

## Informationen

über vorbeugende Maßnahmen zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen in Kindertagesstätten oder ähnlichen Einrichtungen

### - Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

- 1. Einkauf** Überprüfung  
- der ordnungsgemäßen Lagerung im Laden (z.B. im Kühlregal)  
- der Qualität des Lebensmittels und der  
- der Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfristen bei  
Packungen  
Nutzung von Kühlhaltetaschen o. ä. für kühlpflichtige Lebensmittel.
- 2. Lieferung** Überprüfung  
- der Transportmittel (Hygiene, Kühlung)  
- der Lebensmittel (offensichtliche Qualitätsmängel, bei kühlpflichtigen  
Lebens-  
mitteln Temperaturmessung, Mindesthaltbarkeit, Verpackung)

#### **Temperaturgrenzwerte:**

- max. +10°C** Käse- und Milcherzeugnisse  
**max. +8°C** pasteurisierte Vorzugsmilch  
**max. +7°C** Frischfleisch, Wurstwaren, Feinkostsalate  
**max. +4°C** Frischgeflügel, Hackfleisch und Wild  
**max. +2°C** frischer Fisch  
**mind. -18°C** tiefgefrorene Lebensmittel

### **3. Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln**

- konsequente Kühlung von leichtverderblichen Lebensmitteln tierischer Herkunft (Fleisch, Wurst, Milch, auch Eier, Käse, etc.) und nahezu allen Speisen und Produkte, die daraus hergestellt sind.
- Einhaltung der Lagertemperaturen (Temperaturgrenzwerte beachten)
- Ausstattung der Kühlungen mit Thermometer für die tägliche Temperaturkontrolle
- Einhaltung der Kühlkette (Lebensmittel so kurz wie möglich ungekühlt lagern)
- Aufbewahrung in geschlossenen Gefäßen (besonders Eier)
- Nach mehrfachem Unterbrechen der Kühlkette (z.B. durch das Anbieten auf dem Esstisch während der Mahlzeiten) Lebensmittel nicht mehr roh verzehren.

- Fruchtsäfte, Marmeladen, Kompott, etc. nach Anbruch im Kühlschrank lagern und zügig verbrauchen!
- Separates Besteck zum entnehmen der einzelnen Speisen bereitstellen.

#### **4. Hygienemaßnahmen in der Küche bei der Zubereitung**

- Händewaschen mit geeignetem Reinigungsmittel vor und erforderlichenfalls mehrfach während der Zu- und Vorbereitung der Speisen mit fließendem warmem Wasser in separaten Handwaschbecken. Insbesondere nach Berühren von Eiern und frischem Geflügel sind die Hände auch zu desinfizieren.
- Abtrocknen der Hände nur mit Einmalhandtüchern.
- Trennen von reinen und unreinen Arbeitsschritten.
- Regelmäßiges Wechseln von Textiltüchern.
- Konsequente Trennung folgender Tücher:
  - zum Reinigen der Geräte/Arbeitsfläche (z.B. farblich)
  - zum Reinigen der Fußböden
  - zum Reinigen der Toiletten/Waschräume
- Konsequente Trennung von Geräten und Arbeitsbereichen, die mit rohem Fleisch, besonders rohem Geflügel und rohen Eiern in Berührung gekommen sind. Separate Reinigung dieser Geräte und Bereiche mit desinfizierenden Mitteln. (zu empfehlen sind farblich gekennzeichnete Bretter und separates Messer für Geflügel)
- Strikte Warentrennung von rohem Fleisch und Geflügel sowie Eiern besonders zu Lebensmitteln, die nicht erhitzt verzehrt werden.
- Lebensmittel nur verpackt einfrieren und kennzeichnen.
- Auftauen von Fleisch, insbesondere von Geflügel, in geschlossenen Gefäßen oder Beuteln **in der Kühleinrichtung.**
- Auftauwasser (Achtung, sehr keimhaltig!!) direkt über den Abguss entsorgen und nachspülen!
- Auftaubeutel sofort in den geschlossenen Müllbehälter, Auftaugefäße so reinigen, dass andere Geräte/Lebensmittel nicht kontaminiert werden! Anschließend Hände reinigen und desinfizieren.
- Rohes Fleisch, Fisch, Eier und Rohmilch vor dem Verzehr immer durcherhitzen. (Kerntemperatur von 70°C für mind. 10 min halten)
- Eier nur hartgekocht verzehren!
- Speisen schnell (möglichst in einer Kühleinrichtung) auf mind. +7°C abkühlen oder bei über +65°C warmhalten, um einer erneuten Keimvermehrung vorzubeugen.

- Stichprobenartig Überprüfen, ob die Durcherhitzung und das Warmhalten der Lebensmittel in erforderlichem Maße stattgefunden hat bzw. stattfindet.(z.B. mit Hilfe eines Stichthermometers)
- Ist die Temperatur des warmen Essens unter 65°C gefallen, muss diese erneut erhitzt werden.
- Obst und Gemüse erst nach gründlicher Reinigung unter fließendem Wasser roh verzehren.

## 5. Allgemeine Hygienemaßnahmen

### **Persönliche Hygiene:**

- Gründliches **Händewaschen und desinfizieren** direkt nach dem Toilettengang ( auch nach Windelwechsel falls erforderlich), nach Rückkehr in die Küche und vor **jedem** Essen.
- Kinder sollten während des Umgangs mit Tieren **nichts** essen!
- Kinder nur unter Aufsicht in der Küche, die Verantwortung trägt das Küchenpersonal!
- In der Küche saubere Schutzkleidung tragen
- Belehrung nach §43 Infektionsschutzbelehrung (IfSG) erforderlich, Durchfallerkrankungen sind zu melden!

### **Allgemeine Geräte-/ Einrichtungshygiene**

- Aufbewahrung der Reinigungsgeräte gereinigt in geschlossenen Schränken.
- Saubere Textiltücher (auch Handtücher der Kinder) in geschlossenen Schränken lagern.

Wegen weiterer Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.