



Merkblatt

Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken in Kindergärten und Kindertageseinrichtungen



Einleitung

Wird in einem Kindergarten, einer Kindertagesstätte oder einer Schule Essen angeboten, handelt es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung.

Gemeinschaftsverpflegung beinhaltet das Herstellen, Behandeln und Abgeben von Lebensmitteln an einen bestimmten Personenkreis. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind unabhängig vom Zweck der Gewinnerzielung; insbesondere erfasst sind Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen (Mensen, Kantinen und Küchen) wie in Krankenhäusern, Schulen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Heime und Anstalten.

Da in diesen Einrichtungen eine mit der Produktion, der Herstellung und/oder der Abgabe von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausgeübt wird, sind diese nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen als Lebensmittelunternehmen einzustufen.

Dabei spielt es keine Rolle, ob diese Tätigkeit auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist, ob sie öffentlich oder privat betrieben wird. Ausschlaggebend sind alleine der Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln an Dritte.

Kindertageseinrichtungen und Kindergärten unterliegen somit, wenn dort mit Speisen für die betreuten Kinder umgegangen wird, im vollen Umfang den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und sind bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde des zuständigen Landratsamtes bzw. der zuständigen Kreisfreien Stadt anzuzeigen.

In Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ist der verantwortliche Lebensmittelunternehmer die Leiterin bzw. der Leiter der Einrichtung. **(Anlage: Seite 5!)**

Jeder, der Lebensmittel in den Verkehr bringt, muss dafür sorgen, dass diese sicher sind. Das vorliegende Merkblatt soll hierfür eine Orientierungshilfe bieten und stellt eine kurze Zusammenfassung dar.

Folgende Mindestanforderungen sind zu beachten:

1. Räumliche Ausstattung des Küchenbereichs

- 1.1 Räume, die der Behandlung von Lebensmitteln dienen, müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Betriebsfremde Gegenstände wie Dekorationsartikel, Gardinen, Topfpflanzen etc. sind aus Küchenräumen zu entfernen.
- 1.2 Arbeitsflächen müssen in einwandfreiem Zustand, möglichst glatt und leicht zu reinigen sein. Diese müssen ausreichend groß bemessen sein, damit eine erforderliche Trennung zwischen reinen und unreinen Tätigkeiten ermöglicht wird.
- 1.3 Der Fußboden muss flüssigkeitsundurchlässig und leicht zu reinigen sein (kein Teppichboden!).
- 1.4 Die Wände sind so zu gestalten, dass diese eine möglichst glatte und leicht zu reinigende Oberfläche besitzen.
- 1.5 Um die Gefahr von Glassplittern in Lebensmittel durch eventuelles Bersten von Deckenlampen auszuschließen, sind diese mit einer Splitterschutzabdeckung auszustatten.
- 1.6 Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können, auszustatten.
- 1.7 Es müssen angemessene Kühlgeräte in ausreichender Anzahl vorhanden sein.
- 1.8 In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes muss ein separates Handwaschbecken vorhanden sein. Dieses muss mit einem Warm- und Kaltwasseranschluss ausgestattet sein und darf ausschließlich der Händereinigung dienen. Eine berührungslose Armatur, ist an Handwaschbecken in Kindereinrichtungen empfehlenswert.
Beim Handwaschbecken sind ein Spender mit Einmalhandtüchern, ein Seifenspender mit Flüssigseife und ggf. ein Spender mit Desinfektionsmittel anzubringen.
- 1.9 Aus hygienischen Gründen ist eine Geschirrspülmaschine mit einer hohen Wassertemperatur (mind. +82°C), dem Spülen von Hand vorzuziehen.
In Kinderkrippen (Kinder im Alter zwischen 1 bis 3 Jahren) zwingend vorgeschrieben.

2. Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

- 2.1 Beim Einkauf oder bei der Anlieferung ist auf das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum zu achten. Zur Kontrolle der Rückverfolgbarkeit sind Rechnungen bzw. Kassenzettel aufzubewahren!
- 2.2 Kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend den Herstellerangaben zu kühlen. Die Kühlkette darf auch beim Transport nicht unterbrochen werden (z. B. Transport in einer Kühlbox).
- 2.3 Zur Überwachung und Einhaltung der Kühlkette müssen Kühlgeräte mit Thermometern ausgestattet sein. Die Lagertemperaturen sind täglich zu kontrollieren und die ermittelten Werte fortlaufend zu dokumentieren.
- 2.4 Die Lagerhaltung von Lebensmitteln ist (auch aus Kostengründen) auf ein Minimum zu beschränken. Leicht verderbliche Lebensmittel sind möglichst am Tag der Zubereitung frisch einzukaufen.
- 2.5 Bei der Lagerung ist das "first in - first out" - Prinzip (zuerst gekauft - zuerst verbraucht) zu beachten.
- 2.6 Der Koch- und Essbereich sollte klar von den übrigen Räumen der Einrichtung abgetrennt sein. Während der Speisenzubereitung ist der Zugang zum Küchenbereich durch die Kinder zu vermeiden.
Nach gemeinsamen Aktionen, wie z. B. Plätzchen backen, ist die Küche gründlich zu reinigen.
- 2.7 Speisen die bereits ausgegeben waren, dürfen nicht weiterverarbeitet werden (z. B. sollten Nudelreste vom Kindertisch nicht nachfolgend zu einem Nudelsalat verarbeitet werden)!
- 2.8 Werden Speisen von externen Anbietern bezogen, müssen diese bei der Essenausgabe eine Kerntemperatur von mindestens 65°C haben. Ist diese Temperatur unterschritten, muss das Essen vor der Abgabe an die Kinder nochmals auf Kochtemperatur (!) erhitzt werden. (Eine Temperaturkontrolle mittels Infrarotthermometer ist erforderlich und zu dokumentieren).
- 2.9 Angelieferte Speisen müssen auf ihre einwandfreie Beschaffenheit überprüft werden, denn mit der Abnahme geht die Verantwortung für die Ware auf die Einrichtung über.
- 2.10 Lebensmittel und Arbeitsflächen dürfen nicht angehustet bzw. angeniest werden.
- 2.11 Beim Umgang mit sehr leicht verderblichen Lebensmitteln ist folgendes zu beachten:
 - Rohmilch darf in der Gemeinschaftsverpflegung nicht verwendet werden.
 - Speisen, die rohe Eier enthalten und nicht mehr durch erhitzt werden, dürfen in Gemeinschaftsverpflegungen nicht abgegeben werden.
 - Gerichte mit Hackfleisch dürfen nur vollständig durcherhitzt abgegeben werden.
- 2.12 Durch die Abfalllagerung dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Abfallbehälter sind mit dicht schließenden Deckeln zu versehen und täglich zu leeren.
- 2.13 Rückstellproben:**

Lebensmittel können mikrobiell kontaminiert sein und zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen. Daher sind Rückstellproben von jedem relevanten Lebensmittel (Komponente) zu nehmen. Denn eine schnelle und eindeutige Fallaufklärung ist nur beim Vorhandensein von derartigen Proben möglich. In Anbetracht der vielfältigen Möglichkeiten von Kontaminationen im Küchenbereich ist es sinnvoll, Rückstellproben grundsätzlich von jeder selbst hergestellten oder behandelten Menükomponente anzulegen.

Im Einzelfall muss die Entscheidung, von welchen Komponenten keine Probe genommen wird, mit dem nötigen Sachverstand vor Ort gefällt werden (Bei Pommes z.B. ist eine Probenahme nicht erforderlich, da beim Frittieren bei 175°C krankmachende Keime komplett abgetötet werden).

Rückstellproben sind unmittelbar vor der Speisenabgabe zu entnehmen und mit der Bezeichnung der Komponenten, der entnehmenden Person sowie Tag und Zeitpunkt der Entnahme dauerhaft zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muss eine Rückverfolgbarkeit zulassen.

Die Probenmenge muss mindestens 100g bzw. eine Portion betragen.

Um einen Verdacht auf eine lebensmittelbedingte Erkrankung abklären zu können, sind die Rückstellproben mindestens 7 Tage tiefgekühlt aufzubewahren. Bei Einrichtungen mit einem sensiblen Personenkreis wie Kindergärten oder -tagesstätten empfiehlt sich die Aufbewahrung von mindestens 14 Tagen, da Erkrankungen oft nicht schnell erkannt werden.
- 2.14 Im Rahmen einer schnellen Zuordnung, sind die Speisepläne aufzubewahren.

3. Personalhygiene

- 3.1 Personen, die sich an der Essenszubereitung bzw. -verteilung in Gemeinschaftsverpflegungen beteiligen, benötigen vor Beginn der Tätigkeit eine Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (früher Gesundheitszeugnis). Für diese Personen besteht gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz ein Tätigkeitsverbot bei folgenden Erkrankungen: Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, eine andere infektiöse Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E oder der Verdacht auf infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden. Auskünfte hierzu erteilt das zuständige Gesundheitsamt!
- 3.2 Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit, über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult sein.
- 3.3 Für die in der Küche und der Ausgabe Beschäftigten/Helfer, müssen leicht erreichbare und hygienisch einwandfreie Toiletten zur Verfügung stehen, welche mit einem Handwaschbecken mit fließendem kaltem und warmen Wasser, einem Seifenspender und Einweghandtüchern ausgestattet sind.
Diese Toiletten sollten ausschließlich vom Betriebspersonal genutzt werden.
- 3.4 Es sind Umkleidemöglichkeiten und saubere Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen.
Arbeitskleidung, die in der Küche getragen wird, muss sauber, hell und bei mindestens bei 60°C waschbar sein.
- 3.5 Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren.
- 3.6 Fingernägel sind kurz zu schneiden und sauber zu halten. Langes Haar muss zusammengebunden sein bzw. mit einer ausreichenden Kopfbedeckung abgedeckt sein. Schmuck, wie Ringe, Kettchen, Armbanduhren, Ohrstecker, usw. sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.
- 3.7 Verletzungen und Wunden sind durch wasserdichte Verbände abzudecken.
- 3.8 In Betriebsräumen besteht striktes Rauchverbot!

4. Hinweise:

Für erforderliche Maßnahmen bei geplanten Festen und Veranstaltungen (z.B. Kindergartenfest usw.) wird auf das Merkblatt: **“Praktische Hinweise zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken bei öffentlichen Veranstaltungen“** des Landratsamtes Aschaffenburg verwiesen!

Es besteht die Verpflichtung, mittels Eigenkontrolle und Mitarbeiterschulung gesundheitlichen Gefahren, die durch biologische, chemische und physikalische Vorgänge entstehen können, zu minimieren (Produkthaftung). Das Ausmaß dieser Verpflichtung ist abhängig von den örtlichen Gegebenheiten und der Art und Vielzahl der angebotenen Speisen.

Erkundigen Sie sich deshalb rechtzeitig bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Aschaffenburg, (☎ 06021/394-236, ✉ gewerbeamt@LRA-ab.bayern.de) bzw. bei der Stadt Aschaffenburg, die für weitere Fragen und Auskünfte gerne zur Verfügung stehen.

Zusammenfassung:

Bei sachgemäßer Anwendung der o.g. Hygieneregeln können nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln und mögliche gesundheitliche Risiken vermieden werden. Keinesfalls soll mit diesen erforderlichen Maßnahmen vorhandenes Engagement im Keim erstickt werden. Vielmehr handelt es sich um eine Hilfestellung, damit nicht durch Unwissen und Unachtsamkeit die Gesundheit von Kindern gefährdet wird.

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und kann nicht vollständig und abschließend die gesamten Vorschriften des Lebensmittelrechts wiedergeben. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Vielmehr ist jede Organisation verpflichtet, sich über das geltende Recht ausreichend zu informieren, dieses zu beachten und erforderliche Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht zu ergreifen.

Meldung
nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
über Lebensmittelhygiene

Alle Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, beide vom 29.04.2004, der zuständigen Behörde durch die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung **zu melden**.

Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Nicht zu den Lebensmitteln gehören z.B. lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind und Pflanzen vor dem Ernten.

Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten hat die Meldung **für jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

Bei Änderung der Daten sollte innerhalb eines Monats eine Aktualisierungsmeldung erfolgen.

Art der Meldung	<input type="checkbox"/> Anmeldung	<input type="checkbox"/> Aktualisierung	<input type="checkbox"/> Abmeldung
Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte			
Name:			
PLZ:		Ort:	
Straße:			
Vornutzung der Betriebsstätte			
Kontaktdaten des Lebensmittelunternehmers			
Name:		Vorname:	
PLZ:		Ort:	
Straße:			
Telefon:		Fax:	
Handy:		E-Mail:	
Betriebsart / Tätigkeit (allgemeine Beschreibung, z.B. Getränkeverkauf, Hofladen, Speisenzubereitung, Speiseausgabe)			
Angaben zum Produktsortiment (z.B. Direktvermarktung Wild, Honig oder Eier, Kindergartenverpflegung, Schulverpflegung o. ä.).			
Unterschrift			
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.			
_____		_____	
Ort / Datum		Unterschrift Lebensmittelunternehmer	