STADT WÜRZBURG

Merkblatt für Lebensmittelhygiene in Kindergärten und Kindertageseinrichtungen

Stand: Januar 2014

Stadt Würzburg
Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Einführung

Wird in einem Kindergarten/einer Kindertagesstätte Essen angeboten, handelt es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung. Für Gemeinschaftsverpflegungen gelten die Vorschriften des Lebensmittelrechts. Dies bedeutet auch, dass vor Aufnahme der Tätigkeit (der Essensausgabe) diese bei der Stadt Würzburg - Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung - anzuzeigen ist.

Jeder, der Lebensmittel in Verkehr bringt, muss dafür sorgen, dass diese sicher sind. Das vorliegende Merkblatt soll hierfür eine Orientierungshilfe bieten und kann in der Kürze nur eine Zusammenfassung darstellen. Folgende Mindestanforderungen sind zu beachten:

Räumliche Ausstattung des Küchenbereichs

- Räume, die der Behandlung von Lebensmitteln dienen, müssen leicht zu reinigen sein. Dekorationsgegenstände, Tischdecken, Topfpflanzen in Erde etc. sind hier fehl am Platz.
- Der Koch- und Essbereich sollte klar von den übrigen Räumen des Kindergartens abgetrennt sein. Kinder dürfen während der Vorbereitung des Mittagessens den Küchenbereich nicht betreten. Nach gemeinsamen Aktionen, wie z. B. Plätzchen-backen, ist die Küche anschließend gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren (z. B. bei Verwendung von rohen Eiern).
- Die Arbeitsflächen müssen in einwandfreiem Zustand, glatt und leicht zu reinigen sein. Der Fußboden muss flüssigkeitsundurchlässig und leicht zu reinigen sein (kein Teppichboden!).
- Die Arbeitsflächen müssen ausreichend Platz bieten, um reine von unreinen Bereichen, wie z. B. auch den Spülbereich, zu trennen. Für das Putzen von Gemüse, Blattsalaten, Obst und dergl. sollte ein separates Becken zur Verfügung stehen: Schmutzwasser oder keimbelastete Vorprodukte dürfen verzehrsfertige Speisen nicht negativ beeinflussen.
- Die Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen und technisch einwandfrei sein. Auf Gerätschaften aus Holz (Kochlöffel, Schneidbretter) sollte verzichtet werden.
- In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes muss ein Handwaschbecken vorhanden sein. Dieses Handwaschbecken muss über einen Anschluss für warmes und kaltes Wasser, Flüssigseife- und ggf. Desinfektionsmittelspender und Einmalhandtücher (zum Händetrocknen) verfügen.
- Aus hygienischen Gründen ist ein Geschirrspülautomat, der eine hohe Wasser-temperatur (mind. 70°C) erreicht, dem Spülen von Hand vorzuziehen.
- Die Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können, sind mit Insektengittern, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können, auszustatten.
- Die Einrichtungen zum Aufbewahren und ggf. zum Kühlen der Lebensmittel müssen dem Umfang des Verpflegungssystems angemessen sein. Rohes Fleisch und ungewaschenes Gemüse dürfen nicht in demselben Kühlschrank aufbewahrt werden. Ausnahme: Wenn kleinere Mengen bevorratet werden, ist eine Lagerung der Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen in einem Kühlschrank möglich.

- Durch die Abfalllagerung dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Abfallbehälter sind mit einem dicht schließenden Deckel zu versehen und täglich zu leeren. Speiseabfälle dürfen aus tierseuchenrechtlichen Gründen nicht über die Biotonne / den Kompost entsorgt werden.
  Fallen Speiseabfälle in größeren Mengen an, sind die Speisereste über ein zugelassenes Unternehmen abholen zu lassen.

- Reinigungsmittel und -geräte sind separat, z. B. in einem Schrank zu lagern.

Personalhygiene in der Küche

- Körper und Kleidung sauber halten! Straßenkleidung wird gegen Arbeitskleidung gewechselt. Die Arbeitskleidung in der Kindergartenküche ist sauber, hell und bei 60°C waschbar. Die Schuhe sind rutschfest. Jeder Kindergarten hält mindestens 1-2 weiße Schürzen bereit, z. B. für Aushilfskräfte.

- Vor Arbeitsbeginn sind Handschmuck und Armbanduhr abzulegen.

- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Es sind Papierhandtücher zu benutzen.

- Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen sind der Kindergartenleitung sofort zu melden und erst nach Gesundung ist die Arbeit wieder aufzunehmen.

- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling bedecken.

- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. In Räumen, die der Lebensmittelgewinnung dienen, darf nicht geraucht werden.

Lebensmittelhygiene

- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren.

- Kein rohes Fleisch sowie keine Rohmilch in der Kindergartenküche verwenden. Keine Speisen mit rohen Eiern anbieten.

- Die Tiefkühlwaren immer nach Anleitung zubereiten, Gartemperatur und Garzeit einhalten.

- Speisen ausreichend erhitzen. Es müssen in allen Teilen mindestens 70°C erreicht werden. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen (immer bei neuen Gerichten). Das Warmhalten von Speisen bei Temperaturen von unter 65°C vermeiden.

- Rohe Lebensmittel immer von gegarten Speisen trennen. Lebensmittel zügig verarbeiten. Rohkost möglichst kurz vorm Verzehr zubereiten.

- Lebensmittel vor Insekten und tierischen Schädlingen schützen. Speisen abdecken bei längerem Transport. Speisen nicht zu lange lagern. Regelmäßige Bestandskontrolle. First in -first out- Regel beachten, d. h. zuerst Eingelagertes muss auch zuerst verbraucht werden.

Hygiene in Küchen

- Küche und Wirtschaftsräume immer sauber halten. Reinigungsplan erstellen.
- Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen. Auf Putzlappen weitgehend verzichten oder täglich wechseln.
- Schmutziges Geschirr getrennt von zubereiteten Speisen abstellen.
- In der Küche Ordnung halten. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher am besten außerhalb der Küche verwahren.
- Müll trennen. Mülleimer geschlossen halten. Mülleimer täglich nach Beendigung der Arbeit entleeren und die Mülleimer reinigen.
- Reinigungsmittel sachgerecht verwenden. Wenn mit leicht verderblichen oder rohen Speisen umgegangen wird, sind die Arbeitsflächen täglich zu desinfizieren. Dabei ist die Einwirkzeit und Konzentration des Mittels unbedingt zu beachten!

Aus- und Weiterbildung des Küchenpersonals

- Es muss gewährleistet werden, dass neue Kräfte (und Aushilfen) vor Arbeitsbeginn in die Hygieneregeln eingewiesen werden.
- Einmal jährlich müssen die Küchenmitarbeiter an einer Hygieneschulung und alle 2 Jahre an einer Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (§42) teilnehmen. Schulungsnachweise müssen vorliegen.
- Die Küchenkräfte sollten regelmäßig an Weiterbildungsangeboten teilnehmen.

Dokumentation

- Erstellen, evtl. korrigieren und aufbewahren eines Essenplanes für 2-4 Wochen. Der Essensplan muss die Zusatzstoffe ausweisen (ggf. beim Lieferanten erfragen).
- Festlegen kritischer Kontrollpunkte: Regelmäßige Kontrolle der ordnungsgemäßen Zubereitung, z.B. durch Temperaturkontrolle (Anlieferungs- , Erhitzungs- und/oder Warmhaltetemperatur) mit Messung und Dokumentation.
- Warenannahme nur von autorisierter Person. Kontrolle der Verpackung, der Temperatur (messen!) und des Mindesthaltbarkeitsdatums. Beanstandete Ware ist zurückzugeben. Angelieferte Ware sofort verstauen.
- Tägliche Kontrolle der Temperaturen in den Kühleinrichtungen mit Dokumentation.
- Regelmäßige Kontrolle des Lagerbestandes (first in - first out) und der Lager, z.B. Tiefkühlschränke, Kühlschränke, Trockenlager (Sauberkeit, Ordnung).
- Erstellen und Abzeichnen eines Reinigungsplanes mit Namenskürzel.
- Rückstellproben sind eine freiwillige Möglichkeit der Absicherung und von daher zu empfehlen (Menge mind. 100g; Aufbewahrung für mind. 7 Tage bei – 18°C).

Besonderheiten im Kindergarten

Kinder in die Küche?

- "Kontrollierter Zugang" ist erlaubt. In den Stoßzeiten haben Kinder keinen Zutritt zur Küche. Hohe Verletzungsgefahr!
- Koch- oder Backaktionen in der Küche finden nach Absprache mit dem Küchenpersonal statt. Danach muss die Küche gereinigt werden.
- Die Kinder in die Grundregeln der Hygiene einweisen: Vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln oder dem Verteilen von Essen sind die Hände zu waschen. Nicht ins Essen fassen. Nicht ins Essen husten oder niesen...

Kollegen/innen in der Küche?

- Die Küche ist der Kompetenzbereich des Küchenpersonals! Dies ist von den pädagogischen Mitarbeiter/innen zu beachten.
- Rauchpausen in der Küche sind verboten!
- Betreten der Küche und Zubereitung eigener Speisen unter Einhaltung der Hygieneregeln, möglichst außerhalb der Stoßzeiten und mit nachfolgender eigenständiger Reinigung.
- Lagerung von privaten Lebensmitteln im Kühlschrank nur in Extrabox und in Eigenregie möglich.

Wenn Eltern Essen in den Kindergarten mitbringen
Bei Kindergartengeburtstagen oder Festen ("geschlossene Veranstaltung")

- Bringen Eltern z.B. anlässlich eines Geburtstages Speisen für die Kinder mit, handelt es sich um eine private Einladung der Eltern für einen festen Personenkreis. Für die Unbedenklichkeit der Speisen haften die Eltern. Der Kindergarten muss die Lebensmittel sachgerecht zwischenlagern und die Eltern darauf hinweisen, dass leichtverderbliche Speisen nicht mitgebracht werden dürfen.

Regelmäßiges Mitbringen des Mittagessens

- Dieses Modell kann auf Absprache mit den Eltern in einzelnen Fällen erfolgen. Ansonsten haftet der Träger für das angebotene Essen.

Rechtsgrundlagen:
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
VO (EG) 178/2002 zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Kontaktadresse:
Stadt Würzburg
Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung (FB VVL)
Veitshöchheimer Str. 1a, 97080 Würzburg
E-Mail: verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de **Telefon:** 0931/37-2826 **Fax:** 0931/37-3825

(zusammengestellt aus im Internet zugänglichen Informationen)