

Zusammenfassung für Leverkusener Tagespflegepersonen (TPP) der
„Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege“ des
Bundesverbandes für Kindertagespflege

Die Anforderungen nach dem Lebensmittelrecht gelten vollumfänglich für Großtagespflegestellen mit mehr als 5 Kindern. Diese Großtagespflegestellen gelten als Lebensmittelunternehmer. Sie unterliegen der Registrierung und werden danach regelmäßig durch die Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Für die Einzeltagespflegepersonen können die Anforderungen als Orientierung gelten.

1. Umgang mit Lebensmitteln/Anforderungen an die TPP's

- hygienischer Umgang mit den Lebensmitteln, S. 10/11
- konsequente und vorschriftsmäßige Kühlung der Lebensmittel, beginnend schon beim Einkauf, S. 12
- bei der Aufbewahrung im Kühlschrank ist zu beachten: (geschlossene Behälter, Temperatur zwischen mind. +5 °C und max. +7°C, regelmäßige Kühlschrankreinigung), S. 13
- beim Einfrieren von Lebensmitteln: (Einfrierdatum vermerken, nur abgekühlte Lebensmittel einfrieren, nur geeignete Gefrierdosen- bzw. tüten benutzen, regelmäßige Gefrierschrankreinigung), S. 11/12
- fachgerechtes Erhitzen (+72 °C mind. 2 Min) und nötigenfalls Heißhalten der Speisen (nicht länger als 3 Stunden), S. 11
- geeignetes Küchenthermometer, S. 14
- MHD und Verbrauchsdatum beachten, S. 11
- bei Anlieferung durch Caterer: vertraglich vereinbarte Anlieferungstemperatur (mind. + 65 °C) stichprobenweise kontrollieren, S. 14/15
- Lagerung von Lebensmitteln im Schrank nicht zusammen mit Reinigungsmitteln o.ä., angebrochene Konserven in verschließbare Behältnisse, S. 12/13
- keine rohen, tierischen Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Eier, Rohmilchprodukte, Fisch, Geflügel u. ä. Kindern zum Verzehr anbieten, S. 15
- beim Weiterverarbeiten dieser Produkte, vorher und nachher Hände und Arbeitsflächen säubern, kein direkter Kontakt zu anderen Lebensmitteln, sofortige Reinigung der Küchengeräte, S. 15/16
- bei der Zubereitung von pulverförmiger Säuglingsnahrung und Gläschenkost sind besondere hygienische Maßnahmen zu berücksichtigen, ebenso beim Umgang mit abgepumpter Muttermilch, S. 18/19

2. Persönliche Hygiene/Anforderungen an die TPP's beim Umgang mit Lebensmitteln

Händehygiene, S. 19/20

- vor der Lebensmittelzubereitung und nach unreinen Tätigkeiten (z.B. nach dem Wickeln, nach Toilettengang, nach dem Nase putzen, nach Kontakt zu Haustieren gründlich Hände waschen,
- bei großem Infektionsrisiko ist eine Handdesinfektion zusätzlich erforderlich (Einwirkzeit berücksichtigen)
- Armbanduhren und Handschmuck ablegen

- Tragen von lebensmittelechten Einmalhandschuhen bei künstlichen Fingernägeln oder Nagellack

Kleidung, S. 20

- geeignete und saubere Kleidung überziehen (z.B. Schürze oder Kittel)

Kleine Handverletzungen, S. 20/21

- z. B. mit Einmalhandschuhen abdecken

Fachliche Ausbildung und Kenntnisse, S. 21

- Schulungspflicht nach §4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung vor Aufnahme der Tätigkeit und regelmäßige Auffrischung (z. B. durch Selbstschulung mittels Leitlinie oder spezielle Schulungsangebote, dokumentieren)

3. Zubereiten von Speisen zusammen mit Kindern, S. 23

- Grundsätzlich sollten Kinder die Möglichkeit haben, sich an der Zubereitung von Speisen zu beteiligen!
- hygienische Anleitung durch TPP; immer Hände waschen
- Schürzen sind auch für Kinder empfohlen
- Kinder müssen gesund sein (keine starken Erkältungen, Husten, Schnupfen oder Niesen, keine Verletzungen an den Händen)
- auf gemeinsame Zubereitung von rohen tierischen Produkten, z. B. rohes Fleisch und rohen Eiern sollte verzichtet werden

4. Anforderungen an Räume und Arbeitsgeräte, S. 23/24

- die Räumlichkeiten, die für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden, müssen so gelegen und gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination der Lebensmittel vermieden wird
- die Räume sind grundsätzlich sauber und instand zu halten
- Verunreinigungen durch Schädlinge und Tiere sind zu vermeiden
- es müssen, soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sein
- Möbel-Oberflächen: glatt, Holz vermeiden.
- Wand-, Decken- und Bodenanschlüsse möglichst geschlossen

Anforderungen an Wände, Decken, Fenster, Türen, S. 23

- Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand, glatt, abwaschbar,
- Wandflächen in einwandfreiem Zustand (leicht zu reinigen/desinfizieren, über Herd und Spüle abwaschbar)
- Decken leicht zu reinigen, keine abblätternen Teile, kein Kondenswasser und schimmelfrei
- Küchenfenster mit Insektengitter versehen
- Türen, glatte Oberfläche, leicht zu reinigen

Arbeitsflächen, Spüle und Ausrüstungsgegenstände, S. 24

- Küchenarbeitsplatte aus abriebfestem, korrosionsfestem, nichttoxischem Material, einwandfreier Zustand
- ein Spülbecken muss vorhanden sein, das Reinigen von Geschirr und das Waschen von Lebensmitteln soll nicht zum gleichen Zeitpunkt erfolgen,
- Hygienische Geschirreinigung mit Geschirrspülmaschine bei mindestens bei 65°C,
- Geschirr und Arbeitsgeräte sind in sauberen, geschlossenen Schränken aufzubewahren
- Küchenmaschinen und Arbeitsgeräte regelmäßig technisch überprüfen und ggf. ersetzen
- Kühlschrank muss vorhanden sein (nicht mit zu vielen Lebensmitteln überlasten)
- Tiefkühlschrank bzw. -fach muss mindestens bis auf - 18°C kühlen
- Thermometer für Kühlschrank und Tiefkühler
- verschließbarer Abfallbehälter, täglich leeren, regelmäßig reinigen

Handwaschbecken in der Küche, S. 25

- muss in der Küche vorhanden sein; entweder separates Becken oder Doppelspüle mit Zweckbindung eines Beckens zum Händewaschen. Bei Bestand ohne Extra-Handwaschbecken kann hilfsweise für das Waschen von LM bzw. Geschirr eine KS-Wanne genutzt werden, sodass das Handwaschbecken nutzbar bleibt. Für neue Einrichtungen immer Handwaschbecken und Spülbecken.
- mit Seifenspender, ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern (o. Küchenrolle) ausstatten
- mit Kalt- u. Warmwasseranschluss

Toilette, Toilettenraum, S. 25

- der Toilettenraum darf keinen direkten Zugang zur Küche haben,
- ist in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten,
- mit Handwaschbecken mit Ausstattung wie oben,

Reinigung und Desinfektion der Küche und Ausrüstungsgegenstände, S. 25

- Küche und deren Einrichtungen, Maschinen, Gegenstände müssen in geeigneten zeitlichen Abständen gereinigt werden
- Reinigungs- u. Desinfektionsmittel separat von Lebensmitteln lagern und im Originalbehälter aufbewahren, Gebrauchsanweisung befolgen
- Reinigungsprinzipien beachten, siehe S. 25

• Haustiere, S. 26

- Keine Haustiere in der Küche,
- Speiseraum: Vogelkäfige so aufstellen, dass Kot- u. Federstaub Speisen nicht beeinträchtigen, Tiere vom Esstisch fernhalten,
- regelmäßige Floh- u. Wurmprophylaxe bei Hunden und Katzen

Schädlingsmonitoring u.- bekämpfung, S. 26

- Insekten aller Art (Fliegen, Wespen, Motten...) und Nager müssen von Lebensmitteln und Orten, an denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ferngehalten werden

Vorratsraum/Vorratsschrank, S. 27

- der Raum muss dunkel und schädlingsfrei sein, moderate Temperatur

5. Eigenkontrollmaßnahmen, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, S. 28

- Dokumentation über geeignete Eigenkontrollmaßnahmen für Kühlschrank und Tiefkühler (Lagerungstemperatur), Brat-/Kochtemperatur

6. Wareneingangskontrolle, S. 28

- beim Einkauf und bei der Lieferung von Lebensmitteln, vor allem kühlpflichtigen Lebensmitteln, muss auf Folgendes geachtet werden:
 - korrekte Temperatur der Lebensmittel/Speisen
 - unbeschädigte Verpackung, durch die die Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden könnten
 - ausreichend langes Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum
 - Sauberkeit des Transportmittels

Die Ergebnisse der Kontrollen müssen stichprobenweise auf dem Lieferschein bzw. Kassenzettel dokumentiert werden (Vermerk: Ware einwandfrei, Unterschrift, Datum)

7. Lagerungstemperatur, S. 28

- Messergebnisse des Kühlschranks und Tiefkühlers dokumentieren. Korrekte Temperatur ist sicher zu stellen. Ware, die unzureichend über einen kurzen Zeitraum gekühlt wurde, sofort verarbeiten bzw. entsorgen.

8. Brat-/Kochtemperatur, S. 28

- Hinweise auf Seite 28 beachten

9. Rückverfolgbarkeit, S. 29

- bei Bedarf muss überprüfbar sein, wo bestimmte Lebensmittel gekauft wurden (Aufbewahren von Kassensbons, Lieferscheinen...)

Stand: 2016

Link zur Leitlinie des Bundesverbandes:

http://www.bvkt.de/files/bvkt_leitlinie-lebensmittel_02.pdf