem Gang zur Toilette zu waschen.
- ▶ In unmittelbarer Nähe der Speisen und Getränke wird nicht geraucht, auf Speisen und Getränke darf nicht geniest oder gehustet werden.
- ▶ Im Fall von infizierten Wunden, Hautverletzungen oder einer Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen werden können, ist der Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.
- ▶ Falls keine Handwaschgelegenheit zur Verfügung stehen sollte, sind zur Handreinigung feuchte Tücher zum Einmalgebrauch oder desinfizierendes Handgel vorzusehen.

A.13. Rückstellproben

Rückstellproben sind keine Pflicht, sind jedoch als Sicherheitsfaktor zu empfehlen. Entscheidet man sich für Rückstellproben, erfolgen sie regelmäßig und mit einem nachvollziehbaren System.

Prozedur für Rückstellproben:

- ▶ Von allen selbst hergestellten leicht verderblichen sowie allen mitgebrachten Speisen.
- ▶ Eine Portion (100-150 g) je Komponente, die gleich vor dem Servieren abzufüllen ist.
- ▶ In fest verschließbare Plastikbehälter oder Kunststoffbeuteln.
- ▶ Beschriftung: mit einem wasserfesten Stift oder einem Etikett, deutlich lesbar und unverwischbar, Name der Komponente, Datum und Uhrzeit der Herstellung und entnehmende Person.
- ▶ Aufbewahrung zwischen 0°C und 4°C im Kühlschrank.
- ▶ Mindestaufbewahrungsdauer: 5 Tage

A.14. Dokumentation der Lebensmittelhygienepaxis

Die durchgeführten Tätigkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebots sind an Hand geeigneter Dokumentationen zu belegen, die geordnet, nachvollziehbar und leicht erreichbar aufzubewahren sind. Nachstehende Vorlagen für eine erfolgreiche Dokumentation sind in Teil C abgedruckt.

- ▶ Hygieneschulung der Mitarbeiter
- ▶ Wareneingangs-Kontrollblatt
- ▶ Temperaturkontrollen
- ▶ Kontrollblatt Schockfroster
- ▶ Wartungs- und Instandhaltungsliste
- ▶ Reinigungs- und Desinfektionsplan
- ▶ Abfallentsorgungsplan
- ▶ Schädlingsbekämpfungsplan
- ▶ Jährliche Bescheinigung der Gemeindeverwaltung über die Trinkwasserqualität des Wassers.
- ▶ Da die Gemeinde jedoch nur für die Wasserqualität bis zur Einrichtung verantwortlich ist, muss der Betreiber laut Verordnung (EU) 852/2004, ebenfalls durch regelmäßige Wasseranalysen nachweisen, dass das Wasser in der Einrichtung selbst der Norm entspricht.
- ▶ Liste der Lieferanten und Aufbewahrung der Lieferscheine/Rechnungen
- ▶ Informationsblatt für mitgebrachte Speisen
- ▶ Formular hinsichtlich der Meldepflicht im Rahmen der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln
- ▶ Registrierung als Lebensmittelunternehmen beim Gesundheitsministerium

Teil B:

Checklisten für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen





B.1. Raum und Ausstattung	Ja	Nein	Anmerkungen
Die Gestaltung der Räume ermöglicht eine gute Hygienepraxis und verhindert Kreuzkontaminationen. Reine und nicht-reine Arbeitsgänge sind durch Räume bzw. Bereiche strikt voneinander getrennt.			
Der Fußboden ist wasserundurchlässig, abriebfest und in einem guten Zustand. Der Belag lässt sich gut reinigen bzw. desinfizieren.			
Die Wände sind in einem guten Zustand und lassen sich einfach reinigen bzw. desinfizieren. Sie sind wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abriebfest und aus nichttoxischem Material. Sie weisen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen entsprechenden Höhe, glatte Flächen auf.			
Die Decken sind in einem guten Zustand. Schmutzansammlungen, die Bildung von Kondenswasser und Schimmelbefall werden vermieden.			
Fenster und Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Fenster, die nach außen öffnen, sind mit Insektengitter versehen, die zu Reinigungszwecken entfernt werden können. Falls offene Fenster eine Kontamination begünstigen können, bleiben sie während der Produktion von Speisen geschlossen.			
Die natürliche und/oder künstliche Beleuchtung ist angemessen und verfügt über eine Abdeckung bzw. über einen Splitterschutz. Sie ist hell genug, um die Beschaffenheit der Lebensmittel zu prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können.			
Die Türen sind leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren, ihre Oberflächen sind glatt und wasserabweisend.			
Alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einem einwandfreien Zustand und bestehen aus leicht abwaschbaren Materialien. Sie sind leicht zu reinigen und halten einer Desinfektion stand. Das Material ist glatt, nichttoxisch sowie abrieb- und korrosionsfest.			
Alle Maschinen und Geräte sind einwandfrei, leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Sie sind im Hygiene- und Reinigungsplan sowie im Wartungs- und Instandhaltungsplan aufgeführt.			
Arbeitsutensilien wie z.B. Töpfe, Schüsseln, Schneebesen, Messer, Backbleche, Schneidbretter sind für den Lebensmittelkontakt bestimmt (kein Holz, keine nicht schnittfesten Kunststoffe). Sie sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren.			
Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sind aus korrosionsfestem Material hergestellt und sind leicht zu reinigen.			
Für ausnahmslos alle Tätigkeiten im Küchenbereich wird Trinkwasser verwendet: ▶ Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln ▶ Reinigen von Lebensmitteln ▶ Herstellung von Eiswürfeln ▶ Geschirreinigung ▶ Reinigungsarbeiten ▶ Händereinigung ▶ Pflegetätigkeiten			
Wasser, das über Nacht in der Trinkwasserleitung gestanden hat, wird vor der Zubereitung von Lebensmitteln ablaufen gelassen.			

B.1. Raum und Ausstattung	Ja	Nein	Anmerkungen
Die Trinkwasserqualität wird durch Zertifikate bescheinigt.			
Es gibt Waschbecken, die ausschließlich für die Reinigung von Lebensmitteln bestimmt sind oder das Putzen der Lebensmittel und der Abwasch des Geschirrs finden zeitlich voneinander getrennt statt.			
Es ist eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr vorhanden, die im laufenden Küchenbetrieb genutzt werden kann. Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen sind vorhanden. Die Handwaschbecken sind von den Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel getrennt angeordnet.			
Es sind genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden. Sie haben keinen direkten Zugang zu den Räumen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird.			
Im Küchenbereich besteht eine ausreichende und angemessene natürliche bzw. künstliche Belüftung. Alle LüftungsfILTER sind sauber. Die Ansammlung von Kondenswasser und Schimmelbildung wird vermieden. Die Lüftungssysteme sind für die Reinigung und die Instandhaltung leicht zugänglich und werden regelmäßig kontrolliert. Luftströmungen von kontaminierten Bereichen in reine Bereiche werden vermieden.			
Die sanitären Anlagen verfügen ebenfalls über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung.			
Es stehen vom Küchenbereich getrennte Umkleidemöglichkeiten für das Personal zur Verfügung.			

B.2. Reinigung und Desinfektion	Ja	Nein	Anmerkungen
Die Reinigung ggf. die Desinfizierung bezieht sich auf: ▶ den Küchenbereich ▶ die Lagerräume ▶ die Kühl- und Tiefkühlgeräte ▶ die Speiseräume ▶ Ausstattung, Material, Geräte und Utensilien ▶ Umkleideräume ▶ Sanitärbereich			
Es besteht ein Reinigungs- und Hygieneplan. Die Reinigungsarbeiten werden von der Reinigungskraft dokumentiert und von einer anderen Person kontrolliert. Eine Unterschrift belegt diese Kontrolle.			
Alle Arbeitsflächen, Maschinen, Utensilien und Geräte werden nach jeder Benutzung gereinigt.			
Nach der Verarbeitung folgender Lebensmittel findet zusätzlich zur Reinigung, eine Desinfektion sämtlicher verwendeten Maschinen, Geräte, Arbeitsutensilien und der Arbeitsflächen statt: ▶ Fleisch, Hackfleisch, Geflügel und Frischfisch ▶ rohe Eier ▶ frische Kräuter und frische Früchte, rohes Gemüse und Salat.			



B.2. Reinigung und Desinfektion	Ja	Nein	Anmerkungen
Die Reinigung des Geschirrs erfolgt räumlich getrennt von der Speisenzubereitung. Es wird verhindert, dass sich sauberes und benutztes Geschirr kreuzen. Die Spülmaschine reinigt das Geschirr bei mindestens 65°C. Sauberes Geschirr und Kochutensilien werden in geschlossenen Schränken oder vollständig abgedeckt aufbewahrt.			
Alle eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind für den Lebensmittelbereich geeignet. Zur Verfügung stehen: ▶ (Desinfizierende) Flüssigseife für die Hände ▶ Händedesinfektionsmittel ▶ Maschinenspülmittel mit Klarspüler und Regeneriersalz ▶ Allzweckreiniger für die Küche ▶ auf die Fußböden abgestimmtes Reinigungs- und Pflegemittel ▶ Sanitärreiniger ▶ Flächendesinfektionsmittel.			
Es gilt die Regel „erst reinigen dann desinfizieren“. Die einzelnen Schritte der Reinigung und Desinfektion: ▶ auf den Oberflächen wird zunächst der grobe Schmutz entfernt ▶ dann wird mit ausreichend Wasser und exakt dosiertem Reinigungsmittel den restlichen Schmutz entfernt ▶ Reinigungsmittelreste auf Arbeitsflächen, Geschirr und Küchengeräten werden anschließend mit klarem Wasser abgespült ▶ bei Bedarf wird im Anschluss an die Reinigung die Desinfektion durchgeführt			
Nach der Reinigung werden die Reinigungsutensilien, z.B. Eimer, Wischer, Bürsten etc. ebenfalls gereinigt. Alle Reinigungstextilien, auch Geschirrtücher, Schwämme, Wischtücher werden mindestens täglich gewechselt und desinfiziert, z.B. im Kochwaschgang gewaschen.			
Spülbürsten werden einmal am Tag in der Spülmaschine gereinigt. Utensilien, die man nicht waschen kann, werden in Desinfektionslösung eingelegt.			
Es gibt einen separaten Raum, Schrank oder eine andere abschließbare Lagermöglichkeit für Reinigungs- und Desinfektionsutensilien und -materialien.			
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden in der Originalverpackung und getrennt von Lebensmitteln gelagert. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind als solche etikettiert und werden in einem separaten Bereich gelagert.			



B.3. Abfallentsorgung	Ja	Nein	Anmerkungen
Es besteht ein Abfallentsorgungsplan, der für eine schnelle und umweltfreundliche Beseitigung der Abfälle sorgt.			
Abfälle werden so schnell wie möglich aus den Räumen entfernt, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.			
Im Küchenbereich gibt es dicht schließende Abfallbehälter mit Fußhebel, die regelmäßig entleert, gereinigt und desinfiziert werden. Sie sind mit flüssigkeitsdichten Müllbeuteln ausgestattet, werden einwandfrei instand gehalten, gereinigt und falls notwendig desinfiziert.			

B.3. Abfallentsorgung	Ja	Nein	Anmerkungen
Das Sortieren von Abfällen erfolgt in dafür deutlich gekennzeichneten Abfallbehältern.			
Es sind besondere Räume für Abfälle vorhanden, diese werden sauber und frei von Tieren oder Schädlingen gehalten.			
Die Abfälle werden so behandelt, dass Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminiert werden können.			

B.4. Schädlingsvorsorge und -bekämpfung	Ja	Nein	Anmerkungen
Es gibt einen Schädlingsbekämpfungsplan, der einerseits das Vorhandensein von Schädlingen feststellen kann und andererseits dazu dient diese zu beseitigen.			
Der Schädlingsbekämpfungsplan enthält: ▶ den Vertrag mit einer Schädlingsbekämpfungsfirma ▶ ein Schema der Räume mit Angaben zu den Ködern ▶ die technischen Datenblätter für die eingesetzten Produkte ▶ die regelmäßigen Kontrollberichte			
In den Räumen sind die Positionen der ausgelegten Köder gekennzeichnet.			
Die Zugänge und Öffnungen zu den Räumen, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt und zubereitet werden, sind abgesichert. Es befinden sich Insektennetze an allen Fenstern, die nach außen öffnen.			
Hunde, Katzen und andere Haustiere haben keinen Zugang zu den Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.			
Die Lebensmittellieferungen werden auf Schädlingsbefall überprüft.			
Die gesamte Einrichtung wird regelmäßig überprüft, auf folgende Schädlinge wird besonders aufgepasst: ▶ Ratten, Mäuse ▶ Fliegen, Wespen, Motten ▶ Schaben, Silberfische, Ameisen			
Lebensmittel werden in geschlossenen Behältern und nicht direkt auf dem Boden gelagert.			
Der Küchen-, Abfall- und Außenbereich wird sauber und aufgeräumt gehalten.			
Die Abflüsse werden sauber gehalten.			
Der Müll wird gut verschlossen gelagert.			
Die Mittel gegen Schädlinge sind korrekt etikettiert und werden in einem separaten Bereich aufbewahrt.			
Im Fall eines Schädlingsbefalls, wird die Bekämpfung umgehend und ausschließlich von Fachleuten durchgeführt.			

B.5. Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	Ja	Nein	Anmerkungen
Alle Wareneingänge werden überprüft und an Hand von Lieferscheinen und Rechnungen dokumentiert.			

B.5. Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	Ja	Nein	Anmerkungen
Lebensmittel, die gesundheitsschädlich bzw. für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, werden umgehend bei der nationalen Behörde für Lebensmittelsicherheit gemeldet.			

B.6. Persönliche Hygiene	Ja	Nein	Anmerkungen
Sowohl alle Mitarbeiter/innen wie auch die Kinder kennen folgende Anweisungen für eine gute Händehygiene. Hygienische Händereinigung: ▶ (Desinfizierende) Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelenk gründlich einreiben ▶ Abspülen ▶ Mit Papierhandtüchern abtrocknen Hygienische Händedesinfektion: ▶ Desinfektionsmittel auf die abgetrockneten Hände geben ▶ Bis zum vollständigen Verdunsten des Desinfektionsmittel die Hände sowie die Fingerzwischenräume reiben			
Es sind ausreichend Handwaschbecken vorhanden, die mit Kalt- und Warmwasserzufuhr ausgestattet sind. Mittel zum hygienischen Händewaschen und zur Desinfektion sind vorhanden.			
Hygiene beim Servieren und während den Mahlzeiten			
Hände werden nach jedem Toilettengang, vor dem Servieren oder vor den Mahlzeiten gewaschen ggf. desinfiziert.			
Das Abtrocknen der Hände an Kleidung oder Geschirrhandtüchern wird vermieden.			
In unmittelbarer Nähe der Speisen wird nicht geraucht, auf Speisen wird nicht geniest oder gehustet.			
Im Fall von infizierten Wunden, Hautverletzungen oder einer Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, ist der Umgang mit Lebensmitteln untersagt.			
Bei Verletzungen an den Händen werden saubere und wasserdichte Pflaster ggf. auch Einmalhandschuhe benutzt.			
Personal- und Kinderhygiene bei der Zubereitung von Speisen			
Es besteht ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit. Die Maßnahmen zur guten Hygienepraxis kommen zur Anwendung. ▶ Fingernägel sind kurz, sauber und ohne Nagellack. ▶ Keine künstlichen Fingernägel. ▶ Kein Schmuck, kein Piercing, keine Armbanduhr. ▶ Das Tragen des Eherings ist erlaubt, wenn er glatt und sauber ist. ▶ Haare und lange Bärte werden abgedeckt. ▶ Lange Haare werden zusammengebunden. ▶ Kein stark duftendes Parfum oder Aftershave. ▶ Keine Raucherlaubnis im Produktionsbereich, in den Lagerräumen sowie Umkleieräume und im Sanitärbereich. ▶ Kein Mobiltelefon in der Küche. ▶ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.			
Bei Verletzungen an den Händen werden saubere und wasserdichte Pflaster ggf. auch Einmalhandschuhe benutzt.			

B.6. Persönliche Hygiene	Ja	Nein	Anmerkungen
Für das Küchenpersonal stehen Ankleidekabinen zur Verfügung.			
Die Arbeitskleidung, bestehend aus Schuhen, Hose, Weste oder Schürze und Kopfbedeckung, wird erst in der Einrichtung angezogen und nur innerhalb der Einrichtung getragen. Straßen- und Arbeitskleidung werden außerhalb der Küche aufbewahrt.			
Arbeitskleidung wird regelmäßig gewechselt und bei 90°C gewaschen.			
Bei Raucherpausen wird die Arbeitskleidung abgelegt oder es wird eine langarmige Schutzschürze übergezogen. Arbeitsschuhe werden gewechselt.			
Bei Koch- und Backaktivitäten mit den Kindern wird auf eine saubere Kleidung aller Teilnehmer geachtet und es stehen Schürzen zur Verfügung. Bei Aktivitäten in der Küche tragen die Kinder eine Kopfbedeckung.			
Die Hände werden regelmäßig gewaschen und desinfiziert: ▶ vor Arbeitsbeginn, nach allen Pausen ▶ beim Wechsel von nicht-reinen zu reinen Arbeitsschritten ▶ nach dem Gang zur Toilette ▶ nach dem Niesen, Husten und Naseputzen ▶ nach dem Kämmen oder Berühren der Haare ▶ nach der Entsorgung von Abfällen oder Unrat ▶ nach der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch und Ei ▶ nach der Vorbereitung von Gemüse, frischen Kräutern und frischen Früchten ▶ vor der Verarbeitung von Speisen, die nicht mehr erhitzt werden ▶ vor dem Garnieren, vor der Speisenausgabe ▶ nach Reinigungsarbeiten			
Vor und nach der Manipulation von Fleisch, Geflügel, Fisch und Ei werden die Hände nach dem Waschen desinfiziert. Eine Kunstnagelbürste in Desinfektionslösung ist vorhanden.			
Speisen werden mit einem extra Probierlöffel abgeschmeckt, welcher vor jeder Wiederbenutzung gereinigt wird.			
Es wird vermieden auf Lebensmittel zu husten bzw. zu niesen.			
In der Küche und in den Vorratsräumen wird nicht gegessen, getrunken und geraucht.			
Es wird vermieden, Personen mit Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, mit infizierten Wunden, Hautverletzungen usw. in der Küche zu beschäftigen.			
Das Personal weist keine ungeschützten Wunden auf und es bestehen keine Erkrankungen, die Nahrungsmittel kontaminieren können.			

B.7. Warenannahme	Ja	Nein	Anmerkungen
Es besteht ein Kontrollverfahren für die Warenannahme. Die Durchführung der Wareneingangsprüfung sowie festgestellte Mängel und durchgeführte Maßnahmen werden dokumentiert.			
Es gibt für alle Waren eine Lieferantenliste.			



B.7. Warenannahme	Ja	Nein	Anmerkungen
Bei der Warenannahme wird auf Folgendes geachtet: ▶ Verunreinigungen, Fremdkörper, Schädlinge ▶ Frische und Qualität ▶ Verpackungszustand und Mindesthaltbarkeitsdaten ▶ Vollständige Kennzeichnung ▶ Temperaturen			
Kühlpflichtige Ware wird nur angenommen wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wurde. Kurzfristige Temperaturüberschreitungen werden toleriert, wenn für das jeweilige Lebensmittel die maximalen Toleranzwerte nicht überschritten werden. Bei Temperaturüberschreitungen bei Hack-, Frisch- und Geflügelfleisch wird die Warenannahme verweigert.			
Um Verunreinigungen zu vermeiden, werden die Verpackungen möglichst nicht direkt auf den Straßenbelag oder den Bürgersteig abgestellt, bevor sie in die Einrichtung gelangen. Waren werden ohne die angelieferten Kartons gelagert. Die Losnummern der Kartons werden aus Gründen der Rückverfolgbarkeit aufbewahrt.			



B.8. Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln	Ja	Nein	Anmerkungen
Selbst eingekaufte Lebensmittel werden einer Sichtkontrolle unterzogen. Es wird vermieden, Lebensmittel einzukaufen, die geschädigt bzw. verdorben sind oder deren Verpackung nicht einwandfrei ist. Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird geachtet.			
Unverpackte Lebensmittel werden in fest verschlossenen Tüten oder Behältnissen transportiert. Um Keimübertragungen zu vermeiden, werden erdverschmutzte Lebensmittel in einem separaten Behältnis transportiert.			
Es werden nur lebensmittelgeeignete Verpackungen zum Transportieren von Lebensmitteln benutzt.			
Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel sowie alle Produkte, die Gerüche auf Lebensmittel übertragen können, werden in einem separaten Behältnis transportiert.			
Der Transport der Lebensmittel zur Einrichtung findet ohne zeitliche Verzögerung und Umwege statt.			
Kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel werden erst am Ende des Einkaufs aus den Kühl- und Tiefkühlregalen entnommen. Um die Kühlkette nicht zu unterbrechen, werden sie auf schnellstem Weg in die entsprechenden Kühl- und Tiefkühlschränke der Einrichtung untergebracht.			
Für den Einkauf bzw. für den Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel stehen ausreichend saubere Thermoboxen und Kühltaschen zur Verfügung. Sie werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln benutzt. Sie sind leicht zu reinigen; einer Desinfektion halten sie stand. Zur Ausstattung gehört ein Thermometer, mit dem die Beförderungstemperatur der Lebensmittel überwacht werden kann.			

B.8. Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln		Ja	Nein	Anmerkungen
Die Thermoboxen und Kühltaschen halten unter Verwendung von Kühlelementen auch im Sommer folgende Produkttemperaturen ein:				
Frisch- und Hühnerfleisch, pasteurisierte Eiprodukte	max. 4°C			
Frischfisch, Hackfleisch	max. 2°C			
Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse	max. 8°C			
Sonstige kühlpflich- tige Lebensmittel	max. 6°C			
Tiefkühlkost und Speiseeis	max. -15°C			
Temperaturüberschreitungen werden nicht toleriert.				
Beim Transport der Waren werden gegenseitig nachteilige Beeinflussungen sowie Kreuzkontaminationen vermieden. Es wird auf die Sauberkeit des Transportmittels geachtet, insbesondere wenn damit regelmäßig ein Haustier transportiert wird.				

B.9. Lagerung und Lagerräume	Ja	Nein	Anmerkungen
Für die Lagerung von Lebensmitteln stehen angemessene Lagerungsmöglichkeiten zur Verfügung: ▶ Vorratslager (Raum, -schrank oder -regal) für das Trockensortiment ▶ Lager für Obst und Gemüse ▶ Kühl- und Tiefkühlgeräte			
Alle Lagerräume sind sauber, trocken und übersichtlich.			
Die Lagerung der Lebensmittel ist nach dem „first in – first out“- Prinzip organisiert. Frische Lebensmittel werden nach hinten geräumt, so stehen Lebensmittel mit den kürzeren Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) vorne und werden zuerst verbraucht.			
Obst und Gemüse werden getrennt von anderen Lebensmitteln in trockenen, kühlen und gut belüfteten Räumen aufbewahrt. Direkte Sonneneinstrahlung wird vermieden. Unverpackte und verpackte Lebensmittel werden voneinander getrennt aufbewahrt. Auf Schimmelbefall wird geachtet.			
Beschädigte, verrostete, verbeulte oder aufgeplatzte Konserven werden entsorgt.			
Es sind ausreichend Abstellmöglichkeiten vorhanden. Es stehen keine Lebensmittel direkt auf dem Boden. Für die Lagerung von Lebensmitteln wird auf Holzpaletten verzichtet.			
Bei der Lagerung werden die Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) kontrolliert und respektiert.			
Das Trockensortiment wird in geschlossenen Behältnissen gelagert.			
Bei geöffneten Packungen wird das Anbruchdatum vermerkt. Es ist bekannt, dass sich das Mindesthaltbarkeitsdatum von geöffneten Packungen verkürzt.			

B.9. Lagerung und Lagerräume	Ja	Nein	Anmerkungen
Rohe Lebensmittel werden getrennt von zubereiteten Speisen gelagert. Um die Übertragung von möglichen Keimen zu verhindern, werden rohe Lebensmittel unten im Kühlschrank aufbewahrt.			
Eier mit langem MHD werden bei Zimmertemperatur (max. 18°C) gelagert. Eier mit kurzem MHD (< 14 Tage) werden bei 4°C im Kühlschrank ohne die Originalverpackung aufbewahrt.			
Bei der Lagerung von kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware wird auf die Einhaltung der Kühlkette geachtet.			
Alle Gefrierschränke und Kühlschränke sind einwandfrei, entsprechen den hygienischen Anforderungen und verfügen über ausreichend Platz für alle kühl- bzw. tiefkühlpflichtigen Lebensmittel sowie für Rückstellproben.			
Kühlschränke und Vorratsräume, -schränke sowie -regale werden wöchentlich auf abgelaufene, verdorbene oder beschädigte Ware geprüft, die umgehend entsorgt wird.			
Morgens vor Arbeitsbeginn und nachmittags werden alle Kühlschränke, Tiefkühlschränke und Gefrierfächer auf ihre Funktionstüchtigkeit und Temperatur überprüft.			
Um eine angemessene Kühlkapazität zu gewährleisten, wird eine Überfüllung der Kühl- bzw. Tiefkühlschränke vermieden.			
Wegen der Frostbrandgefahr werden Lebensmittel nur vollständig verpackt an Hand von gefriergeeigneten Verpackungen oder Behältnissen eingefroren. Bei der Lagerung und dem Einfrieren von selbst zubereiteten Produkten werden die Produktions- und Einfrierdaten festgehalten.			
Im Küchenbereich befinden sich keine kontaminierten Stoffe wie Verpackungen, Säcke oder ungewaschenes Gemüse.			
Es gibt einen abgeschlossenen Raum, Bereich oder Schrank zur Lagerung von Reinigungsmitteln und -utensilien sowie von Mitteln zur Schädlingsbekämpfung. Lebensmittel lagern getrennt von medizinischen Produkten und Pflegeprodukten, Reinigungsmitteln und -utensilien sowie von Bastel- und Malsachen.			
Alle Behälter und Verpackungen zur Lagerung der Lebensmittel sind für den Lebensmittelkontakt geeignet.			

B.10. Temperaturen und Messgeräte	Ja	Nein	Anmerkungen
Die Temperatur aller Kühl- und Gefriergeräte wird zweimal täglich überprüft und dokumentiert: ▶ Morgens vor Arbeitsbeginn ▶ nachmittags			

B.10. Temperaturen und Messgeräte			Ja	Nein	Anmerkungen
Lebensmittel werden bei Temperaturen aufbewahrt, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen unterbinden. Die Kühl- und Gefriergeräte erreichen und halten folgende Lagertemperaturen:					
Produkt	Lagertemperatur	ideal			
Tiefkühlkost und Speiseeis	zwischen -18°C und -15°C	-18°C			
Fisch: frisch oder aufgetaut	in schmelzendem Eis und zwischen 0°C und 2°C	←			
Hackfleisch und Produkte daraus	zwischen 0°C und 2°C	2°C			
Hühnerfleisch	zwischen 2°C und 4° C	4°C			
Frischfleisch und Produkte daraus	zwischen 2°C und 4°C	4°C			
Ei-Produkte (nicht UHT)	zwischen 2°C und 6°C	4°C			
Frische Eier mit langen MHD	bei max. 18°C	gekühlt			
Eier mit kurzen MHD (<14 Tage)	zwischen 2°C und 4°C	4°C			
Kühlpflichtige Backwaren	zwischen 0°C und 8°C	4°C			
Milch und Milchprodukte	Zwischen 4°C und 8°C	6°C			
Das Einhalten der Kühlkette ist gewährleistet. Bei Stromausfall sind die Kühl- und Tiefkühlschränke an die Notstromversorgung angeschlossen. Bei kleineren Einrichtungen ohne Notstromversorgung ist bei einem Stromausfall die Lebensmittelsicherheit durch eine sorgfältige Überwachung der Temperaturen in den Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sichergestellt; von einem Temperaturanstieg betroffene Lebensmittel werden ggf. entsorgt oder wenn hygienisch vertretbar, sofort verarbeitet.					
Alle Geräte (Handmessgerät, Messgeräte in Kühleinrichtungen und Gargeräten) und Thermometer zur Temperaturerfassung funktionieren einwandfrei und präzise. Ihre Funktionsfähigkeit wird mindestens 1x jährlich überprüft.					
Temperaturkontrollen bei der Anlieferung beeinträchtigen die Qualität der Lebensmittel nicht. ▶ Stichproben zur Temperaturkontrolle des Lieferfahrzeuges finden in der Nähe der Tür statt. ▶ Bei empfindlichen Lebensmitteln wird immer eine Temperaturkontrolle durchgeführt. ▶ Vor und nach Gebrauch der Einstechthermometers wird der Fühler fachgerecht desinfiziert. ▶ Das Einstechen der angelieferten Ware wird möglichst vermieden. Dazu wird der Fühler des Messgeräts zur Temperaturermittlung zwischen zwei Einheiten des gleichen Produkts eingeklemmt.					
Vor dem Servieren wird die Temperatur bei jeder Speise ermittelt. Das Einstechthermometer wird benutzt um die Kerntemperatur zu ermitteln, der Fühler wird vor und nach Gebrauch desinfiziert. Vor Gebrauch des Infrarotthermometers werden die Speisen umgerührt.					

B.10. Temperaturen und Messgeräte	Ja	Nein	Anmerkungen				
Tiefkühlware wird bei einer Temperatur aufgetaut, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränken. Tiefkühlprodukte werden ohne Verpackung in der Kühlung aufgetaut. Die Auftauflüssigkeit kann abfließen, wird sofort entsorgt und wird von anderen Lebensmitteln und Arbeitsgeräten fern gehalten. Aufgetaute Lebensmittel werden am Tag des Auftauens verarbeitet.							
Fleisch, Fisch und Geflügel werden gut durchgegart, es wird darauf geachtet eine Kerntemperatur von mindestens 80°C während 2 Minuten sicherzustellen.							
Damit gegarte Speisen gekühlt oder tiefgekühlt aufbewahrt werden können, werden sie so abgekühlt, dass innerhalb von maximal zwei Stunden eine Kerntemperatur von unter 10°C erreicht ist.							
Ist ein Warmhalten von Speisen erforderlich, wird auf die folgenden Kerntemperaturen und den jeweiligen Zeitrahmen geachtet:							
<table><tr><th>Warm zu haltende Speisen und Getränke</th><th>Kerntemperatur beim Warmhalten</th></tr><tr><td> ▶ Durchmischbare Speisen z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes ▶ Gemüse, Reis, Nudeln, Püree ▶ Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao ▶ Braten, Hähnchen, Schnitzel </td><td> ▶ Mindestens 65°C ▶ Maximal 3 Stunden Warmhaltezeit </td></tr></table>	Warm zu haltende Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Warmhalten	▶ Durchmischbare Speisen z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes ▶ Gemüse, Reis, Nudeln, Püree ▶ Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao ▶ Braten, Hähnchen, Schnitzel	▶ Mindestens 65°C ▶ Maximal 3 Stunden Warmhaltezeit			
Warm zu haltende Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Warmhalten						
▶ Durchmischbare Speisen z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes ▶ Gemüse, Reis, Nudeln, Püree ▶ Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao ▶ Braten, Hähnchen, Schnitzel	▶ Mindestens 65°C ▶ Maximal 3 Stunden Warmhaltezeit						
Kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Waren werden erst unmittelbar vor der Verarbeitung aus dem Kühl- bzw. Tiefkühlschrank entnommen.							
Um die Vermehrung von Mikroorganismen durch einen Temperaturanstieg zu vermeiden, werden die Waren zügig verarbeitet.							



B.11. Herstellung von Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Die Anforderungen an eine einwandfreie persönliche Hygiene sind erfüllt.			
Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen, also der Übertragung von Mikroorganismen oder von Allergenen von einem Lebensmittel auf ein anderes, werden Arbeitsgänge mit hohem Kontaminationsrisiko strikt räumlich oder zeitlich voneinander getrennt.			
Rohe und gegarte Speisen kommen keinesfalls miteinander in Berührung. Deshalb ist die Küche in unterschiedliche Arbeitsbereiche eingeteilt: ▶ für die Vorbereitung von rohen tierischen Lebensmitteln ▶ für die Vorbereitung und Zubereitung von rohem Obst und rohem Gemüse ▶ für die Verarbeitung gegarter Speisen und Speisen, die nicht mehr erhitzt werden			
Ist die Aufteilung in verschiedene Arbeitszonen nicht möglich, werden diese Tätigkeiten nacheinander durchgeführt und vor jedem neuen Arbeitsgang wird gründlich gereinigt ggf. desinfiziert. Jeder Arbeitsschritt wird mit sauberen Geräten und Arbeitsutensilien begonnen (das Schneidebrett für rohes Geflügel wird nicht ohne gründliche Reinigung und Desinfektion zum Salatschneiden verwendet, Salmonellengefahr!)			

B.11. Herstellung von Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Während der Zubereitung von Speisen wird darauf geachtet, keinen Abfall zu entsorgen.			
Vorgekocht wird nur, wenn die Einrichtung über angemessene Kühlmöglichkeiten verfügt, d.h. wenn die Speisen innerhalb von 2 Stunden auf unter 10°C abgekühlt werden können.			
Fleisch, Fisch und Geflügel werden gut durchgegart. Beim Garen wird darauf geachtet, eine Kerntemperatur von mindestens 80°C während 2 Minuten sicherzustellen.			
Auf Fremdkörper und Verunreinigungen wird geachtet.			
Das Auftauen von Lebensmitteln geschieht in einem gekühlten Bereich. Lebensmittel werden zum Auftauen zugedeckt. Die Auftauflüssigkeit kann abfließen und wird aufgefangen (z.B. in einem Gefäß mit Abtropfgitter, in eine Schüssel, über einem Sieb), und wird von anderen Lebensmitteln fern gehalten. Aufgetaute Lebensmittel werden keinesfalls wieder eingefroren und werden am Tag des Auftauens verarbeitet.			
Zeiten außerhalb der Kühlung werden so kurz wie möglich gehalten und zu kühlende Ware wird so schnell wie möglich verarbeitet.			
Der kritische Temperaturbereich für die Keimvermehrung zwischen 65°C und 10°C wird in weniger als 2 Stunden überwunden. Falls dies nicht möglich ist, werden die Speisen vernichtet.			
Sämtliche Speisen werden bei mindestens 65°C und nicht länger als 3 Stunden heiß gehalten. Werden die Speisen innerhalb der Einrichtung serviert, wird darauf geachtet eine Temperatur von 65°C beim Verlassen der Küche zu gewährleisten. Werden die Speisen außerhalb der Einrichtung transportiert, wird die Temperatur bei der Anlieferung nochmals ermittelt. Es wird dafür gesorgt, dass diese mindestens 65°C beträgt.			
Speisen, die nach dem Cook and Chill-Verfahren zum Aufwärmen bestimmt sind, werden vollständig durchgegart zwischengelagert.			
Die Schale von Früchten wird wegen der Behandlung mit Pestiziden vor dem Schälen gewaschen.			
Das Abschmecken der Speisen erfolgt mit einem extra Probierlöffel, dieser wird vor der Wiederbenutzung gereinigt. Es wird darauf verzichtet mit dem Kochlöffel abzuschmecken.			
Das Berühren von Lebensmitteln mit den Händen wird auf ein Mindestmaß beschränkt.			
Zum Speisentransport innerhalb der Einrichtung stehen ausreichend Geräte (Bain-Marie, Wärmeschränke, Speisewagen, Thermoboxen, etc.) zur Verfügung, die ausschließlich für Lebensmittel benutzt werden. Sie sind leicht zu reinigen und halten einer Desinfektion stand.			



B.12. Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	Ja	Nein	Anmerkungen																
Aufgrund ihrer Beschaffenheit und der möglichen mikrobiellen Belastung werden folgende Speisen und Getränke am Ende des Produktionstages vernichtet, auch wenn ein angemessenes Kühlhalten realisiert wurde: ▶ Cremespeisen, Speisen mit Sahne und Kuchen mit nicht durch gebackenen Füllungen ▶ Feinkostsalate ▶ Speisen mit frischen Kräutern, frischen Früchten oder rohem Gemüse ▶ Getränke wie frisch gepresste Obstsäfte und Kakao																			
Für folgende leicht verderbliche Lebensmittel werden besondere Hygienevorschriften angewandt: <table><tr><td>Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus</td><td>Hygienisch arbeiten, richtig lagern, ausreichend erhitzen und Kreuzkontaminationen verhindern.</td></tr><tr><td>Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus</td><td>Frischegrad bei der Anlieferung prüfen, Einhalten der Kühlkette und so kühl wie möglich verarbeiten.</td></tr><tr><td>Milch und Milcherzeugnisse</td><td>Auf angemessene Temperaturen achten.</td></tr><tr><td>Eier und Ei-Produkte (nicht UHT)</td><td>Eier bei kurzem MHD den Eierkartons entnehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach der Manipulation von Eiern, Hände gründlich waschen. Zerbrochene Eier und Eierschalen sofort entsorgen. Bruchige und gerissene Eier nicht für die Zubereitung von nicht durcherhitzten Speisen benutzen.</td></tr><tr><td>Speiseeis</td><td>Bei -18°C zu lagern, zum sofortigem Verzehr: -12°C.</td></tr><tr><td>Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage</td><td>Richtig lagern, höchstens bis am Folgetag aufbewahren</td></tr><tr><td>Feinkost, Rohkost und Kartoffelsalate</td><td>Richtig lagern, nicht aufbewahren</td></tr><tr><td>Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen</td><td>Richtige Temperatur bei der Zubereitung, schnelles Abkühlen, angemessen lagern und aufbewahren.</td></tr></table>	Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	Hygienisch arbeiten, richtig lagern, ausreichend erhitzen und Kreuzkontaminationen verhindern.	Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Frischegrad bei der Anlieferung prüfen, Einhalten der Kühlkette und so kühl wie möglich verarbeiten.	Milch und Milcherzeugnisse	Auf angemessene Temperaturen achten.	Eier und Ei-Produkte (nicht UHT)	Eier bei kurzem MHD den Eierkartons entnehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach der Manipulation von Eiern, Hände gründlich waschen. Zerbrochene Eier und Eierschalen sofort entsorgen. Bruchige und gerissene Eier nicht für die Zubereitung von nicht durcherhitzten Speisen benutzen.	Speiseeis	Bei -18°C zu lagern, zum sofortigem Verzehr: -12°C.	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage	Richtig lagern, höchstens bis am Folgetag aufbewahren	Feinkost, Rohkost und Kartoffelsalate	Richtig lagern, nicht aufbewahren	Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen	Richtige Temperatur bei der Zubereitung, schnelles Abkühlen, angemessen lagern und aufbewahren.			
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	Hygienisch arbeiten, richtig lagern, ausreichend erhitzen und Kreuzkontaminationen verhindern.																		
Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Frischegrad bei der Anlieferung prüfen, Einhalten der Kühlkette und so kühl wie möglich verarbeiten.																		
Milch und Milcherzeugnisse	Auf angemessene Temperaturen achten.																		
Eier und Ei-Produkte (nicht UHT)	Eier bei kurzem MHD den Eierkartons entnehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach der Manipulation von Eiern, Hände gründlich waschen. Zerbrochene Eier und Eierschalen sofort entsorgen. Bruchige und gerissene Eier nicht für die Zubereitung von nicht durcherhitzten Speisen benutzen.																		
Speiseeis	Bei -18°C zu lagern, zum sofortigem Verzehr: -12°C.																		
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage	Richtig lagern, höchstens bis am Folgetag aufbewahren																		
Feinkost, Rohkost und Kartoffelsalate	Richtig lagern, nicht aufbewahren																		
Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen	Richtige Temperatur bei der Zubereitung, schnelles Abkühlen, angemessen lagern und aufbewahren.																		



B.13. Schnelles Abkühlen von fertigen Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Ein Aufbewahren oder Einfrieren von warmen Speisen erfolgt ausschließlich unter folgenden Bedingungen: ▶ Die Speisen haben die Küche nicht verlassen ▶ Sie wurden in weniger als 2 Stunden von mindestens 65°C auf unter 10°C im Schockfroster heruntergekühlt.			

B.13. Schnelles Abkühlen von fertigen Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Wenn kein Schockfroster zur Verfügung steht, erfolgt ein schnelles Abkühlen in weniger als 2 Stunden von 65°C auf unter 10°C wie folgt: Lebensmittel werden zum Abkühlen auf mehrere Behälter aufgeteilt (je grösser die Oberfläche und geringer die Höhe, desto schneller kann die Ware abkühlen).			
Alle Speisen, welche die Küche verlassen haben, werden entsorgt.			

B.14. Anlieferung von Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Die ausschließlich in verschlossenen Behältnissen angelieferten Speisen erfüllen die hygienischen Anforderungen an eine gute Lebensmittelsicherheit.			
Die Zeitspanne zwischen der Herstellung der Speisen beim Lieferanten und dem Servieren der Speisen entspricht der Anweisung, dass Speisen nicht länger als 3 Stunden warmgehalten werden.			
Die Anlieferung der Speisen erfolgt zu einem Zeitpunkt, an dem diese direkt entgegen genommen und in Anwesenheit des Lieferanten überprüft werden können.			
Das Lieferfahrzeug ist innen sauber und die Behältnisse sind in einwandfreiem Zustand und so instand gehalten, dass die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind.			
Die Speisen werden nur angenommen, wenn sie von einwandfreier Beschaffenheit sind. ▶ Das Aussehen, der Geruch und der Geschmack der Speisen sind angemessen. ▶ Mögliche Mindesthaltbarkeitsdaten sind berücksichtigt. ▶ Angeliefertes Obst ist frisch, sauber und schimmelfrei. Sie sind ebenfalls frei von Schädlingen oder Fraßstellen. ▶ Angelieferte Salate sind nicht verwelkt und weisen keine braunen Stellen auf. ▶ Warme Speisen sind nicht ausgetrocknet und die Temperaturen sind angemessen.			
Die Mahlzeiten werden warm angeliefert.			
Ist ein Kühlhalten oder Heißhalten erforderlich, werden entsprechende Kerntemperaturen der Speisen und Getränke sowie der jeweilige Zeitrahmen beachtet. T° bei kühlpflichtigen Speisen: nicht mehr als 4°C T° bei heiß zu haltende Speisen: > 65°C, nicht länger als 3 Stunden			
Bei Speisen, die in speziellen Geräten zum Heißhalten angeliefert (z. B. Wärmeschrank, Bain-Marie) werden: die Vorgaben des Lieferanten zur sachgemäßen Bedienung der Geräte und zu den Heißhaltetemperaturen werden beachtet.			
Speisen, die in Transportbehältern wie z.B. Thermoboxen angeliefert werden, weisen die erforderlichen Temperaturen auf und werden bis zum Servieren eingehalten.			



B.14. Anlieferung von Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Bei Mahlzeiten die gekühlt angeliefert werden (Cook and Chill): Die technische Ausstattung zur Erhitzung der Speisen steht zur Verfügung, die Regenerierung der Speisen erfolgt streng nach den Anweisungen des Lieferanten. Temperaturen und Erhitzungszeiten werden dokumentiert. Beim Transport der gekühlten Speisen wird die Temperatur von 4°C nicht überschritten.			
Sämtliche Speisen verlassen nur in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt den Küchenbereich (auch Salate und Desserts).			
Speisen werden nur in saubere, noch nicht benutzte Schüsseln, Behälter usw. gefüllt bzw. portioniert.			
Tischreste, also alle Speisen, die die Küche verlassen haben, werden nach dem Essen vernichtet.			

B.15. Hygiene beim Servieren	Ja	Nein	Anmerkungen
Es wird für eine angemessene Händehygiene gesorgt.			
Es wird vermieden, Speisen mit den Händen zu berühren. Das Servieren von Speisen erfolgt mit Vorlegebesteck. Das Serviergeschirr ist sauber.			
Es wird darauf verzichtet, zum Abkühlen von Speisen auf solche zu pusten.			
Es entstehen keine unnötigen Standzeiten. Warme Speisen werden zügig serviert, kühlpflichtige Speisen werden vollständig abgedeckt und so lange wie möglich gekühlt aufbewahrt.			
Heißhalten von Speisen: bei mindestens 65°C, nicht länger als 3 Stunden Kühlhalten von Speisen: bei maximal 10°C.			
Alle Essensreste werden entsorgt.			

B.16. Hygiene in Speiseräumen	Ja	Nein	Anmerkungen
Das Hygienerecht stellt keine speziellen Anforderungen an Speiseräume.			
Speiseräume werden einwandfrei gereinigt und instand gehalten, Tische und Stühle sind abwaschbar.			

B.17. Zubereitung von Säuglingsnahrung	Ja	Nein	Anmerkungen
Babynahrung wird direkt vor dem Füttern zubereitet. Es ist untersagt, selbst zubereitete Babynahrung auf Vorrat herzustellen, einzufrieren, warm zu halten oder aufzuwärmen.			
Aus einem Gläschen wird nur ein Kind gefüttert.			
Geöffnete Gläschen sind im Kühlschrank maximal einen Tag haltbar; die benötigte Portion wird erst kurz vor dem Erwärmen aus dem Gläschen entnommen.			
Auf nitratreiche Gemüsearten wird verzichtet. (Spinat, Kopfsalat, Rucola, usw.)			

B.17. Zubereitung von Säuglingsnahrung	Ja	Nein	Anmerkungen																		
Flaschennahrung: Flaschennahrung wird mit sauberen Händen und auf einer sauberen Oberfläche zubereitet. Vor der Sterilisation werden Flaschen und Sauger gründlich gereinigt. Die Flaschen und Sauger werden in den ersten 6 Monaten sterilisiert. Es reicht nicht aus, Flaschen in der Spülmaschine zu reinigen. Die Sterilisation erfolgt: ▶ In einem Sterilisator für Babyflaschen ▶ Durch 15-minütiges Abkochen in sprudelnd kochendem Wasser																					
Flaschennahrung wird ausschließlich mit im Handel erhältlichen Milchpulvern für Säuglinge und mit für Säuglingsnahrung geeignetem Mineralwasser (kein Leitungswasser) hergestellt. Sie wird erst kurz vor der Mahlzeit vorbereitet. Eine Flaschenmahlzeit, die nicht sofort verfüttert werden kann oder Restmilch, wird entsorgt.																					
Milchpulver ist nicht steril. Um zu gewährleisten, dass das Pulver steril wird und in kürzester Zeit mehrere Flaschen zubereitet werden können, wird in Anlehnung an die WHO wie folgt vorgegangen: ▶ Morgens genügend Wasser abkochen und in sterilisierten Behältern im Kühlschrank aufbewahren. ▶ Je nach Bedarf, eine bestimmte Menge dieses Wassers auf 70°C erhitzen, in eine sterilisierte Flasche umfüllen, und die angemessene Menge Milchpulver hinzufügen. ▶ Mit dem kalten sterilisierten Wasser aus dem Kühlschrank auffüllen. ▶ Zum mischen, vorsichtig schütteln oder zwischen den Händen rollen. ▶ Vor dem Verfüttern die Temperatur kontrollieren. Ideal: zwischen 35°C und 36°C. Tabelle mit Wassermengen für die Zubereitung von Flaschen: <table><tr><th>Volumen fertige Flasche (36°C) in ml</th><th>Volumen Warmwasser (± 70°C) in ml</th><th>Volumen Kaltwasser (± 8°C) in ml</th></tr><tr><td>90</td><td>40</td><td>50</td></tr><tr><td>120</td><td>55</td><td>65</td></tr><tr><td>150</td><td>68</td><td>82</td></tr><tr><td>180</td><td>80</td><td>100</td></tr><tr><td>210</td><td>95</td><td>115</td></tr></table>	Volumen fertige Flasche (36°C) in ml	Volumen Warmwasser (± 70°C) in ml	Volumen Kaltwasser (± 8°C) in ml	90	40	50	120	55	65	150	68	82	180	80	100	210	95	115			
Volumen fertige Flasche (36°C) in ml	Volumen Warmwasser (± 70°C) in ml	Volumen Kaltwasser (± 8°C) in ml																			
90	40	50																			
120	55	65																			
150	68	82																			
180	80	100																			
210	95	115																			
Milchpulver: das Öffnungsdatum der Packung wird vermerkt. Falls das Pulver nicht innerhalb eines Monats aufgebraucht ist, wird es entsorgt.																					
Es wird darauf geachtet, Flaschennahrung nicht im Mikrowellengerät zu erwärmen.																					
Muttermilch wird in sauberen Aufbewahrungsbehältern mitgebracht (Glas, Hartplastik oder spezielle Einmalbeutel aus der Apotheke). Diese sind mit dem Namen des Kindes und dem Datum beschriftet. Muttermilch wird so frisch wie möglich verfüttert.																					

B.17. Zubereitung von Säuglingsnahrung		Ja	Nein	Anmerkungen
Muttermilch wird wie folgt aufbewahrt:				
Bei 25°C	4 – 6 Stunden			
Bei 19°C bis 22°C	10 Stunden			
Bei 15°C	24 Stunden			
Im Kühlschrank (nicht in der Tür)	Auf unterster Ebene: 3 Tage Bei 0°C bis 4°C: 5 (max. 8) Tage			
Tiefkühler (-18°C)	6 Monate			
Flaschen mit Muttermilch werden mit sauberen Händen und auf sauberer Oberfläche zubereitet. Eingefrorene Muttermilch wird im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur aufgetaut (nicht in der Mikrowelle). Wenn es schnell gehen muss, wird sie unter fließendem warmem Wasser oder im Wasserbad aufgetaut. Die aufgetaute Milch wird in eine sterilisierte Flasche umgefüllt und im Flaschenwärmer erhitzt. Falls notwendig, wird einmal aufgetaute Milch nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt. Sie wird nicht wieder eingefroren. Die vorbereitete Flasche wird innerhalb einer Stunde verfüttert, Restmilch wird entsorgt.				
Schnuller werden regelmäßig desinfiziert (nicht im Geschirreiniger). Erwachsene unterlassen es, Schnuller abzulecken oder in süße Flüssigkeiten zu tauchen. Schnuller werden nach etwa 5–6 Wochen gewechselt, bei Infektionskrankheiten sofort.				



B.18. Kochen mit Kindern		Ja	Nein	Anmerkungen
Die Kinder sind in die Grundregeln der Hygiene eingewiesen:				
▶ Hände gründlich waschen ▶ Schürze und ggf. Kopfbedeckung tragen ▶ Lange Haare zusammenbinden ▶ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen ▶ Speisen nur mit einem Probierlöffel abschmecken ▶ Kinder mit ansteckenden Krankheiten, Erkältung, Übelkeit oder Durchfall, mit offenen und entzündeten Wunden an Händen oder Unterarmen nehmen nicht an Koch- bzw. Backaktivitäten teil. Kleine Wunden an den Händen werden mit wasserdichten Pflastern abgedeckt.				
Die Kinder kennen den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z.B. Eier.				
Es wird darauf geachtet, fertige Speisen nicht ungekühlt herumstehen zu lassen und sie nicht unnötig mit den Händen zu berühren. Kalte Speisen werden bis kurz vor dem Verzehr abgedeckt im Kühlschrank bei max. 4°C aufbewahrt.				
Es wird vermieden, Saft aus Fallobst herzustellen.				
Kochen mit Kinder in der Küche				
Kinder bleiben während den Stoßzeiten der Küche fern. Im Rahmen von Koch- und Backaktivitäten ist den Kindern ein kontrollierter Zugang in die Küche erlaubt.				

B.18. Kochen mit Kindern	Ja	Nein	Anmerkungen
Kinder mit ansteckenden Krankheiten, Erkältung, Übelkeit oder Durchfall, mit offenen und entzündeten Wunden an Händen oder Unterarmen nehmen nicht an Koch- bzw. Backaktivitäten teil. Kleine Wunden an den Händen werden mit wasserdichten Pflastern abgedeckt.			
Falls aus pädagogischen Gründen das Geschirr mit den Kindern im Waschbecken gespült werden sollte, erfolgt wegen der thermischen Desinfektion ein letzter Abwasch immer im Geschirrrreiniger bei 65°C. Die Küche wird danach den Hygieneanforderungen entsprechend gereinigt.			
Kochen mit Kinder außerhalb der Küche			
Die Arbeitsflächen sind einwandfrei, sauber, leicht zu reinigen und halten einer Desinfektion stand. Das Material ist glatt, abrieb- und korrosionsfest.			
Wegen der thermischen Desinfektion, erfolgt die Geschirrrreinigung immer in der Spülmaschine bei 65°C.			
Alle Tischreste werden unmittelbar in einen Behälter für Speiseabfälle entsorgt.			
Die Arbeitsflächen und Tische im Gruppenraum sowie alle Arbeitsgeräte werden den Hygieneanforderungen entsprechend mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gereinigt ggf. desinfiziert.			

B.19. Umgang mit Speiseresten	Ja	Nein	Anmerkungen
Auf die Aufbewahrung folgender Speisen wird verzichtet: ▶ Alle zubereiteten Speisen, die in der Küche nicht angemessen kühl gehalten wurden ▶ Spinat- und Fischgerichte ▶ Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen ▶ Speisen mit frischen Kräutern oder frischen Früchten ▶ Salate mit Dressings auf Milch- oder Mayonnaisebasis ▶ Alle zubereiteten Speisen, die die Küche verlassen haben			
Andere Speisereste, die die Küche nicht verlassen haben und angemessen gekühlt wurden, werden maximal am Folgetag ausgegeben. Erhitzte Speisen werden nur aufbewahrt oder eingefroren, wenn sie innerhalb von 2 Stunden von 65°C auf unter 10°C herunter gekühlt und dann in geschlossenen Behältnissen angemessen gekühlt gelagert wurden.			
Kinder erhalten nur aufgewärmte Speisen, wenn diese nach dem oben benannten Prinzip abgekühlt wurden. Die Speisen werden im Kern auf 80°C für mindestens 2 Minuten erhitzt, Flüssigkeiten (z.B. Suppen) werden nochmals sprudelnd aufgekocht. Sämtliche Speisen werden nur einmal erwärmt.			
Sämtliche angelieferte Speisen werden am Tag der Anlieferung ausgegeben und werden keineswegs aufbewahrt.			

B.20. Mitgebrachte Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Eltern oder Personal, die zu Festen oder Geburtstagen selbsthergestellte Speisen mit in die Einrichtung bringen, sind über die hygienischen Anforderungen an die Auswahl, die Zubereitung, den Transport und die Kühlung dieser Speisen informiert. (Siehe Vorlage: mitgebrachte Speisen)			

B.20. Mitgebrachte Speisen	Ja	Nein	Anmerkungen
Mitgebrachte Speisen aus folgenden besonders empfindlichen Lebensmittel werden abgelehnt: ▶ Rohes Fleisch (Mett, Tartar, etc.) ▶ Rohmilch und Rohmilchprodukte ▶ Roher Fisch (Räucherlachs, Sushi, etc.) ▶ Rohe Eier und Speisen mit rohen Eiern (Mayonnaise, Süßspeisen wie Tiramisu, usw.) ▶ Angetautes Speiseeis ▶ Sahnetorten, Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage ▶ Säuglings- und Kleinkindnahrung			
Mitgebrachte Speisen werden dokumentiert. Es werden Rückstellproben entnommen.			
Bei Auffälligkeiten wird auf die Ausgabe verzichtet.			



B.21. Feste und Ausflüge	Ja	Nein	Anmerkungen
Im Rahmen von Festen und Ausflügen werden die richtigen Speisen und Getränke in der richtigen Umgebung hygienisch korrekt gehandhabt.			
Feste			
Alle Geräte, Maschinen, Kühleinrichtungen, Geschirr und Besteck, etc., die nicht regelmäßig im Gebrauch sind, werden vor der Veranstaltung gereinigt. Sie entsprechen den hygienischen Anforderungen und sind in einwandfreiem Zustand. Es sind funktionierende Thermometer oder Temperaturanzeigen vorhanden.			
Die Arbeitsflächen für die Zubereitung und die Präsentation von Speisen erlauben hygienisch einwandfreie Abläufe. Das Material der Arbeitsflächen ist glatt, abriebfest, korrosionsfest und leicht zu reinigen.			
Lebensmittel und Speisen werden vor Bienen, Fliegen, Wespen, etc. geschützt.			
Die Geschirrrreinigung findet ausreichend weit entfernt von der Speisenzubereitung und der Speisenausgabe statt. Die vorhandene Ausstattung (Geräte und Utensilien) für die Geschirrrreinigung ist angemessen.			
Es sind ausreichend Abfallbehälter ausgestattet mit Mülltüten vorhanden.			
Es stehen angemessene Möglichkeiten zur hygienischen Händereinigung zur Verfügung.			
Der Veranstaltungsort ist geeignet: ▶ Keine direkte Sonneneinstrahlung ▶ Keine Belästigung durch Abgase, Staub, Lärm oder starken Gerüchen			
Die Trinkwasserzufuhr für die Lebensmittelverarbeitung und den Abwasch ist gewährleistet.			
Es wird auf Speisen aus leicht verderblichen Lebensmitteln verzichtet. Mitgebrachte Speisen entsprechen den hygienischen Bestimmungen.			

B.21. Feste und Ausflüge	Ja	Nein	Anmerkungen
Das Personal kennt die Vorschriften der Lebensmittelhygiene und wendet sie an: ▶ Hände nicht an der Arbeitskleidung abwischen und nicht an den Geschirrtüchern abtrocknen. ▶ Hände nach der Berührung von Fleisch, Geflügel, Fisch und Ei desinfizieren. ▶ Auf Speisen und Getränke nicht husten oder niesen. ▶ In unmittelbarer Nähe der Speisen nicht rauchen. ▶ Im Fall von infizierten Wunden, Hautverletzungen oder einer Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen werden können, wird der Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.			
Die Händehygiene findet statt: ▶ Vor Arbeitsbeginn ▶ Nach jeder Pause ▶ Nach dem Gang zur Toilette ▶ Nach dem Niesen, Husten und Naseputzen ▶ Nach dem Kämmen und Bürsten der Haare ▶ Nach der Entsorgung von Abfällen ▶ Nach der Reinigungsarbeit ▶ Vor der Präsentation und dem Servieren			
Es ist untersagt, Speisereste von Festen aufzubewahren, weiterzuverarbeiten oder nochmals auszugeben. Ausgenommen davon sind Speisen, die die Küche noch nicht verlassen haben und angemessen gekühlt und kühlgehalten wurden.			
Ausflüge			
Für den Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel stehen ausreichend Thermoboxen und Kühltaschen zur Verfügung, die ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln benutzt werden. Sie sind leicht zu reinigen und einer Desinfektion halten sie stand.			
Zur Ausstattung gehört ein Thermometer, mit dem die Beförderungstemperatur der Lebensmittel überwacht werden kann.			
Die Lebensmittel werden so frisch wie möglich erst kurz vor dem Ausflug zubereitet. Es wird auf leicht verderbliche Speisen verzichtet. Mitgebrachte Speisen von Externen entsprechen den hygienischen Bestimmungen. Speisereste von Ausflügen werden nicht aufbewahrt, weiterverarbeitet oder nochmals ausgegeben.			
Wenn keine Gelegenheit zur Geschirrrreinigung besteht, wird das schmutzige Geschirr in dafür vorgesehenen Behältern oder Plastikbeuteln transportiert und in der Spülmaschine gereinigt.			
Das Personal kennt die Vorschriften der Lebensmittelhygiene und wendet sie an. ▶ Die Hände werden vor dem Essen, nach einer Unterbrechung der Mahlzeit und nach dem Gang zur Toilette gewaschen. ▶ In unmittelbarer Nähe von Speisen wird nicht geraucht. ▶ Auf Speisen und Getränke wird nicht gehustet oder geniest. ▶ Im Fall von infizierten Wunden, Hautverletzungen oder einer Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen werden können, wird der Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.			
Wenn keine Handwaschgelegenheit zur Verfügung steht, werden für die Handreinigung feuchte Tücher zum Einmalgebrauch vorgesehen.			

B.22. Rückstellproben	Ja	Nein	Anmerkungen
Rückstellproben sind keine Pflicht, sie finden statt, weil sie einen Sicherheitsfaktor darstellen.			
Es werden von allen selbst hergestellten Speisen Rückstellproben genommen.			
Eine Portion je Komponente (100g – 150g) wird vor dem Servieren in fest verschließbare Plastischalen oder verschweißte Kunststoffbeutel abgefüllt.			
Es werden der Name der Speisekomponente, Datum und Uhrzeit der Herstellung und die entnehmende Person notiert.			
Rückstellproben werden mindestens 5 Tage bei 0 bis 4°C im Kühlschrank aufbewahrt.			

B.23. Dokumentation	Ja	Nein	Anmerkungen
Dokumentiert werden: (siehe Vorlagen in Teil C)			
Die Hygieneschulungen des Personals.			
Die Wareneingänge.			
Die Temperaturkontrollen der Kühl- und Tiefkühlgeräte.			
Die Temperaturkontrollen des Schockfroster bzw. der Prozedur des Abkühlens von Speisen innerhalb von 2 Stunden von 65°C auf mindestens 10°C.			
Die Wartung und Instandhaltung der Maschinen, Geräte und des Materials.			
Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsarbeiten.			
Die Entsorgung der Abfälle.			
Die Schädlingsbekämpfung.			
Die Trinkwasserqualität des Wassers.			
Alle Lieferungen.			
Die als nicht konform gemeldeten Lebensmitteln.			
Die Registrierung als Lebensmittelunternehmer bei der Lebensmittelbehörde.			

Teil C:

Vorlagen zur Dokumentation von guter Lebensmittelhygiene in Kindertageseinrichtungen



[illegible]



C.2. Wartungs- und Instandhaltungsliste

Bemerkung							
Wartung: Wie oft?							
Tel.-Nummer							
Ansprechpartner							
Adresse							
Wartungsfirma							
Wartungsvertrag							
Geräte nummer							
Maschine Gerät Anlage							

C.3. Wareneingangskontrolle

Lieferant:	
Datum:	
Lieferschein:	

Art der Lieferung:

Milchprodukte / Eier		Obst / Gemüse	
Fisch, Krebstiere		Tiefkühlprodukte	
Fleisch		Trockenware	
Sonstiges:			

	Kontroll-Wert	Maßnahmen
T° Fleisch/Geflügel (<6°C)		
T° Hackfleisch (<4°C)		
T° Fisch auf Eis geliefert und zwischen 0°C – 2°C		
T° Tiefkühlprodukte (<-15°C)		
Haltbarkeitsdatum		
Verpackungszustand		
Sauberkeit: Lieferant/Lieferwagen		

Bemerkung: _____

Kontrolliert von: _____

Unterschrift: _____

Bei Nichteinhalten der Kontrollwerte, muss dieses Dokument ausgefüllt werden!

Datum: _____

Lieferant: _____

Lieferschein: _____

Die nichteingehaltenen Werte betreffen:

- ☐ Lieferkonditionen
- ☐ Temperatur des Lieferwagens
- ☐ Sauberkeit des Lieferwagens
- ☐ Haltbarkeitsdatum
- ☐ C° des Produktes
- ☐ Produktqualität
- ☐ Verpackung oder Verpackungseinheiten
- ☐ Warenkennzeichnung (Haltbarkeitsdatum, Warennummer,...)
- ☐ Ware wurde auf dem Boden zwischengelagert
- ☐ Lieferzeiten nicht eingehalten
- ☐ Liefertag nicht eingehalten
- ☐ Quantität
- ☐ Produktabweichung (Marke, Produkt, Menge)
- ☐ Fehllieferung komplett oder teilweise fehlende Ware bei Anlieferung

Sonstiges: _____

Beschreibung der antreffenden Abweichung(en):

	Ja	Nein	Teilweise
Annahme der Ware?			
Wenn nicht, Rücknahme der Ware durch Lieferant?			
Wenn der Lieferant die Ware nicht mitgenommen hat, wurde sie gekennzeichnet und weggestellt?			

Unterschrift des Kontrolleurs:

Unterschrift vom Lieferanten :

(Kopie vom Lieferschein anhängen)

Kopie für den Lieferanten

C.4. Temperaturkontrolle Kühlschränke

Im Vorfeld sind alle Kühlschränke der Einrichtung zu kennzeichnen (Nummer/Namen), damit man erkennt von welchem Kühlschrank die Temperaturen in die Tabelle eingetragen wurden.

Monat:					Jahr:				
Sollwert:		Sollwert:		Sollwert:		Sollwert:			
Kühlschranknr.:		Kühlschranknr.:		Kühlschranknr.:		Kühlschranknr.:			
Datum	8h	14h	8h	14h	8h	14h	8h	14h	Paraphe
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

C.5. Temperaturkontrolle Tiefkühlschränke

Im Vorfeld sind alle Tiefkühlschränke der Einrichtung zu kennzeichnen (Nummer/Namen) damit man erkennt von welchem Tiefkühler, die Temperaturen in die Tabelle eingetragen wurden.

Monat:		Jahr:			
Tiefkühler:	1		2		
	Sollwert T°	-18°C bis -22°C	Sollwert T°	-18°C bis -22°C	
Datum	Morgens	Nachmittags	Morgens	Nachmittags	
	08.00	14.00	08.00	14.00	Paraphe
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Für den Vermerk von Temperaturabweichungen bei Kühl- bzw. Tiefkühlschränken (C.4. und C.5.)

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

Datum	
Kennzeichen Kühlgerät	
Abweichung	
Korrekturmaßnahme	

C.6. Temperaturkontrolle Speisenzubereitung

Woche: vom ----- bis -----	Soll T°	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	≥ 65°C					
Salat	< 4°C					
kalte Vorspeise	< 4°C					
warme Vorspeise	≥ 65°C					
warmes Fleisch	≥ 65°C					
warmer Fisch	≥ 65°C					
warmes Gericht	≥ 65°C					
warme Soße	≥ 65°C					
warme Beilage	≥ 65°C					
warmes Gemüse	≥ 65°C					
Nachspeise	< 4°C					
Eis	< -15°C					
Unterschrift						

C.7. Temperaturkontrolle Schockfroster

Abkühlzeit Konform/nicht konform Wenn < 2 Std = konform		Wenn > 2 Std = nicht konform	Lebensmittel bzw. Speise vernichten						
Ende der Kühlzeit	T°C	Produkt muss unter 10°C abgekühlt sein							
	Uhrzeit								
Anfang der Kühlzeit	T°C								
	Uhrzeit								
Quantität									
Produkt									
Verantwortlich									
Datum									

C.8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Wer?						
Zu verwendende Produkte mit genauer Dosierung						
Anweisung für die Ausführung der Reinigung/ Desinfektion						
Wann? Wochentag						
Häufigkeit der Reinigung/ Desinfektion						
Zu reinigende/ desinfizierende Gegenstände/ Räume						

Kontrollblatt Reinigungs- und Desinfektionsplan

Kontrollunterschrift						
Unterschrift						
Desinfiziert						
Gereinigt						
Uhrzeit						
Datum						
Was? (Raum, Oberfläche, Gegenstand, Material)						

C.9. Abfallentsorgungsplan

Je nach Einrichtung zu vervollständigen

ABFALL	Farbe der Mülltonne:	Wann wird er abgeholt:	Wie oft wird er abgeholt:	Von wem:	Kundennummer:	Tel. Nummer:
Papier und Pappe						
Bioabfall						
Glas						
PMG*-Sammlung						
Sondermüll						
Restmüll						

* PMG = Plastikflaschen und -flakons, Metallverpackungen, Getränkekartons

C.10. Schädlingsbekämpfungsplan

Nagetierbekämpfungsplan:

- Köder an geeigneten Stellen im Unternehmen (Trockenlager, Abfalllagerung, Orte mit wenig Durchgang,...) sowie in der Nähe von Außentüren platzieren.
- Jederzeit auf mögliche Exkremente achten
- Die Köder nummerieren und die Anordnung der Köder auf dem Unternehmungsplan markieren.
- Falls Köder verschwinden, sind diese unverzüglich zu ersetzen und die Anzahl der Köderstellen eventuell zu erhöhen.

Verwendetes Produkt	Datum	Name und Unterschrift des Verantwortlichen

(Einmal und anschließend bei jedem Produktwechsel ausfüllen)

Nummern der ausgelegten und entfernten Ködern	Datum	Name und Unterschrift des Verantwortlichen

(Einmal und anschließend bei jeder Änderung der Köderzahl ausfüllen)

Häufigkeit der routinemäßigen Köderkontrolle	Häufigkeit der Köderkontrolle bei Verschwinden von Ködern	Notwendige Anzahl unbedenklicher Köderkontrollen vor der erneuten Anwendung der Routinehäufigkeit	Datum	Name und Unterschrift des Verantwortlichen
Beispiel:	Beispiel:	Beispiel:		
(1 Mal pro Monat)	(2 Mal pro Monat)	(8)		

Beispiel eines Rattenbekämpfungs-Kontrollblatts

Anzahl oder Nummer(n) der geprüften Köder	Datum	Ergebnis Intakt? Ja/Nein?	Verantwortlicher für die Kontrolle Name und Unterschrift

Quelle: Leitlinien zur guten Hygienepraxis cdm.lu

C.11. Prüfbescheinigung für die Qualität des Trinkwassers

Der direkte Wasserversorger (d.h. die Gemeinde) ist verpflichtet, mindestens einmal pro Jahr eine Trinkwasseranalyse zu veröffentlichen und bei Nachfrage Auskunft über dessen Qualität zu geben. Darüber hinaus ist der Betreiber der Kindertageseinrichtung dazu verpflichtet, das Wasser aus der Einrichtung kontrollieren zu lassen und zu belegen, dass dieses den vorgeschriebenen Normen entspricht.

Für weitere Informationen: Administration de la gestion des eaux www.eau.public.lu



C.12. Lieferantenliste

	Name, Adresse und Telefon des Lieferanten	Was liefert er?	Liefertag	Kundennummer
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

C.13. Informationsblatt für mitgebrachte Speisen

Liebe Eltern,

Schön, dass Sie etwas von zuhause mitbringen wollen. Aufgrund der gesetzlichen Hygienevorschriften sowie der schnellen Verderblichkeit von Lebensmitteln sollten sie ein paar Informationen und Hinweise zum hygienischen Umgang bei der Zubereitung von Speisen beherzigen:

- ▶ Achten Sie bei der Zubereitung der Lebensmittel stets auf eine gute Händehygiene.
- ▶ Lebensmittel sind immer schnellst möglichst zu verarbeiten, je länger diese der Wärme ausgesetzt sind, desto grösser ist die Gefahr einer Keimvermehrung.
- ▶ Alle mitgebrachten Speisen sind angemessen verpackt und geschlossen zu übergeben (in verschließbaren Behältern, (Alu-) Folie, Tupperware, usw.)
- ▶ Achten sie immer auf alle Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten.
- ▶ Speisen aus dem Kühlschrank müssen gekühlt transportiert werden (max. 7°C). Das geht gut in einer sauberen Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus. Denken sie sowohl beim Ihrem Einkauf wie auch beim Transport in die Einrichtung daran.
- ▶ Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vor der Zubereitung immer komplett aufgetaut werden. Bei Fleisch und Geflügel ist das Tauwasser wegen möglicher Salmonellen schnell zu beseitigen.
- ▶ Fleisch und Fisch müssen immer ausreichend erhitzt und gut durchgegart sein.
- ▶ Falls Sie gekochte Eier für den Salat verwenden, muss eine Garzeit von mindestens 7 Minuten eingehalten werden.
- ▶ Bei der Zubereitung von Kartoffel-, Nudelsalat oder anderen zusammengesetzten Speisen sollten die gekochten Zutaten abkühlen bevor Sie den Salat mischen.
- ▶ Gebäck soll immer gut durchgebacken sein.

Folgende Lebensmittel werden wegen ihrer leichten Verderblichkeit NICHT angenommen

- ▶ Rohes Fleisch (Mett, Tartar, etc.)
- ▶ Rohmilch und Rohmilchprodukte
- ▶ Roher Fisch (Räucherlachs, Sushi, etc.)
- ▶ Rohe Eier & Speisen mit rohen Eiern (Mayonnaise, Süßspeisen wie Tiramisu, etc.)
- ▶ Angetautes Speiseeis
- ▶ Sahnetorten, Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage
- ▶ Säuglings- und Kleinkindnahrung

Bei weiteren Fragen können Sie sich jederzeit an Ihre Einrichtung wenden oder im Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen nachschlagen.



C.14. Formular für die Meldung von nicht sicheren Lebensmitteln

Download unter:

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/notification_probleme/index.html



C.15. Formular zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer

Download unter:

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/enregistrement/index.html



C.16. Wassermengen für die Zubereitung von Babymilchflaschen

Volumen Flasche in ml (36°C)	Volumen Warmwasser (± 70°C) in ml	Volumen Kaltwasser (± 8°C) in ml
90	40	50
120	55	65
150	68	82
180	80	100
210	95	115

C.17. Anleitung zur hygienischen Händereinigung

1



Hände ausreichend
nass machen

2



Hände mit Seife
gut einseifen

3



Gründlich einschäumen
und zirka 30
Sekunden waschen

4



Hände unter Wasser
halten und den
Seifenschaum abspülen

5



Die Hände am besten mit
einem Einmalhandtuch
gut trocknen

C.18. Anleitung zur hygienischen Händedesinfektion

1



Handfläche auf Handfläche
inkl. Handgelenke

2



Rechte Handfläche über
linkem Handrücken und
linke Handfläche über
rechtem Handrücken

3



Handfläche auf Handfläche
mit verschränkten,
gespreizten Fingern

4



Aussenseite der Finger
auf gegenüberliegende
Handfläche mit
verschränkten Fingern

5



Kreisendes Reiben des
rechten Daumens in der
geschlossenen linken
Handfläche und umgekehrt

6



Kreisendes Reiben hin und
her mit geschlossenen
Fingerkuppen der rechten
Hand in der linken
Handfläche und umgekehrt

Glossar

► Lebensmittelhygiene

alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel zum Genuss für Menschen tauglich ist.

► Lebensmittelsicherheit

die Gewähr, dass ein Lebensmittel der Gesundheit des Endverbrauchers nicht schadet, wenn es zubereitet und/ oder verzehrt wird.

► Lebensmittel

Laut Artikel 2 der Lebensmittelbasisverordnung EG 178/2002 zum Lebensmittelrecht „sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu Lebensmitteln zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe – einschließlich Wasser –, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.“

► Speise

Eine angerichtete Mahlzeit oder ein zubereitetes Gericht bestehend aus unterschiedlichen Lebensmitteln oder mehreren Zutaten.

► Kreuzkontaminationen

Kreuzkontaminationen sind Übertragungen von Verunreinigungen auf ein Lebensmittel, z.B. die Übertragung von krankheitserregenden Mikroorganismen von einem Lebensmittel auf ein anderes. Dies geschieht bei einer unzureichenden Trennung von reinen und unreinen Arbeitsvorgängen.

Zu den unreinen Arbeitsgängen gehören z. B. die Warenanlieferung, die Vorbereitung von Rohwaren, das Geschirrspülen oder die Abfallentsorgung. Zu den reinen Bereichen gehört z. B. die Herstellung wie auch das Regenerieren und Ausgeben von fertigen Speisen.

► Kühlkette

Unter Kühlkette versteht man den schnellen und lückenlosen gekühlten Transport einer Ware vom Erzeuger zum Verbraucher oder von einem Kühlort zum anderen.

► MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

Literaturverzeichnis

- ▶ Verordnung Nr. (EG) 852/2004
www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF
- ▶ Leitlinien zur guten Hygienepaxis und zur Anwendung der HACCP-Grundsätze, Chambre des Métiers Luxembourg, Juli 2011
- ▶ Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen. Deutscher Caritasverband e.V., Lambertus-Verlag. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V., Freiburg im Breisgau, 2009
- ▶ Gute Hygienepaxis in Kita-Küchen. BIPS – Institut für Epidemiologie und Präventionsforschung GmbH, Bremen, Januar 2012
- ▶ L'alimentation du bébé, Ministère de la Santé Luxembourg, 2012
- ▶ Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/verbrauchertipps/index.htm

Der Leitfaden wurde erstellt vom „Service Développement Qualité“ der Entente des Foyers de Jour in Zusammenarbeit mit:

Bordang Magali	Verantwortliche Maison Relais Heffingen Croix-rouge luxembourgeoise
Frick Marie	Direktionsbeauftragte Foyer de Jour Museldrauwen Grevenmacher arcus Kanner, Jugend an Famill
Gorza Nicole	Direktionsbeauftragte Maison Relais Dillendapp Beckerich Gemeinde Beckerich
Maas Nadine	Verantwortliche Maison Relais Stadtbredimus Croix-rouge luxembourgeoise
Meintz Lina	Verantwortliche Maison Relais Lorentzweiler Croix-rouge luxembourgeoise
Müller Christiane	Köchin Maison Relais Dillendapp Beckerich Gemeinde Beckerich
Pavant Stéphanie	Erzieherin Foyer de Jour Siwerschleifer Gasperich ACFL Luxembourg
Schol Danielle	Kinderkrankenschwester, Hygienikerin Mameranus asbl
Thoma Alain	Direktionsbeauftragter Maison Relais Mamer arcus Kanner, Jugend an Famill
Trausch Sylvie	Beigeordnete Direktionsbeauftragte Foyer de Jour Siwerschleifer Gasperich ACFL Luxembourg
Wildgen Véronique	Koordinatorin Lebensmittelsicherheit elisabeth Kanner a Jugendberäich

Service Développement Qualité – Entente des Foyers de Jour:
Faber Nicole und Hoffmann Carole

Der Leitfaden wurde vom Gesundheitsministerium anerkannt.

