



BREMISCHE EVANGELISCHE KIRCHE
Landesverband Evangelischer

Tageseinrichtungen für Kinder

Hygiene in der Verpflegung

Anleitung für eine gute Hygienepraxis in der Krippe



In Zusammenarbeit mit dem

BIPS Bremer Institut für
Präventionsforschung und Sozialmedizin



Inhalt

1.	Lebensmittelrecht	3
2.	Kritische Kontrollpunkte im Rahmen eines Eigenkontrollsystems	4
3.	Personalhygiene	6
4.	Hygienischer Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln	7
4.1	»Empfindliche« Lebensmittel – was bedeutet das?	7
4.2	Empfehlungen für Temperaturen und Lagerdauer von empfindlichen Lebensmitteln	8
5.	Umgang mit abgepumpter Muttermilch, Säuglingsmilchnahrung und Lebensmitteln für die Beikost	10
5.1	Umgang mit abgepumpter Muttermilch und Säuglingsmilchnahrung	10
5.1.1	Besondere Hinweise zum Umgang mit frischer und tiefgefrorener abgepumpter Muttermilch	10
5.1.2	Besondere Hinweise zum Umgang mit industriell hergestellter Säuglingsmilchnahrung (Pulver und trinkfertig)	11
5.2	Reinigung von Fläschchen, Saugern und Flaschenwärmern	13
5.3	Umgang mit selbst gekochtem Brei und Gläschenkost für die Beikost	13
6.	Hygieneanforderungen an den Umgang mit: Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiern, Milch und Milchprodukten, Speiseeis sowie Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Belag	15
6.1	Einkauf und Warenannahme	15
6.2	Lagerung	15
6.3	Verbrauch	16
6.4	Zubereitung und Ausgabe	17
6.5	Umgang mit Speise- und Tischresten	18
7.	An-/Auslieferung von verzehrfertigen Speisen	19
8.	Entnahme und Lagerung von Rückstellproben	20
9.	Wohin mit den Abfällen?	21
10.	Ungebetene Gäste: Schädlinge in der Küche	22

11.	Spezielle Hygieneanforderungen in der Kinderkrippe	23
11.1	Betreten der Krippenküche	23
11.2	Kinder bereiten Speisen zu	23
11.3	Pädagogische Fachkräfte bereiten Speisen für die eigene Kindergruppe zu	24
11.4	Hygiene rund um die Mahlzeiten in der Kindergruppe	24
11.5	Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten	25
12.	Hygieneanforderungen an Küchen und Vorratsräume	27
13.	Hygieneanforderungen an Kücheneinrichtungen und Geräte	28
14.	Reinigung und Desinfektion in der Krippenküche – Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan	29
15.	Leitfaden zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf dem Speiseplan	31
15.1	Merkblatt zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf bei lose abgegebenen Lebensmitteln und Speisen	32
16.	Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfsG)	34
16.1	Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote	34
16.2	Informationen über die unter das gesetzliche Tätigkeitsverbot fallenden Erkrankungen	35
	Anhang	39
	Kopiervorlagen:	
1.	<i>Dokumentation:</i> Jährlichen Hygieneschulung und Infektionsschutzbelehrung	40
2.	<i>Dokumentation:</i> Information für Eltern/andere Angehörige, welche Speisen in die Krippe mitgebracht werden dürfen	41
3.	<i>Dokumentation und Leitfaden:</i> hygienischer Umgang mit abgepumpter Muttermilch	42
4.	<i>Dokumentation:</i> Wareneingangskontrolle	43
5.	<i>Dokumentation:</i> Kontrolle mitgebrachter Speisen/Lebensmittel/ Getränke	44
6.	<i>Dokumentation:</i> Temperaturkontrolle der Kühlschränke	45
7.	<i>Dokumentation:</i> Temperaturkontrolle der Tiefkühlgeräte	46
8.	<i>Dokumentation:</i> Erhitzungskontrolle der Speisenzubereitung	47
9.	<i>Dokumentation:</i> Temperaturkontrolle der Speisenausgabe	48
10.	<i>Dokumentation:</i> Tägliche Reinigung	49
11.	<i>Dokumentation:</i> Reinigung in größeren Zeitabständen	50
12.	<i>Dokumentation:</i> Tägliche Desinfektion	51
13.	<i>Dokumentation:</i> Schädlingskontrolle	52
	Impressum	53

Lebensmittelrecht

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass von ihnen keinerlei Gefahren für die Gesundheit ausgehen. Gerade in Kinderkrippen und Kindertageseinrichtungen ist eine besondere Sorgfalt beim Umgang mit Lebensmitteln und bei der Speisenzubereitung erforderlich, denn Kinder sind aufgrund ihres noch nicht ausgereiften Immunsystems besonders anfällig für Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen. Die Beachtung der für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten lebensmittelrechtlichen Verordnungen ist dabei zwingend notwendig.

Die neuen EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene sind seit Beginn 2006 in Kraft. Prinzipiell ist vorgeschrieben, dass jeder Lebensmittelunternehmer, also jeder, der regelmäßig und in einem »organisierten Rahmen« Lebensmittel herstellt, verarbeitet und an Dritte abgibt, durch ein so genanntes HACCP-Konzept die Gesundheitsrisiken durch Lebensmittel minimiert. Dies gilt auch für die Herstellung von Speisen in Kinderkrippen, auch wenn nur wenige Kinder gepflegt werden. Die Hauptverantwortung für eine gute Hygienepraxis im Umgang mit Lebensmitteln liegt bei der Leitung der jeweiligen Einrichtung.

Im Rahmen eines HACCP*-Konzeptes werden kritische Hygiene- oder auch Gefahrenpunkte im Umgang mit Lebensmitteln ermittelt, kontrolliert und mit entsprechenden Maßnahmen zur Sicherung belegt. Bei diesen Maßnahmen handelt es sich beispielsweise um Wareneingangskontrollen oder Temperaturkontrollen bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen. Diese sind schriftlich zu dokumentieren (*vgl. Kap. 2, Tab.1*).

Seit 2001 gilt das Infektionsschutzgesetz (IfSG), welches den Betrieben die Verpflichtung überträgt, Mitarbeiter/innen, die gewerbsmäßig direkt mit Lebensmitteln oder auch über Geschirr und Besteck mit ihnen in Berührung kommen, einmal jährlich zum Infektionsschutz zu belehren und auch dies zu dokumentieren.

Nicht zuletzt ist noch die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV, 2005) für die Verpflegung in Kinderkrippen relevant. Diese Verordnung verpflichtet zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen einiger Klassen auf dem Speiseplan. Eine Anleitung dazu befindet sich im vorliegenden Konzept.

Ein gutes Hygienemanagement mag zunächst mühsam erscheinen, hat aber für den »Lebensmittelunternehmer« viele Vorteile:

- Ein hohes Maß an Sicherheit für die Krippe
- Sicherung der Qualität und Frische der Lebensmittel
- Darstellung von Kompetenz und Professionalität nach innen und außen
- Klare Strukturen, die Abläufe erleichtern und Ressourcen sparen
- Verhinderung von Beanstandungen durch die Behörden

*HACCP steht für: Hazard Analysis Critical Control Points und bedeutet in etwa Gefahrenanalyse. Ein HACCP-Konzept beschreibt systematisch und abgestimmt auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten alle denkbaren Hygienefahren – »Critical Control Points«, die beim Umgang mit Lebensmitteln auftreten können. Benannt werden die zur Gefahrenverhütung vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen sowie deren Kontrollen. Kontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren.

2.

Kritische Kontrollpunkte im Rahmen eines Eigenkontrollsystems

Produktionsverlauf	Kritische Kontrollpunkte	Dokumentation
Personal und persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> – Personalhygiene – Infektionsschutz 	Erstbelehrung/Gesundheitszeugnis Jährliche Wiederholungsschulung gemäß IfSG §§ 42/43
Einkauf und Warenannahme Annahme mitgebrachter Speisen und abgepumpter Muttermilch	<ul style="list-style-type: none"> – Qualität, allgemeiner Zustand der Ware – Anlieferungstemperaturen – Mindesthaltbarkeits- bzw. Verzehrsdatum der Ware – Hygienezustand beim Lieferanten, z.B. Fahrzeug, Personal etc. 	Wareneingangskontrolle Information der Eltern Kontrolle mitgebrachter Speisen/Lebensmittel/Getränke Information der Mütter Kontrolle mitgebrachter abgepumpter Muttermilch
Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> – Lagertemperatur und Lagerdauer – Richtige Lagerung 	Kontrolle von Kühlschranks- und Tiefkühlschranks-temperaturen
Bereitstellung	<ul style="list-style-type: none"> – Gefrorene Lebensmittel sachgerecht auftauen 	
Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> – Trennung reiner und unreiner Prozesse – Trennung roher und gegarter Ware – Trennung von Arbeitsgeräten und Arbeitsvorgängen 	
	<ul style="list-style-type: none"> – Kerntemperaturen beachten 	Erhitzungskontrolle Speisenzubereitung
	<ul style="list-style-type: none"> – Richtig abschmecken: Immer einen Probierlöffel verwenden – Gegarte Lebensmittel vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen 	
Ausgabe	<ul style="list-style-type: none"> – Ausgabetemperatur beachten – Warmhaltetemperaturen und -zeiten kontrollieren und einhalten – Speisen immer abdecken und so vor Verunreinigungen schützen – Speisen, die nicht (mehr) erhitzt werden und Geschirrinflächen nicht mit der Hand berühren 	Temperaturkontrolle Speisenausgabe
	<ul style="list-style-type: none"> – Rückstellproben empfindlicher Speisekomponenten nehmen 	
Entsorgung und Aufbewahrung von Speiseresten	<ul style="list-style-type: none"> – Sachgerechtes Entsorgen von Tischresten – Aufbewahren von Speiseresten 	
Reinigung	– Arbeitsplatz und Arbeitsgeräte	
	– Raumreinigung	Reinigung
	– Ggf. Desinfektion	Desinfektion
	– Schädlingsbefall vorbeugen	Schädlingskontrolle

Tab. 1: Kritische Kontrollpunkte im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln



Zusammenfassung:

Folgende Eigenkontrollen sind zu dokumentieren

(Kopiervorlagen zur Dokumentation finden Sie im Anhang)

- Erstbelehrung/Gesundheitszeugnis
- Jährliche Hygieneschulung und Infektionsschutzbelehrung
- Information für Eltern/andere Angehörige, welche Speisen in die Krippe/ Kindertageseinrichtungen mitgebracht werden dürfen (2)
- Information für Mütter zum hygienischen Umgang mit abgepumpter Muttermilch (3)
- Wareneingangskontrolle, zusätzliches Aufbewahren von Kaufbelegen/Lieferscheinen und Speiseplänen, um die Zuordnung der Lebensmittel zu den Speisen zu erleichtern (4)
- Kontrolle mitgebrachter Speisen / Lebensmittel / Getränke (5)
- Temperaturkontrolle der Kühlschränke (6)
- Temperaturkontrolle der Tiefkühlgeräte (7)
- Erhitzungskontrolle der Speisenzubereitung (8)
- Temperaturkontrolle der Speisenausgabe (9)
- Tägliche Reinigung (10)
- Reinigung in größeren Zeitabständen (11)
- Tägliche Desinfektion (12)
- Schädlingskontrolle (13)



Personalhygiene

Die folgenden Hygieneregeln sind bei der täglichen Küchenarbeit stets zu beachten.

Nur gesund in die Küche

- Personen mit Durchfall oder Erbrechen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Speisen und Getränken umgehen, wenn die Gefahr besteht, dass krankmachende Erreger auf die Speisen übertragen werden (*vgl. Kap. 16*).
- Kleinere Wunden an Händen und Armen werden mit wasserdichtem Pflaster oder Verband und Fingerling abgedeckt und ggf. Gummihandschuhe getragen. Bei größeren Wunden besteht ein Tätigkeitsverbot.

Körper und Kleidung sauber halten

- Es ist geeignete, saubere Arbeitskleidung zu tragen, die ausschließlich für den Verpflegungsbereich bestimmt ist. Die Arbeitskleidung soll hell und bei mindestens 60 °C waschbar sein.
- Straßenkleidung und -schuhe werden im Küchenbereich nicht getragen!
- Lange Haare sind während der Küchenarbeit zusammenzubinden. Es wird immer eine Kopfbedeckung getragen, damit keine Haare und Schuppen in die Speisen gelangen können.

Händehygiene

- Vor Arbeitsbeginn, nach den Pausen, nach Verschmutzungen und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und mit Einmalhandtüchern gut abzutrocknen und anschließend zu desinfizieren. Auch die Verwendung einer desinfizierenden Flüssigseife ist möglich.
- Die Hände müssen zusätzlich desinfiziert werden nach Husten und Naseputzen, nach Arbeiten mit risikoreichen Lebensmitteln wie rohem Geflügel, rohen Eiern, rohem Fleisch und Fisch, nach Schmutzarbeiten und dem Verarbeiten von erdbehaftetem Gemüse sowie vor und nach dem Umgang mit Säuglingsmilchnahrung und dem Hantieren mit Fläschchen und Saugern.
- Fingernägel sind sauber und kurz geschnitten und nicht lackiert.

Weitere Hinweise für die Personalhygiene

- Vor Arbeitsbeginn werden Handschmuck, Uhren und Ohrstecker abgelegt.
- Finger und Hände werden während der Küchenarbeit nicht abgeleckt.
- Auf Lebensmittel wird nicht gehustet oder geniest. Wichtig: Beim Niesen oder Husten vom Arbeitsplatz abwenden und ein Taschentuch vor Mund und Nase halten. Dieses anschließend wegwerfen und auf Händehygiene achten.
- Essen, Trinken und Rauchen sind in der Küche untersagt.

Infektionsschutzschulung

- Jede/r Mitarbeiter/in, der/die regelmäßig Kontakt mit Lebensmitteln hat, muss zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach einmal jährlich an einer Unterweisung zur Lebensmittelhygiene sowie zu den §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes teilnehmen. Die Teilnahme ist zu dokumentieren. (*s. Anhang Pkt. 1*)

Hygienischer Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln

4.1

»Empfindliche« Lebensmittel – was bedeutet das?

Gemäß LMHV handelt es sich bei empfindlichen Lebensmitteln um »Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht schnell verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhalten bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann«. Dazu gehören:

- **Frisches und gefrorenes Fleisch:** Auf der Oberfläche von Fleisch befinden sich verschiedene Mikroorganismen, die durch Hände und Arbeitsgeräte auf andere Speisen übertragen werden und sich dort vermehren können. Zudem ist Fleisch aufgrund seiner Zusammensetzung ein guter Nährboden für krankheitserregende Keime.
- **Hackfleisch** bietet aufgrund seiner lockeren Oberflächenstruktur einen idealen Nährboden für Keime. In der so genannten Hackfleischverordnung¹ sind Herstellung und Verarbeitung von Hackfleisch gesetzlich geregelt. Der Hackfleischverordnung unterliegt nicht nur Hackfleisch, sondern auch geschnetzeltes Fleisch, Bratwürste, bestimmte Rohwurst- und Brühwurstfabrikate und Fleischbrät, ebenso Steaks, Filets und Schnitzel, die durch einen »Fleischmürber« (Oberflächenvergrößerung!) gelaufen sind und Spieße. Hackfleisch sollte ausschließlich in bestimmten Betrieben wie Fleischereifachgeschäften und durch fachkundiges Personal oder unter deren Aufsicht hergestellt werden.
- **Geflügel:** Bei der Zubereitung von Geflügelfleisch ist zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen eine besondere hygienische Sorgfalt erforderlich, da es häufig mit krankheitserregenden Keimen wie zum Beispiel Salmonellen behaftet ist.
- **Frischer und gefrorener Fisch:** Auf den Oberflächen von rohem Fisch befinden sich viele verschiedene Mikroorganismen, die durch Hände und Arbeitsgeräte auf andere Speisen übertragen werden, sich dort vermehren und ggf. Lebensmittelinfektionen auslösen können. Fisch gehört zudem, aufgrund seiner Zusammensetzung, zu den sehr leicht verderblichen Lebensmitteln.
- **Eier** können auf der Schale und im Innern mit gesundheitsgefährdenden Bakterien (Salmonellen) belastet sein. Es besteht die Gefahr, dass diese Bakterien über die Hände oder Gegenstände in der Küche verteilt werden und dort in weitere Speisen gelangen.
- **Milch und Milchprodukte:** Vor allem bei der Lagerung ist auf eine ausreichende Kühlung zu achten. Ist dies nicht der Fall, kann die Milch mit Keimen belastet werden, die zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung führen können.
- **Milchspeiseeis** ist besonders leicht verderblich, da es ein guter Nährboden für Mikroorganismen ist. Durch Temperaturschwankungen und zu lange Lagerdauer werden Haltbarkeit und Geschmack beeinträchtigt.
- **Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage**, z.B. Sahnetorten, Windbeutel oder Eclairs, stellen prinzipiell ein mikrobiologisch hohes Risiko dar, da Mikroorganismen sich unter bestimmten Umständen schnell darin vermehren können.
- **Muttermilch** fällt nicht unter die Lebensmittelhygieneverordnung. Aufgrund ihrer Zusammensetzung stellt sie jedoch einen guten Nährboden für Keime dar. Daher ist besondere Sorgfalt beim Umgang mit Muttermilch unumgänglich.

¹ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 sowie Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

4.2 Empfehlungen für Temperaturen und Lagerdauer von empfindlichen Lebensmitteln

Lebensmittel	Anlieferungs- temperaturen	Lagertemperaturen (Höchsttemperatur)	Lagerdauer
Muttermilch, frisch	+ 6° C	+ 4° C	max. 3 Tage
Muttermilch, tiefgefroren	- 18° C	- 18° C	max. 6 Monate
Säuglingsmilchnahrung (Pulver)		max. + 25° C (Raumtemperatur)	
Säuglingsmilchnahrung, trinkfertig, geöffnet		+ 4° C	max. 1 Tag
Selbst zubereiteter Brei mit Fleisch oder Milch- bestandteilen		+ 4° C	max. 1 Tag
Selbst zubereiteter Brei mit Obst oder Gemüse		+ 4° C	max. 2 Tage
Selbst zubereiteter tiefgefrorener Brei		- 18° C	bis zu 2 Monate
Geöffnetes Gläschen mit tierischen Lebensmitteln		+ 4° C	max. 1 Tag
Geöffnetes Gläschen ohne tierische Zutaten		+ 4° C	max. 2 Tage

Tiefkühl-Lebensmittel (auch Tiefkühl-Hackfleisch)	- 18° C , kurzfristig - 15° C	- 18° C	s. MHD ³ bzw. max. 6 Monate
Speiseeis	- 18° C	- 18° C	s. MHD
Frischfisch	+ 2° C oder mit Eis bedeckt	+ 2° C	am selben Tag verbrauchen
Frisches Hackfleisch, EU-Hackfleisch ⁴	+ 2° C	+ 2° C , kurzfristig + 7° C	am selben Tag verbrauchen, abweichende Herstellerangaben beachten
Frischgeflügel	+ 4° C	+ 4° C	s. Verbrauchs- datum ⁵
Frischfleisch, Frischfleischerzeugnisse	+ 7° C	+ 7° C	s. Verbrauchs- datum

³ Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine charakteristischen Eigenschaften mindestens behält. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sind Lebensmittel nicht automatisch verdorben. Sie dürfen noch verzehrt werden, wenn sie einwandfrei sind. Die Verantwortung dafür trägt nach Ablauf des MHD der »Lebensmittelunternehmer«, der die Ware in Verkehr bringt.

⁴ Bei EU-Hackfleisch handelt es sich um Hackfleisch, das in Betrieben mit einer speziellen EU-Zulassung unter vorgeschriebenen, besonderen hygienischen Anforderungen hergestellt wird. Unter Schutzatmosphäre wird es mit einem Gasgemisch verpackt. Hierdurch wird die Haltbarkeit verlängert, wenn bestimmte Lagerbedingungen eingehalten werden.

⁵ Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch, Frischfisch, Geflügel) wird anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum angegeben mit der Formulierung »verbrauchen bis ...«. Nach Ablauf dieses Verbrauchsdatums dürfen diese Lebensmittel nicht mehr verkauft und nicht mehr verzehrt werden.

Lebensmittel	Anlieferungs-temperaturen	Lagertemperaturen (Höchsttemperatur)	Lagerdauer
Frischmilch, Eier	+ 8° C	+ 7° C	nach Öffnen der Verpackung zügig verbrauchen
Milchprodukte, Käse	+ 10° C	+ 10° C	nach Öffnen der Verpackung zügig verbrauchen
Verzehrsfertige heiße Speisen	+ 65° C	+ 7° C (Abkühlung zwischen 65° C und 10° C innerhalb von drei Stunden)	max. 2 Tage
Verzehrsfertige gekühlte Speisen	+ 7° C	+ 7° C	max. 2 Tage
Frische Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Belag	+ 7° C	+ 7° C	max. 2 Tage

Lebensmittel	Kerntemperaturen bei der Zubereitung	Dauer
Verzehrsfertige Speisen	+ 70° C	mindestens 10 Minuten
Fischgerichte	+ 80° C	mindestens 3 Minuten
Kurz gebratenes Fleisch	+ 80° C	mindestens 3 Minuten
Eigerichte	+ 70° C	mindestens 10 Minuten

Lebensmittel	Warmhaltetemperaturen	Standzeiten
Säuglingsbreie	+ 70° C	maximal 1 Stunde
Fleischgerichte	+ 70° C	maximal 3 Stunden
Gemüsegerichte	+ 70° C	maximal 1 Stunde
Fischgerichte	+ 70° C	maximal 1 Stunde
Eierspeisen	+ 70° C	maximal 1 Stunde

Lebensmittel	Ausgabetemperatur
Säuglingsbreie	+ 37° C
Warme Speisen	+ 65° C
Salate, Desserts	+ 10° C
Speiseeis	- 10° C

Quellen:
 bgvv, Temperatur-
 anforderungen
 und -empfehlungen,
 Berlin, 1999
 DIN 10508: Lebens-
 mittelhygiene und
 Temperaturen für
 Lebensmittel, 2007

Tab. 2:
Kritische Kontrollpunkte:
Temperaturen



Umgang mit abgepumpter Muttermilch, Säuglingsmilchnahrung und Lebensmitteln für die Beikost

Beim Umgang mit Muttermilch und bei der Zubereitung von Säuglingsmilchnahrung und Beikost ist grundsätzlich auf strengste Hygiene zu achten. Vor und nach dem Umgang mit Muttermilch, Säuglingsmilchnahrung und Brei werden die Hände, der Arbeitsplatz und alle Arbeitsgeräte, die damit in Berührung gekommen sind, gründlich gereinigt.

5.1

Umgang mit abgepumpter Muttermilch und Säuglingsmilchnahrung



Das Wichtigste zuerst:

- Muttermilch wird immer erst kurz vor dem Füttern erwärmt.
- Säuglingsmilchnahrung aus Pulver wird ausnahmslos frisch zubereitet. Trinkt ein Kind sehr langsam, kann die Nahrung innerhalb einer Stunde nochmals erwärmt werden. Nach Ablauf einer Stunde werden die Reste der Milchnahrung entsorgt.
- Auch trinkfertige Säuglingsmilchnahrung wird erst kurz vor dem Füttern erwärmt.
- Die Trinktemperatur beträgt + 37 °C. Zur Temperaturkontrolle können einige Tropfen auf den Handrücken gegeben werden, die Temperatur soll als angenehm empfunden werden. In jeder Krippe gibt es aber auch ein Stichthermometer zur Kontrolle der Temperatur. Nach dem Gebrauch wird das Thermometer gereinigt und desinfiziert.
- Reste von erwärmter Muttermilch und Säuglingsmilchnahrung müssen nach etwa einer Stunde verworfen werden, da sich in Milchfläschchen bei längerer Warmhaltezeit Keime explosionsartig vermehren können.

5.1.1

Besondere Hinweise zum Umgang mit frischer und tiefgefrorener abgepumpter Muttermilch

- Hinweise für Mütter (*s. Anhang Pkt. 3*)

Annahme und Lagerung von Muttermilch in der Krippe (*vgl. Tab. 2*)

- Bei Annahme in der Krippe erfolgt eine Temperatur- und Datumskontrolle.
- Auch wenn Muttermilch etwa sechs bis acht Stunden ungekühlt bei Raumtemperatur (20 °C) haltbar ist, wird sie in der Krippe sofort nach der Annahme bei max. + 4°C im Kühlschrank gelagert.
- Bereits tiefgefroren angelieferte Muttermilch wird sofort bei max. - 18°C im Gefrierschrank gelagert.

Haltbarkeit von Muttermilch

- Im Kühlschrank hält sich abgepumpte Muttermilch bei max. +4°C max. 72 Stunden ab dem Zeitpunkt des Abpumpens.
Achtung: Muttermilch nicht in die Kühlschranktür stellen.
- Ist eine längere Aufbewahrung erforderlich, muss die Muttermilch tiefgefroren werden.
- Tiefgefrorene Muttermilch ist bei - 18 bis - 40 °C ca. sechs Monate haltbar und muss danach entsorgt werden.

Auftauen tiefgefrorener Muttermilch

- Die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben am besten erhalten, wenn die tiefgefrorene Muttermilch für den Folgetag langsam im Kühlschrank über 24 Stunden aufgetaut wird. Sie kann auch in kaltem Wasser oder bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.
- Aufgetaute Muttermilch wird, bis sie erwärmt und gefüttert wird, im Kühlschrank gelagert.
- Nach dem Öffnen des Gefäßes muss aufgetaute Muttermilch bei max. + 4°C im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 12 Stunden verbraucht werden.
- Soll der Auftauvorgang beschleunigt werden oder sollen Auftauen und Erwärmen in einem Arbeitsgang erfolgen, kann der Behälter mit der Milch unter fließendes warmes Wasser gehalten und/oder in ein Wasserbad (max. 37° Celsius) oder einen Flaschenwärmer gestellt und auf Trinktemperatur erwärmt werden.
- Einmal aufgetaute Muttermilch darf nicht wieder eingefroren werden.
- Hinweis: Eine leichte Verfärbung der aufgetauten Muttermilch ist normal. Aufgetaute Muttermilch kann sich in eine wässrige und eine fetthaltige Phase trennen. Durch vorsichtiges Schütteln werden beide Bestandteile wieder vermischt.
- Hinweis: Mikrowellengeräte sind nicht zum Auftauen oder Erwärmen von Muttermilch geeignet, da die Erwärmung hierbei nicht gleichmäßig erfolgt und wertvolle Bestandteile in der Muttermilch zerstört werden können, wenn die Temperatur stellenweise 55 °C übersteigt.

Erwärmen von frischer oder aufgetauter Muttermilch

Das Fläschchen mit der Muttermilch wird entweder unter fließendem warmem Wasser, in einem Flaschenwärmer oder im Wasserbad auf die Trinktemperatur von 37 °C erwärmt.

5.1.2

Besondere Hinweise zum Umgang mit industriell hergestellter Säuglingsmilchnahrung (Pulver und trinkfertige Säuglingsmilch)

Lagerung und Haltbarkeit von Säuglingsmilchnahrung (Pulver) (vgl. Tab. 2)

- Ungeöffnete Packungen werden kühl und trocken gelagert.
- Das Pulver verbleibt stets in der Originalverpackung. Ist die Packung angebrochen, wird sie beispielsweise mit einem fest schließenden Clip wieder verschlossen und trocken gelagert. Der Messlöffel wird nicht in das Pulver gesteckt sondern neben den Innenbeutel in die Packung gelegt. Nach Anbruch wird das Pulver entsprechend der Vorgaben des Herstellers innerhalb eines bestimmten Zeitraumes verbraucht, in der Regel sind das drei Wochen.
- Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums wird das Produkt vernichtet.

Lagerung und Haltbarkeit von trinkfertiger Säuglingsmilchnahrung

(vgl. Tab. 2)

- Nicht angebrochene Flaschen mit trinkfertiger Säuglingsmilchnahrung müssen nicht gekühlt werden, sondern werden dunkel bei Raumtemperatur von max. +25°C gelagert.
- Angebrochene Flaschen werden im Kühlschrank bei max. + 4°C verschlossen gelagert und innerhalb eines Tages verbraucht.
- Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums wird das Produkt vernichtet.

Zubereitung von Säuglingsnahrung aus Pulver

- Die Krippen informieren sich im Vorfeld beim Wasserwerk oder Gesundheitsamt über die Qualität des Trinkwassers.
- Für die Zubereitung der Säuglingsmilchnahrung wird kein »Standwasser« verwendet, das bedeutet kein Wasser, das mehrere Stunden in der Leitung gestanden hat, wie es zum Beispiel morgens zunächst der Fall sein kann. Das Wasser soll so lange ablaufen, bis es gleichmäßig kühl aus der Leitung kommt.
- Für Säuglinge bis zum sechsten Lebensmonat muss das Wasser für die Fläschchen abgekocht werden und wird zwei bis drei Minuten sprudelnd aufgekocht.
- Ist die Qualität des Trinkwassers nicht ausreichend, beispielsweise bei hohen Nitratgehalten, wird Mineralwasser verwendet, das mit der Aufschrift »geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung« gekennzeichnet ist. Auch dies wird in den ersten sechs Lebensmonaten abgekocht.
- Es werden keine Wasserfilter eingesetzt, da durch das Filtern die Anzahl der Keime steigen kann.
- Für die Zubereitung mehrerer Fläschchen kann einmal am Tag Wasser auf Vorrat abgekocht werden. Dieses wird nach dem Abkühlen auf 40 bis 50 °C in eine frisch gereinigte Thermoskanne gefüllt, die nur dafür verwendet wird. Am Ende des Tages wird der Rest des Wassers entsorgt.
- Für die Zubereitung wird das Milchpulver nur mit dem der Verpackung beiliegenden Messlöffel in ein sauberes bzw. in den ersten sechs Lebensmonaten steriles und trockenes Fläschchen gegeben. Überschüssiges Milchpulver wird nicht ange-drückt sondern mit einem Messerrücken locker abgestreift.
- Dann wird die gemäß Herstellerangabe erforderliche Menge abgekochtes Wasser mit einer Temperatur von 40 bis 50°C zugegeben, die Flasche verschlossen und kräftig geschüttelt.
- Um die Trinktemperatur von ca. 37 °C zu erreichen, wird die Flasche anschließend für kurze Zeit in ein kaltes Wasserbad gestellt.
- Soll unterwegs ein Fläschchen verabreicht werden, so werden ein Fläschchen mit der abgemessenen Menge an Milchpulver und abgekochtes heißes Wasser in einer Thermosflasche getrennt mitgenommen und erst kurz vor der Mahlzeit miteinander vermischt.

5.2

Reinigung von Fläschchen, Saugern und Flaschenwärmern

- Sofort nach jedem Gebrauch sind Fläschchen, Sauger, Schraubring und Becherklappe mit einer Flaschenbürste und Spülmittel gründlich zu reinigen und mit klarem Wasser nachzuspülen. Es wird darauf geachtet, dass das Saugerloch ganz von Milchresten befreit wird.
- Die Flaschenbürste wird ausschließlich für die Fläschchen verwendet.
- Bei einer Reinigung von Fläschchen und Saugern in der Spülmaschine ist durch den langen Kontakt mit heißem Wasser und Spülmittel ein schnellerer Materialverschleiß zu erwarten.
- Die Sauger werden etwa einmal in der Woche innen und außen mit Salz bestreut, kräftig durchgeknetet und anschließend gut abgespült. Sauger sollten etwa alle zwei Monate ersetzt werden.
- Fläschchen für Säuglinge bis zum Alter von sechs Monaten müssen einmal täglich zur Desinfektion ausgekocht werden. Dies geschieht in einem Topf mit kochendem Wasser, in dem alle Teile vollständig mit Wasser bedeckt sein müssen und drei Minuten sprudelnd ausgekocht werden. Zur Desinfektion sind auch so genannte Vaporisatoren (Dampfsterilisatoren) geeignet.
- Normalerweise werden in Krippen Fläschchen nicht chemisch desinfiziert. Auch die Mikrowelle wird nicht zur Desinfektion eingesetzt.
- Flaschenwärmer werden täglich innen und außen gründlich gereinigt. Bei Geräten mit Wassertechnik und Wasserbädern wird das Wasser zweimal täglich gewechselt.

5.3

Umgang mit selbst gekochtem Brei und Gläschenkost für die Beikost



Das Wichtigste zuerst:

- Gemüsebreie und Gemüsebreie mit Fleisch werden, unabhängig davon, ob sie selbst gekocht wurden oder aus dem Gläschen kommen, immer erst kurz vor der Mahlzeit erwärmt.
- Die ideale Temperatur zum Essen liegt bei ca. 37 °C. Diese wird sorgfältig geprüft.
- Das Erwärmen kann im Wasserbad oder im Babykostwärmer erfolgen. Während des Erwärmens wird der Brei mehrmals umgerührt.
- Erwärmte Gläschenkost und erwärmter selbst gekochter Brei wird max. eine Stunde warm gehalten und dann umgehend gefüttert oder entsorgt.
- Einmal aufgewärmter Brei wird kein zweites Mal erhitzt.
- Zum Füttern wird für jedes Kind ein eigener Löffel verwendet.

Aufbewahren von Brei (vgl. Tab. 2)

- Fertiger selbst gekochter Brei kann in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank bei + 4°C je nach Zusammensetzung ein bis zwei Tage aufbewahrt werden.
- Angebrochene Gläschen werden verschlossen ebenfalls im Kühlschrank bei + 4°C je nach Zutaten ein bis zwei Tage aufbewahrt.
- Original verschlossene Gläschen werden kühl, dunkel und trocken gelagert. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden die Gläschen vernichtet.

Einfrieren von selbst zubereitetem Brei und Haltbarkeit

- Selbst zubereitete Breie können direkt nach dem Kochen eingefroren werden. Dafür wird der Brei im Wasserbad schnell abgekühlt und portionsweise in geeignete Gefäße gefüllt.
- Einzelne Breizutaten wie verschiedene Gemüse- und Fleischsorten können auch getrennt eingefroren und nach Bedarf kombiniert werden.
- Tiefgefrorener Brei ist bei max. - 18°C bis zu zwei Monate haltbar. Das Gefäß wird mit dem Datum sowie dem Namen der Lieferanten der Rohprodukte versehen.

Auftauen und Erwärmen von Brei

- Die nährstoffschonendste Methode ist, eingefrorenen Brei für den nächsten Tag über 24 Stunden im Kühlschrank aufzutauen.
- Schneller geht es im warmen Wasserbad, unter fließendem warmen Wasser oder in der Mikrowelle.
- Einmal aufgetaute Breie werden nicht wieder eingefroren, die Reste werden entsorgt.
- Das Erwärmen von Brei kann – außer im Wasserbad oder Babykosterwärmer – auch in der Mikrowelle erfolgen. Gläschen werden bei 300 - 400 Watt ca. 30 - 60 Sekunden erwärmt. Die Gläschen werden ohne Deckel aber mit einer Untertasse oder ähnlichem abgedeckt in das Gerät gestellt. Entsprechend ist die Handhabung auch bei selbst gekochtem Brei. Dabei ist auf mikrowellengeeignetes Geschirr zu achten. Vor der Mahlzeit wird der Brei gut umgerührt und die Temperatur sorgfältig geprüft.
- Wird nur eine kleinere Menge des Gläscheninhaltes benötigt, so wird diese mit einem sauberen Löffel vor dem Erwärmen entnommen und in einem anderen Gefäß erwärmt.

Hygieneanforderungen

an den Umgang mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiern, Milch und Milchprodukten, Speiseeis sowie Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Belag



Das Wichtigste zuerst:

- Speisen mit rohen Eiern, die nicht erhitzt werden, beispielsweise Brei mit rohem Eigelb, selbst aufgeschlagene Mayonnaise oder Süßspeisen, Pudding mit Eischnee oder mit Eigelb legierte Suppen dürfen in Kinderkrippen nicht angeboten werden.
- Gleiches gilt für Rohmilch, Rohmilchprodukte und Vorzugsmilch, da diese krankheitsserregende Keime enthalten können.
- Milchspeiseeis darf in Kinderkrippen, im Gegensatz zu reinem Wasser- und Fruchteis, nicht selber hergestellt werden.
- Es wird kein rohes Hackfleisch (Mettbrötchen oder ähnliches) angeboten.
- In Kindertageseinrichtungen und Krippen werden keine streichfähigen Rohwurstsorten wie frische Mettwurst oder Teewurst angeboten.
- Fleisch, Geflügel und Fisch sind immer einem ausreichenden Erhitzungsprozess zu unterziehen.

6.1

Einkauf und Warenannahme

- Werden empfindliche Lebensmittel selbst eingekauft, dürfen sie, mit Ausnahme von Eiern, nur in Kühltaschen mit Akkus auf dem schnellsten Weg in die Krippe transportiert werden.
- Bei Anlieferung von empfindlichen Lebensmitteln ist grundsätzlich eine Sicht-, Geruchs- und Temperaturkontrolle durchzuführen und zu dokumentieren. Zudem ist auf das Verzehrsdatum bzw. das Mindesthaltbarkeitsdatum zu achten.
- Bei Eiern ist eine Sichtkontrolle ausreichend. Es werden nur saubere gestempelte und unbeschädigte Eier gekauft, deren Mindesthaltbarkeitsdatum noch 7 Tage beträgt.
- Bestehen Zweifel an der einwandfreien Beschaffenheit der Lebensmittel, ist die Ware umgehend zurückzugeben bzw. zu vernichten.
- Die Wareneingangskontrolle ist zu dokumentieren. (s. Anhang Pkt. 4)

6.2

Lagerung

- Lagertemperaturen (vgl. Tab. 2)
- Empfindliche Lebensmittel werden bis zur raschen Weiterverarbeitung bei geeigneten Lagertemperaturen gut verpackt im Kühlschrank gelagert.
- Rohe Eier müssen in der Kinderkrippe im Kühlschrank bei max. + 7°C lagern. (Im Geschäft ist eine Kühlung erst ab dem 18. Tag nach Legedatum vorgeschrieben.)

- Milch und Milchprodukte werden abgedeckt und möglichst getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert.
- Von Tiefkühlfleisch, -fleisch und -geflügel wird die Lieferverpackung entfernt, das Gefriergut neu luftdicht verpackt und anschließend im Gefrierschrank gelagert.
- Speiseeis muss nach Anlieferung umgehend im Gefriergerät eingelagert werden.
- Angetautes Eis darf nicht wieder eingefroren werden, sondern wird entsorgt.

★ Gut zu wissen: Allerlei um's Ei

- Eier werden vor dem Einlagern nicht gewaschen, da dadurch die oberste Schutzschicht auf der Eischale zerstört wird, die das Eindringen von Keimen in das Ei verhindert.
- Reste von rohem Ei, die bei der Zubereitung von Eigerichten angefallen sind, sind kühl (max. + 4°C) und verpackt zu lagern. Rohes Eigelb ist innerhalb von 24 Stunden, rohes Eiklar innerhalb von 48 Stunden zu verbrauchen.
- Reste von rohem Ei dürfen für max. drei Monate tief gefroren werden (Verpackung mit Datum beschriften).
- Gekochte Eier mit unbeschädigter Schale (nicht angepiekst) können im Kühlschrank bei + 8°C bis zu vier Wochen gelagert und weiterverarbeitet werden.
- Gekochte und gefärbte Ostereier mit unbeschädigter Schale (nicht angepiekst) können ungekühlt bis zu vier Wochen gelagert werden. Durch die Farbe wird das Ei versiegelt und haltbar gemacht.

6.3 Verbrauch

- Hackfleisch wird noch am Herstellungstag verbraucht.
- EU-Hackfleisch (vgl. Tab. 2) ist bei richtiger Lagerung bei max. + 2°C länger haltbar. Dennoch sollte es nach Möglichkeit noch am Tag des Einkaufs bzw. der Anlieferung verbraucht werden.
- Frischfleisch ist am Tag der Anlieferung zu verbrauchen.
- Frische Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Belag sollten erst am Tag der Ausgabe eingekauft oder angeliefert werden.

Häufig gestellte Frage: Wie werden gefrorene Lebensmittel richtig aufgetaut?

- *Gefrorenes Fleisch, Geflügel und gefrorener Fisch werden von der Verpackung befreit und in einen Durchschlag gelegt, eine Auffangschale wird darunter gestellt.*
- *Der Auftauprozess gefrorener Lebensmittel erfolgt grundsätzlich im Kühlschrank bei max. + 7 °C.*
- *Große Fleisch- und Fischstücke und ganze Schlachtgeflügelteile sind vor der Zubereitung immer komplett aufzutauen.*
- *Aufgetautes Fleisch (mit Ausnahme von Hackfleisch) und Geflügel sowie aufgetauter Fisch werden mit kaltem Wasser abgespült und mit Küchenpapier gut trockengetupft.*
- *Aufgetautes Hackfleisch wird sofort verarbeitet.*
- *Die Auftauflüssigkeit wird entsorgt und das Waschbecken sofort mit heißem Wasser gereinigt und desinfiziert.*
- *Einmal aufgetautes Fleisch, Geflügel und aufgetauter Fisch werden nicht wieder eingefroren.*

6.4 Zubereitung und Ausgabe



Das Wichtigste zuerst:

- Auf gute Handhygiene wird geachtet (*vgl. Kap. 3*).
- Sämtliche Tätigkeiten mit rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und rohem Ei (waschen, schneiden, zerlegen, aufschlagen usw.) sind strikt zeitlich oder räumlich von Arbeiten an anderen Lebensmitteln wie zum Beispiel Salat zu trennen.
- Hitze tötet Mikroorganismen ab. Fleisch, Geflügel, Fisch und Eier, müssen in allen Teilen für einen bestimmten Zeitraum auf eine Temperatur zwischen 70 und 80 °C erhitzt werden, damit alle hitzeempfindlichen Keime sicher abgetötet werden. Dies gilt auch für das (Wieder-) Erwärmen kühl gelagerter Speisen. Die Kerntemperatur ist stichprobenartig zu dokumentieren (*s. Anhang Pkt. 8*).
- Wird die Temperatur nicht erreicht, muss nach erhitzt werden. Dieser Vorgang ist ebenfalls zu dokumentieren (*s. Anhang Pkt. 8*).
- Eine ausreichende Temperatur bei der Ausgabe warmer Speisen sowie ausreichende Warmhaltetemperaturen und angemessene Warmhaltezeiten sind zu gewährleisten (*vgl. Tab. 2*).
- Kalte Speisen, beispielsweise Milchspeisen wie Quarkspeise oder Pudding, werden möglichst erst am Tag des Verzehrs zubereitet und bis zur Ausgabe abgedeckt im Kühlschrank zwischengelagert (*vgl. Tab. 2*).
- Eine stichprobenartige Kontrolle der Ausgabetemperatur bei warmen und kalten Speisen ist durchzuführen und zu dokumentieren. Werden Speisen ausgeliefert, ist die Ausgabetemperatur grundsätzlich zu dokumentieren (*s. Anhang Pkt. 9*).
- Der Arbeitsplatz und alle Arbeitsgeräte (Messer, Schneidebretter etc.), die mit risikoreichen Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, werden sofort gereinigt und desinfiziert. (Nach der Verarbeitung von Milch und Milchprodukten ist eine gründliche Reinigung ausreichend, ohne Desinfektion.)

* Gut zu wissen:

- **Speisen mit Hühnereiern** werden stets frisch zubereitet. Nach dem Aufschlagen der Eier ist eine Geruchskontrolle durchzuführen. Spritzer von Eiweiß oder Eiklar auf der Arbeitsfläche sind sofort mit Küchenpapier zu beseitigen.
- Gekochte Eier und Rührei sind stets vollständig durchzugaren. Spiegeleier werden von beiden Seiten gebraten. Eigelb und Eiklar müssen fest sein. Zum sicheren Abtöten von Salmonellen ist eine Kochzeit von zehn Minuten erforderlich.
- **Speiseeis** kann etwa fünf bis zehn Minuten vor der Ausgabe aus dem Tiefkühler genommen werden, so kann sich das Aroma optimal entfalten. Die Ausgabetemperatur darf dennoch max. -10°C betragen (*vgl. Tab. 2*).
- Wird das Milchspeiseeis selber portioniert und wird der Eisportionierer zwischendurch immer wieder in Wasser getaucht, so ist das Wasser in kürzeren Zeitabständen zu erneuern.

Häufig gestellte Frage: Woran ist zu erkennen, ob Fleisch, Geflügel und Fisch ausreichend durchgegart sind?

- Frikadellen dürfen im Inneren nicht mehr rosig gefärbt sein.
- Fisch ist gar, wenn das Fischfleisch weiß und undurchsichtig (nicht mehr »glasig«) ist und sich leicht in Schichten zerteilen lässt.
- Geflügel mit Knochen wie zum Beispiel Hähnchenschenkel sind gar, wenn das Fleisch weiß und nicht mehr glasig oder rosa ist und sich der Knochen leicht auslösen lässt.

Hinweis:

Diese Merkmale ersetzen nicht die Temperaturkontrolle mit einem Thermometer.

6.5 Umgang mit Speise- und Tischresten

- Überproduzierte Reste von Speisen, die die Küche nicht verlassen haben, werden rasch abgekühlt und abgedeckt im Kühlschrank bei + 7 °C maximal zwei Tage gelagert oder in kleinen Portionen gut verpackt maximal 3 Monate eingefroren. Die Verpackungen werden mit der Bezeichnung, dem Lieferantennamen (der Rohware) und dem Datum versehen.

Ausnahme:

Alle überproduzierten Reste von Fischgerichten und Eierspeisen, auch die, die die Küche nicht verlassen haben, werden entsorgt.

- Alle Tischreste aus den Kindergruppen werden entsorgt.



An/Auslieferung von verzehrfertigen Speisen



Das Wichtigste zuerst:

- Zwischen Fertigstellung und Ausgabe der Speisen soll der Zeitraum so kurz wie möglich sein. Wünschenswert ist eine Warmhaltezeit von maximal einer Stunde, mehr als drei Stunden sind nicht akzeptabel, da die Speisen durch langes Warmhalten sensorisch und ernährungsphysiologisch an Qualität verlieren.

Ausnahme:

Bei reinen Fleischspeisen wie z.B. Gulasch ist eine Warmhaltezeit bis zu drei Stunden möglich.

- Kalte Speisen werden bis zu ihrem Verzehr abgedeckt im Kühlschrank gelagert.
- Die Speisenanlieferung erfolgt in einwandfreien geschlossenen Thermobehältern.
- Bei Anlieferung ist eine Temperaturkontrolle durchzuführen und zu dokumentieren (s. *Anhang Pkt. 4*). Die Kerntemperatur muss mind. + 65 ° betragen.
- Während des Warmhaltens ist ein unnötiges Öffnen der Behälter zu vermeiden.
- Ist bei Anlieferung abzusehen, dass die Ausgabe nicht nach spätestens einer Stunde erfolgen wird, so sind die Speisen schnellstens abzukühlen und bis zur Ausgabe im Kühlschrank aufzubewahren. Vor der Ausgabe werden die Speisen auf 70°C erhitzt.

* Gut zu wissen:

- Ist die Temperatur zu niedrig und ein Nacherhitzen nicht möglich, ist das Essen zurückzuweisen, ebenso bei Zweifeln an der einwandfreien Beschaffenheit der Speisen.
- Entspricht die Qualität der Verpflegung nicht den Anforderungen der Krippe, so ist ggf. der Anbieter zu wechseln.

Entnahme und Lagerung von Rückstellproben

Rückstellproben von Speisen sind vom Gesetzgeber nicht zwingend vorgeschrieben. Sie ermöglichen jedoch die nachträgliche, direkte Untersuchung der Speisen auf Infektionserreger, zum Beispiel auf Salmonellen. Durch die Untersuchung kann nachgewiesen werden, ob die Erkrankung eines/r Essensteilnehmers/in mit dem Verzehr einer in der Krippe ausgegebenen Speise in Zusammenhang zu bringen ist. Insofern kann die Einrichtung durch diese Untersuchung entlastet werden.

- In den evangelischen Krippen werden Rückstellproben empfohlen.
- Sinnvoll sind Rückstellproben vor allem dann, wenn folgende empfindlichen Lebensmittel verarbeitet wurden:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Milch und Milcherzeugnisse
 - Fische, Meerestiere und Erzeugnisse daraus
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Backwaren und Torten mit nicht durcherhitzter Füllung oder Belag
 - Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate
 - Marinaden, Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Hefe
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

Häufig gestellte Frage: Wie werden Rückstellproben entnommen?

- Rückstellproben werden direkt nach der Ausgabe entnommen.
- Pro Speisekomponente sollten 100 bis 150 g in ein gut verschließbares, sauberes Gefäß abgefüllt werden.
- Der Behälter ist mit Datum, Entnahmezeit und dem Namen der Person, die die Probe abgefüllt hat, zu beschriften.
- Die Rückstellprobe wird im Tiefkühlschrank bei -18°C sieben Tage aufbewahrt. Wird eine neue Probe eingelagert, kann die älteste entsorgt werden. Der erforderliche zusätzliche Platzbedarf bleibt gering. Ist ausreichend Gefrierkapazität vorhanden, sollten die Proben einige Tage länger gelagert werden (ca. 10 Tage).
- Nicht mehr benötigte Rückstellproben werden über den Restmüll oder die Tonne für Speiseabfälle entsorgt.

Wohin mit den Abfällen?

- Für die getrennte Entsorgung von Biomüll, Speiseresten und Restmüll stehen in der Küche ausreichend Abfallbehälter mit Deckel (Treteimer) zur Verfügung. Diese dürfen nicht unmittelbar im Bereich der Essenszubereitung stehen. Sie werden täglich geleert, gereinigt und desinfiziert (vgl. Kap. 14).
- Verpackungen mit dem »Grünen Punkt« werden im »Gelben Sack« oder der »Gelben Tonne« gesammelt. Diese Behälter befinden sich außerhalb der Küche.
- Kinderkrippen bzw. die Träger sind verpflichtet, für eine ordnungsgemäße Entsorgung der Speisereste durch eine Fachfirma zu sorgen. Dies muss gegenüber den Überwachungsbehörden nachgewiesen werden, z.B. durch Abholscheine oder Rechnungen.

Ausnahme:

Kann die Kinderkrippe glaubhaft nachweisen, dass stets nur geringe Mengen an Speiseresten (etwa entsprechend eines Vierpersonenhaushaltes) anfallen, können die Speisereste über die Restmülltonne mit entsorgt werden.

- Organische Küchenabfälle wie Obst- und Gemüseabfälle, Kartoffelschalen, Eierschalen, Kaffeesatz, Filtertüten, Teebeutel und Brotreste werden über die Biotonne entsorgt. Besonders der Rand der Biotonne ist trocken und sauber zu halten. Auf den Boden der Biotonne und als Zwischenlage sollte zerknülltes Papier gelegt werden, um Feuchtigkeit aufzusaugen.



© Albert Schleich – Fotolia.com

Ungebetene Gäste: Schädlinge in der Küche



Das Wichtigste zuerst: Vorbeugung

- Der Außenbereich sollte stets von Lebensmittelresten und Abfällen sauber gehalten werden.
- Mülltonnen und -container sind geschlossen zu halten.
- Abfalleimer sind täglich zu reinigen, um Schädlingen die Nahrungsgrundlage zu entziehen.
- Bauliche Mängel wie Ritzen, Risse etc. sind zu beseitigen.
- Alle Fenster im Küchenbereich, die zu öffnen sind, sollten mit Insektenschutzgittern ausgestattet sein (vgl. Kap. 12).
- Lagerräume sind regelmäßig zu lüften und kühl (unter 15 °C) zu halten, um die Luftfeuchtigkeit gering zu halten. Außerdem sind Lagerräume regelmäßig zu reinigen, insbesondere dunkle Ecken und Winkel (vgl. Kap. 14).
- Verpackungen sind bei Warenanlieferung genau zu kontrollieren.
- Die Lebensmittel sollten übersichtlich eingeräumt werden.
- Angebrochene Lebensmittelverpackungen sind fest zu verschließen bzw. deren Inhalt in fest schließende Behälter umzufüllen.
- Küchen und Lagerräume sind regelmäßig auf Schädlinge zu kontrollieren (im Sommer alle zwei bis drei, im Winter alle vier bis fünf Wochen). Dies ist zu dokumentieren (s. Anhang Pkt. 13).
- Lebensmittel oder verschmutztes Geschirr dürfen nicht über Nacht offen stehen bleiben.

Anzeichen für einen Befall

Der Befall durch Schädlinge ist durch folgende Anzeichen zu erkennen:

- Lebende oder tote Tiere, Insektenteile, Haare
- Exkrememente
- Eipakete
- Fraßspuren
- Gespinste
- Geruch (Mäuse)

Maßnahmen bei Befall

- Alle befallenen Lebensmittel sind sofort zu entsorgen und sämtliche (in der Nähe befindlichen) Vorräte zu kontrollieren.
- Die Räume und alle Gegenstände sind gründlich zu reinigen und zu trocknen.
- Ritzen oder Spalten sind mit dem Staubsauger auszusaugen oder mit Heißluft (Föhn) zu behandeln.
- Bei einem Schädlingsbefall mit Schaben (Kakerlaken), Ratten oder Pharaoameisen in großer Anzahl ist ein geprüfter Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen.

Spezielle Hygieneanforderungen in der Kinderkrippe

11.1

Betreten der Krippenküche

- Die hauswirtschaftlichen Fachkräfte achten darauf, dass die Zahl der Fremdpersonen, die die Küche betreten, gering und deren Aufenthaltsdauer möglichst kurz ist.
- Für **betriebsfremde Personen wie Vertreter oder Lieferanten** ist das Betreten der Küche nicht erlaubt. Die Waren sind möglichst außerhalb der Küche in Empfang zu nehmen. **Handwerker** sollten die Küche für Reparaturen und Wartungen nur außerhalb der Produktionszeit betreten. Ausnahmefälle stellen zeitnah notwendige Reparaturarbeiten dar.
- **Eltern** dürfen in Absprache mit der hauswirtschaftlichen Fachkraft die Küche betreten. Helfen Eltern beim Kochen, werden sie vorher von der hauswirtschaftlichen Fachkraft über die Regelungen des Hygiene- und Infektionsschutzes informiert. Eine strenge persönliche Hygiene ist obligatorisch (*vgl. Kap. 5*).

Helfen Eltern regelmäßig in der Küche aus, beispielsweise als **Vertretungskraft**, so ist ein gültiges Gesundheitszeugnis oder eine Erstbelehrung beim Gesundheitsamt notwendig. Die Belehrung gemäß §§ 43/44 Infektionsschutzgesetz ist in diesem Fall schriftlich zu dokumentieren. Dies gilt auch für **Praktikanten**.

- **Pädagogische Fachkräfte** kennen die hygienischen und infektionsschutzrechtlichen Vorgaben und vermeiden unnötige Aufenthalte in der Küche. Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken für den persönlichen Bedarf in der Krippenküche bedürfen der Absprache mit der Küchenleitung und sind nur ausnahmsweise möglich. Beides erfolgt in eigener Verantwortung der pädagogischen Mitarbeiterin.
- **Kinder** dürfen die Küche mit Zustimmung der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen betreten. Während der Hauptproduktionszeiten ist der Zugang für Kinder aufgrund der Verletzungsgefahr jedoch eingeschränkt. Größere Kinder dürfen und sollen unter dem Aspekt der Beteiligung gelegentlich bei der Zubereitung der Speisen mithelfen. Sie werden vorher von der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/in über die Hygieneregeln informiert. Die hauswirtschaftlichen und pädagogischen Fachkräfte sprechen das Vorgehen diesbezüglich miteinander ab.

11.2

Kinder bereiten Speisen zu

- Helfen Kinder in der eigentlichen Krippenküche, so ist das Essen rechtlich gesehen für die Gemeinschaftsverpflegung bestimmt. Die lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind streng zu befolgen.
- Bereiten die Kinder dagegen Speisen im Gruppenraum zu und werden diese in der eigenen Gruppe verzehrt, handelt es sich rechtlich nicht um eine Form der Gemeinschaftsverpflegung. Hier ist die pädagogische Fachkraft für die Unbedenklichkeit der verzehrten Speisen verantwortlich.
- Kinder werden nicht an der Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln wie Säuglings- und Kleinkindernahrung, Fleisch, Hackfleisch, Geflügel, Eiern und Fisch beteiligt.

- Die Kinder werden vor dem Kochen über folgende Hygieneregeln unterrichtet:
 - Es werden rutschfeste Schuhe mit fester Sohle sowie ein Vorbinder (Geschirrhandtuch) getragen.
 - Lange Haare werden zusammengebunden.
 - Die Hände werden vor dem Umgang mit Lebensmitteln gründlich gewaschen und mit Einwegpapierhandtüchern gut abgetrocknet.
 - Nach jedem Toilettenbesuch und jedem Naseputzen werden die Hände erneut gewaschen.
 - Es wird nicht auf Lebensmittel geniest oder gehustet.
 - Zum Probieren werden nicht die Finger sondern ein neuer, sauberer Probierlöffel genommen.
 - Fertige Speisen werden nicht unnötig mit den Händen berührt.
- Kranke Kinder mit Symptomen wie Fieber über 38 °C, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, infizierten Wunden oder auch mit Erkältungssymptomen werden gemäß Infektionsschutzgesetz nicht an Aktivitäten zur Essenszubereitung beteiligt.
- Zusätzlich wird in § 34 Abs (1), Satz 2 IfSG darauf hingewiesen, dass Kinder, die an Infektionskrankheiten wie z.B. Mumps, Masern, Windpocken, Scharlach usw. erkrankt sind, nicht die Räume, die der Gemeinschaftsverpflegung dienen, betreten, benutzen oder an Veranstaltungen in diesen Räumen teilnehmen dürfen.

11.3

Pädagogische Fachkräfte bereiten Speisen für die eigene Kindergruppe zu

- Bereiten Erzieher/innen allein oder gemeinsam mit Eltern und/oder Kindern Mahlzeiten, beispielsweise das tägliche Frühstück oder den Nachmittagsimbiss für die eigene Kindergruppe zu, handelt es sich rechtlich nicht um eine Form der Gemeinschaftsverpflegung. In diesem Fall ist der/die verantwortliche Erzieher/in nur haftbar zu machen, wenn sie nachweislich grob fahrlässig gehandelt hat.
- Rohes (Hack)Fleisch, frische Mettwurst, roher Fisch, rohes Ei, Rohmilch und Rohmilchkäse dürfen in der Kindergruppe nicht angeboten werden.
- Die pädagogische Fachkraft kennt die Regeln der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzes und beachtet die Vorgaben für Transport, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln.
- Die Einhaltung der Regeln für die persönliche Hygiene (lange Haare zusammenbinden, Hände gründlich reinigen etc.) ist obligatorisch.

11.4

Hygiene rund um die Mahlzeiten in der Kindergruppe

- Die Standzeiten für Trinkwasser, Tee und Säfte in offenen Kannen betragen in warmen Gruppenräumen maximal vier Stunden. Milch und milchhaltige Getränke stehen nur während der Mahlzeiten ohne Kühlung in den Gruppenräumen. Nach Ende der Mahlzeit werden die Reste über die Küche entsorgt.
- Hygienisch empfindliche Lebensmittel wie Säuglingsmilch, Breie, Milch und Milchprodukte oder Wurstwaren dürfen nicht über die Dauer der Mahlzeiten hinaus ungekühlt in den Gruppenräumen verbleiben. Sollte eine Kühlung nicht möglich sein, sind alle Speisereste zu verwerfen.
- Vor den Mahlzeiten waschen sich alle Essenteilnehmer/innen gründlich die Hände.

- Essgeschirr und Besteck werden nur mit frisch gewaschenen Händen berührt.
- Vor und nach den Mahlzeiten werden die Tische mit einem sauberen Wischtuch gereinigt.
- Trinkgefäße werden am Ende eines jeden Kindergarten-tages in der Spülmaschine gereinigt.
- Reste von mitgebrachtem Frühstück müssen, besonders wenn es sich um empfindliche Lebensmittel wie Wurst- oder Käsebröte oder Milchprodukte handelt, gekühlt aufbewahrt werden, wenn sie zu einem späteren Zeitpunkt, beispielsweise am Nachmittag, verzehrt werden sollen. Dafür wird ein eigener Kühlschrank außerhalb der Krippenküche benötigt, für den eine pädagogische Fachkraft die Verantwortung trägt. Ist keine Möglichkeit zur Kühlung vorhanden, werden die Reste entsorgt. Darüber werden die Eltern an einem der ersten Elternabende informiert.
- Außer rohem Obst und Gemüse, Keksen oder anderen hygienisch unempfindlichen Lebensmitteln, werden alle Tischreste aus den Gruppenräumen nach den Mahlzeiten entsorgt. Speisen, die für einen späteren Verzehr gedacht sind, müssen bis dahin in einem gruppeneigenen Kühlschrank außerhalb der Krippenküche aufbewahrt werden (s.o.).
- Speisereste und schmutziges Geschirr dürfen nicht über Nacht in den Gruppenräumen verbleiben, da dadurch Ungeziefer angelockt werden kann (*vgl. Kap. 10*).
- Bei Sodasprudlern ist darauf zu achten, dass die Flaschen für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet sind. Das Wasser wird täglich frisch aufgesprudelt, Reste werden am Ende des Tages entsorgt. Geräte und Flaschen sind täglich zu reinigen.

11.5 Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

- Bringen Eltern oder andere Personen Lebensmittel oder Speisen in die Krippe mit, beispielsweise bei Festen, so handelt es sich um Verpflegung für eine öffentliche Veranstaltung. Es gelten die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung. Die Verantwortung für die Unbedenklichkeit der Speisen trägt der Veranstalter, hier also die Kinderkrippe, ab der Annahme der Lebensmittel bzw. Speisen.
- Werden die mitgebrachten Lebensmittel nur in der eigenen Kindergruppe verzehrt, zum Beispiel anlässlich eines Kindergeburtstages, handelt es sich um eine »private« Feier. Die Verantwortung für die Unbedenklichkeit der Speisen tragen die Eltern.
- Die Eltern werden schriftlich und mündlich darüber informiert, welche Speisen sie in die Kinderkrippe mitbringen dürfen. Dies ist nach Möglichkeit zu dokumentieren (*s. Anhang Pkt. 2*).
- Mitgebrachte Speisen, die zur Abgabe an Dritte bestimmt sind, werden in der Einrichtung von einer in Hygienefragen geschulten Mitarbeiterin in Empfang genommen und auf einwandfreie Verpackung, Aussehen, Geruch, evtl. Geschmack und Temperatur kontrolliert. Dies ist zu dokumentieren (*s. Anhang Pkt. 5*).
- Speisen, die gekühlt werden müssen, werden vor der Ausgabe im Kühlschrank bei max. + 7°C bzw. im Tiefkühlschrank bei min. - 18°C gelagert.
- Während der Ausgabe ist darauf zu achten, dass leicht verderbliche (rohe) Lebensmittel nicht länger als max. eine Stunde in der Ausgabe stehen und kühl gehalten werden, beispielsweise mit Kühl-Akkus. Dazu gehören beispielsweise Salate, Torten mit Cremefüllung, Süßspeisen, belegte Bröte und Bratwürste. Von diesen

Lebensmitteln sollten immer nur kleine Mengen präsentiert und regelmäßig Nachschub aus dem Kühlschrank geholt werden.

- Während der Ausgabe werden alle Lebensmittel abgedeckt, so dass es nicht zu Verunreinigungen durch An husten, Spucken, Niesen, Anfassen, Insekten etc. kommen kann.
- Werden Waffeln gebacken, so wird der Waffelteig erst kurz vorher zubereitet und stets kühl gelagert. Beim Backen ist darauf zu achten, dass die Waffeln ganz durchgebacken sind.
- Speiseeis wird nur als verpackte Eisportion oder aus tiefgekühlten Behältern ausgegeben. Speiseeis, das angetaut ist, wird nicht wieder eingefroren, sondern entsorgt.
- Warme Speisen werden auch bei Festen nicht länger als max. drei Stunden warmgehalten. Die Ausgabetemperatur beträgt 65 °C.
- Alle Speisereste werden entsorgt.



© Sergej Toppokov – Fotolia.com

Hygieneanforderungen an Küchen- und Vorratsräume

Bei der Einrichtung einer Krippenküche sind neben arbeitswirtschaftlichen Aspekten Vorgaben aus dem Lebensmittelhygienerecht zu beachten. Dabei muss die Situation der einzelnen Einrichtungen berücksichtigt werden.

Zu empfehlen ist daher, die Lebensmittelüberwachungsbehörde mit in die Planung einzubeziehen, damit nicht nachträglich notwendige Änderungen durchgeführt werden müssen.

- Für Speisenzubereitung, Erwärmen und die Ausgabe der Mahlzeiten muss ein ausreichend großer, vom Essbereich abgetrennter Raum vorhanden sein.
- Wandflächen und Fußböden sind wasserundurchlässig und in einem einwandfreien Zustand. Sie sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Zweckmäßig ist ein möglichst heller Anstrich.
Decken und Deckenvorrichtungen sind hell, glatt und in einwandfreiem Zustand.
- Die Küche verfügt über eine optimale Beleuchtung.
- Es gibt eine ausreichende natürliche (Fenster) oder mechanische Be- und Entlüftung der Küche, so dass Gerüche abziehen können und Kondenswasserbildung vermieden wird. Die mechanische Lüftung ist so installiert, dass Filter und andere Teile für die Reinigung leicht zugänglich sind.
- Türen und Fenster mit Öffnung ins Freie sind mit Insektenschutzvorrichtungen ausgestattet, die sich für eine Reinigung leicht entfernen lassen.
- Arbeitsflächen, Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatt, gut abwaschbar, möglichst aus hellen Materialien und in einem einwandfreien Zustand.
- In der Küche befindet sich ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser (ggf. Einhandhebelmischer) sowie Seifenspender, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern sowie einem Müllbehälter für die gebrauchten Handtücher.
- Die Küche verfügt über ein separates Becken mit Warm- und Kaltwasser, in dem ausschließlich Lebensmittel gereinigt werden.
- Die Küche verfügt über ein Spülbecken mit Warm- und Kaltwasser zum Reinigen von Töpfen, Arbeitsgeräten und Transportgefäßen.
- Für die Lagerung von rohen Lebensmitteln, Zwischenprodukten und verzehrfertigen Speisen müssen getrennte Lagermöglichkeiten vorhanden sein. Werden nur kleine Mengen bevorratet, ist die Lagerung in gut verschlossenen Behältnissen in einem Kühlschrank möglich.
- Für die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen sind separate Umkleemöglichkeiten vorhanden. Sie verfügen möglichst über zwei Schränke für Straßenkleidung und Arbeitskleidung. Straßenkleidung und andere zweckfremde Gegenstände und Geräte wie Taschen, Pflanzentöpfe (auch Kräutertöpfe) mit Erde oder Medikamente werden nicht in Räumen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Die Einrichtung verfügt über hygienisch einwandfreie und nach Möglichkeit separate Toiletten für das Küchenpersonal, die mit Waschbecken mit warmem und kaltem Wasser, Mitteln zum Händewaschen und -desinfizieren und Einmalhandtüchern ausgestattet sind. Eine natürliche oder künstliche Belüftung ist gewährleistet. Auf keinen Fall dürfen sich Toilettenräume unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

13.

Hygieneanforderungen an Kücheneinrichtungen und Geräte

- Alle Kücheneinrichtungen, Geräte, Bestecke und Geschirr müssen aus hygienisch unbedenklichen Stoffen bestehen (Geschirr aus Kunststoff trägt das Symbol »Glas und Gabel«). Sämtliche Gerätschaften sind ausschließlich für Küche und Verpflegung und nicht für andere Zwecke einzusetzen.
- In der Küche verwendete Schneidebretter bestehen aus Kunststoff, Glas oder Stein. In der Gemeinschaftsverpflegung sind Schneidebretter aus Holz nicht erlaubt. Es wird auf eine regelmäßige Reinigung oder Ersatz geachtet.
- Ein Speisethermometer (Einstichthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur oder Infrarotthermometer) ist vorhanden.
- Zur Kühl- und Gefrierlagerung von Lebensmitteln (- 18°C, + 4 bis + 7 °C sowie + 2 °C) ist eine ausreichende Anzahl an Geräten vorhanden.
- Bei Bedarf stehen Kühlboxen und Isoliertaschen mit Akkus für den Transport von Tiefkühlware in die Krippe zur Verfügung. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Werden heiße Speisen transportiert, so sind hierfür geeignete, einwandfreie Thermobehälter in ausreichender Anzahl und Größe vorhanden.
- Zum Warmhalten von Speisen gibt es einen Backofen oder Konvektomaten, in dem für die Speisen über die gesamte Warmhaltezeit eine Kerntemperatur von 70 °C gehalten werden kann.
- Eine für die Gemeinschaftsverpflegung geeignete Geschirrspülmaschine mit ausreichenden Spültemperaturen bis 80 °C ist in der Küche vorhanden.
- Die Aufbewahrung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln des täglichen Bedarfes erfolgt in der Küche in kindersicheren Behältern. Vorräte an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln lagern außerhalb von Küche und Vorratsräumen in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank.
- Für die Abfallentsorgung stehen ausreichend geschlossene Behälter mit Deckel (Treteimer) zur Verfügung. Diese sollen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

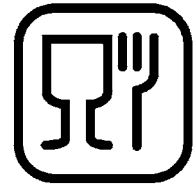


Abb. 1: Glas und Gabel
Quelle:
http://www.dei.de/image/image_gallery?img_id=26303994



Reinigung und Desinfektion in der Krippenküche –

Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan

- Bei einer gründlichen Säuberung mit Reinigungsmitteln werden Schmutzpartikel gelöst und über 90 % aller Oberflächenkeime entfernt!
Wichtig: Reinigungsvorgänge müssen dokumentiert werden (s. Anhang Pkt. 10 und 11).
- Dagegen dient die Desinfektion der Beseitigung von Krankheitserregern. Vor der Desinfektion erfolgt in der Regel eine gründliche Reinigung.
Die Anweisungen der Hersteller zur Konzentration und Einwirkdauer der chemischen Mittel sowie weitere Vorsichtsmaßnahmen sollten konsequent befolgt werden. Es dürfen nur vom Verbund für angewandte Hygiene zertifizierte Desinfektionsmittel verwendet werden.
Wichtig: Desinfektionsvorgänge müssen dokumentiert werden (s. Anhang Pkt. 12).

Reinigung					Desinfektion	
Was	Wann	Wie	Womit	Anmerkungen	Wann	Womit
Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte, Schneidbretter	täglich mehrmals nach Benutzung	abwischen, trocken reiben	Allzweckreiniger		täglich nach Reinigung und nach Umgang mit – Rohgemüse, – rohem Fleisch, – Hackfleisch, Geflügel – rohem Fisch, – rohen Eiern, – Speiseeis, – Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung	Desinfektionsmittel für den Küchenbereich: Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen
Besteck, Essgeschirr, Kochgeschirr	bald nach Gebrauch, um ein Antrocknen zu verhindern	Spülmaschine	Geschirrspülmittel	nach der Reinigung <u>möglichst nicht</u> von Hand nachtrocknen		
Getränkespender	täglich	nach Anweisung des Herstellers	Geschirrspülmittel	auf eine gründliche Reinigung der Schläuche achten		
Arbeitsfläche, Außenflächen von Herd und Schränken	täglich nach Benutzung, Grundreinigung: min. 4 x im Jahr	abwischen, trocken reiben	Allzweckreiniger			
Dunstabzugshaube	bei Verschmutzung, Grundreinigung: min. 4 x im Jahr	abwischen, trocken reiben	Allzweckreiniger	Filter regelmäßig in der Spülmaschine reinigen		
Küchenfußboden, Bodenabläufe, Gitterroste	täglich	fegen, feucht wischen, Sicherheitsfliesen scheuern	Allzweckreiniger		Bodenabläufe und Gitterroste täglich nach Reinigung, nach Kontakt mit Abwasser, Sekreten usw.	Desinfektionsmittel für den Küchenbereich: Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen
Geschirrspülmaschine	täglich	nach Betriebsanleitung	Allzweckreiniger	auf eine gründliche Reinigung der Siebe achten		

Reinigung					Desinfektion	
Was	Wann	Wie	Womit	Anmerkungen	Wann	Womit
Handwaschbecken, Spülbecken, Ausgussbecken	täglich	gründlich auswischen, evtl. scheuern	Allzweckreiniger	auf eine gründliche Reinigung der Siebe achten	täglich nach Reinigung	Desinfektionsmittel für den Küchenbereich: Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen
Konvektomat, Mikrowelle, Backofen, innen	nach Gebrauch	nach Anweisung des Herstellers	Allzweckreiniger; bei Verkrustung: Grillreiniger	Grillreiniger ist stark ätzend, unbedingt Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen		
Kühlschrank	bei Verschmutzung, Grundreinigung min. 1 x pro Woche	auswischen, gut austrocknen	Allzweckreiniger	mit Essigwasser nachwischen		
Tiefkühlschrank	bei Vereisung, Grundreinigung: min. 4 x im Jahr	abtauen, auswischen, gut austrocknen	Allzweckreiniger	mit Essigwasser nachwischen		
Türgriffe, Handläufe	täglich	abwischen trocken reiben	Allzweckreiniger		täglich nach Reinigung	Desinfektionsmittel für den Küchenbereich: Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen
Abfallbehälter	täglich nach Entleerung	auswaschen, evtl. Spülmaschine	Allzweckreiniger		wenn kein Beutel benutzt wird, täglich nach der Reinigung, sonst wöchentlich	Desinfektionsmittel für den Küchenbereich: Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen
Küche: Wände, Türen, Schränke, Fenster	täglich im Spritzbereich, Grundreinigung: min. 4 x im Jahr	abwischen trocken reiben	Allzweckreiniger	Fensterreinigung 2-4 x im Jahr		
Vorratsräume: Regale, Fußböden	bei Verschmutzung, Grundreinigung: min. 4 x im Jahr	fegen, feucht wischen,	Allzweckreiniger			
Arbeitskleidung	täglich: Vorbinder, Kittel: 2 x in der Woche	in der Waschmaschine bei min. 60°C, bzw. 90°C	Desinfektionswaschmittel (60 °C) oder normales Waschmittel (90°C)	Arbeitschuhe regelmäßig reinigen		
Wischlappen, Spüllappen, Trockentücher	täglich, nach Gebrauch	in der Waschmaschine bei min. 60 ° bzw. 90°C	Desinfektionswaschmittel (60 °C) oder normales Waschmittel (90°C)	möglichst schnell trocknen		

Wichtig: Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen so aufbewahrt werden, dass Kinder sie nicht erreichen können. Besonders Produkte mit bildhafter Darstellung, z.B. von Äpfeln oder Zitrusfrüchten, können leicht mit Getränken verwechselt werden und bei Kindern schwere Vergiftungen hervorrufen.

Leitfaden zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf dem Speiseplan

- Bei verpackten Lebensmitteln gibt das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett Auskunft über die im Erzeugnis enthaltenen Stoffe. Die verwendeten Zusatzstoffe stehen hinter dem so genannten **Klassennamen**. Dieser beschreibt den technologischen Zweck eines Zusatzstoffes, beispielsweise Farbstoff oder Konservierungsstoff.
- Jeder zugelassene Zusatzstoff hat eine E-Nummer. Diese ist in allen EU-Mitgliedsstaaten gleich. Zusatzstoffe werden in der Zutatenliste unter ihrer **Verkehrsbezeichnung**, z.B. Sorbinsäure, Glutamat etc. oder ihrer **E-Nummer** angegeben.
- Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung, also auch in Kinderkrippen, müssen Zusatzstoffe auf den Speiseplänen gekennzeichnet werden.
- Die Kennzeichnung auf dem Speiseplan kann folgendermaßen erfolgen:

Fischstäbchen^G mit
Kartoffelpüree^A
Schokoladenpudding^{Sü}

- Darunter befindet sich gut einsehbar die **Liste der Zusatzstoffe** als Erläuterung.

A = »mit Antioxidationsmittel«
F = »mit Farbstoff«
F₁ = »mit Azofarbstoffen«
G = »mit Geschmacksverstärker«
K = »mit Konservierungsstoff« oder »konserviert«
K₁ = »mit Nitritpökelsalz« (bei Fleischerzeugnissen)
O = »geschwärzt«
P = »mit Phosphat«
S = »geschwefelt«
Sü = »mit Süßungsmittel«
Sü₁ = »enthält eine Phenylalaninquelle«
Ü = »gewachst«
Z = »kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken«

15.1

Merkblatt zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Lebensmitteln und Speisen

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung bei loser Ware	Kürzel	Beispiele für Lebensmitteln mit Zusatzstoffe
Antioxidationsmittel <i>(Antioxidationsmittel)</i> E 300 – E 322	»mit Antioxidationsmittel«	A	Kartoffelpüreepulver, Kartoffelkloßpulver, geschälte Kartoffeln, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, verarbeitete Nüsse, Schinken
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 bis E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	»mit Farbstoff«	F	Getränke, Desserts, Süßwaren, Backwaren mit Füllungen, Dekorationen z.B. bunte Streusel, Speiseeis, Lachersatz
«Azo-Farbstoffe»: E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Geoborange S E 122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC Zusätzliche Angabe erforderlich!	<i>Beispiel: E 104 Chinolingelb</i> <i>»Chinolingelb«: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.</i> Pflichtangabe: »Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.«	F1	Speiseeis, Brausen, Fruchtgelees, Lachersatz, Süßigkeiten, Gewürze, Puddingpulver, Räucherfisch
Geschmacksverstärker <i>(Geschmacksverstärker)</i> E 620 – E 635	»mit Geschmacksverstärker«	G	Glutamat, Fondor, gekörnte Brühen, Fertigsuppen, -soßen, gekochter Schinken
Konservierungsstoffe <i>(Konservierungsstoffe)</i> E 200 – E 219, E 230 – E 239, E 242 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	»mit Konservierungsstoff« oder «konserviert«	K	Mayonnaisen, Feinkostsalate, Sauerkonserven (z.B. rote Bete, Essiggurken), Käse, Schmelzkäse abgepacktes Schnittbrot
Nitritpökelsalz <i>(Konservierungsstoff)</i> E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch	bei ausschließlicher Verwendung auch zulässig: »mit Nitritpökelsalz«, »mit Nitrat«, »mit Nitritpökelsalz und Nitrat«	K1	Fleischerzeugnisse, Aufschnitt
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	»geschwärzt«	O	nur bei schwarzen Oliven
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E 452	»mit Phosphat«	P	Wurstaufschnitt, Brühwürste, Leberkäs, Kochschinken, Fleischwaren
Schwefeldioxid/Sulfite <i>(Konservierungsstoff)</i> E 220 bis E 228 (ab 10 mg pro kg)	»geschwefelt«	S	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen, Aprikosen), frische Weintrauben Meerrettich im Glas/Tube, Kartoffelerzeugnisse (z.B. Püreepulver, Kloßpulver)
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959; E 962	»mit Süßungsmittel(n)«	Sü	Brennwert verminderte Lebensmittel, Süßspeisen, Fruchtsaftgetränke, süß-saure Konserven, Fertigsoßen, Feinkostsalate

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung bei loser Ware	Kürzel	Beispiele für Lebensmitteln mit Zusatzstoffe
zusätzlich Süßstoff Aspartam E 951	»enthält eine Phenylalanin-Quelle«	Sü1	Brennwert verminderte Lebensmittel, Süßspeisen, Fruchtsaftgetränke, Light-Getränke
Überzugsmittel (Stoffe zur Oberflächenbehandlung) E 901 – E 904, E 912, E 914	»gewachst«	Ü	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
andere Süßungsmittel (Zucker- alkohole/ Zuckaustauschstoffe) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967 bei mehr als 100 Gramm pro Kilogramm oder Liter	»kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken«	Z	Süßspeisen, Bonbons, Kompott

Hinweis zur Kennzeichnung allergener Zutaten

Eine Verpflichtung zur Angabe bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, besteht vorläufig nur für Lebensmittel in Fertigpackungen.

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht noch nicht.

(Quelle: Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen, Infoblatt Nr. 24, Stand 30.07.2010).

Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)



Das Wichtigste zuerst:

- Treten bei einem/r der im IfSG definierten Krippen-Mitarbeiter/innen Symptome auf, die auf eine der im IfSG beschriebenen, übertragbaren Erkrankungen hindeuten, so ist er/sie verpflichtet, einen Arzt aufzusuchen!
- Der behandelnde Arzt sollte unbedingt über die Tätigkeit im Lebensmittelbereich informiert werden.
- Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich die Leitung der Krippe oder Kindertageseinrichtungen oder eine andere verantwortliche Person in der Einrichtung über die Erkrankung zu informieren.
- Das IfSG gilt für alle Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen und dabei direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) mit diesen in Berührung kommen, beispielsweise Mitarbeiter/innen in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes, Krippen, Kindertagesstätten oder sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.
- Vor der erstmaligen Aufnahme der Arbeit in einer Gewerbeküche ist eine Bescheinigung über die Teilnahme an einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen von diesem beauftragten Arzt nachzuweisen. Diese Bescheinigung ist dem Arbeitgeber bei Arbeitsbeginn vorzulegen und darf nicht älter als drei Monate sein.

Ausnahme:

Langjährig Beschäftigte, die über ein/e »altes« Gesundheitszeugnis/Unbedenklichkeitsbescheinigung verfügen, benötigen keine neue Erstbelehrung.

- Eine jährliche Wiederholung der Belehrung, die durch den Arbeitgeber organisiert werden muss, ist vorgeschrieben. Dies gilt auch für langjährig Beschäftigte.
- Die Erstbelehrung sowie die Bescheinigungen über die jährliche Wiederholungsbelehrung sind zu dokumentieren. Die entsprechenden Nachweise müssen an der Arbeitsstätte verfügbar sein, so dass sie jederzeit der zuständigen Behörde vorgelegt werden können. (s. Anhang).
- Eltern oder andere Personen, zum Beispiel Praktikantinnen, die regelmäßig in der Küche arbeiten, müssen vorab von einer in Infektionsschutzfragen geschulten Person über das Tätigkeitsverbot informiert werden (vgl. Kap. 11).

16.1

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Gemäß Infektionsschutzgesetz gelten die Tätigkeitsverbote bei Krankheitszeichen, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholera-bakterien, Staphylokokken, Campylobacter oder andere Durchfallerreger

- Typhus abdominalis oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder Hauterkrankungen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Das Beschäftigungsverbot gilt auch für Ausscheider von Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagischer Escherichia coli (EHEC) oder Choleravibrionen. Diese Personen dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung entsprechender hygienischer Auflagen die Arbeit wieder aufnehmen.

Die wichtigsten Symptome:

Erkrankung	Symptome
Akute infektiöse Gastroenteritis	plötzlich auftretender Durchfall, mehr als zwei dünn flüssige Stühle pro Tag, ggf. Übelkeit, Erbrechen, Fieber
Typhus abdominalis und Paratyphus	Fieber über 38 °C, schwere Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, Verstopfung, erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall
Virus-Hepatitis A oder E	Gelbfärbung der Haut und Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit
Cholera	milchig-weiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust
Wunden oder offene Stellen an Händen oder unbedeckten Hautstellen können infiziert sein, wenn sie...	...gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

16.2

Informationen über die unter das gesetzliche Tätigkeitsverbot fallenden Erkrankungen

• Salmonellose

Die Salmonellose gehört zu den bedeutendsten lebensmittelbedingten bakteriellen Infektionskrankheiten beim Menschen. Die Erkrankungsrate liegt in den Sommermonaten höher.

...✚ **Erreger:** verschiedene Salmonellenarten

...✚ **Übertragung:** hauptsächlich durch tierische Nahrungsmittel wie Geflügel, Eier, seltener auch Rind, Kalb und Schwein. In den letzten Jahren mehren sich Übertragungen durch Trinkwasser und pflanzliche Lebensmittel, wie z.B. Sprossen oder Gewürze.

...✚ **Erkrankungsverlauf, Symptome:** Der Zeitraum zwischen Infektion und Beginn der Erkrankung beträgt gewöhnlich 6 bis 48 Stunden. Typisch sind akuter Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Die Ausprägung der Symptome kann erheblich schwanken.

• **Infektiöse Gastroenteritis durch andere Erreger**

...✚ **Erreger:** z. B. Campylobacter, Yersinien, Staphylokokken, Listerien, enterohämorrhagische E. coli (EHEC) oder Viren wie Noroviren, Rotaviren u.a.

...✚ **Übertragung:** von Mensch zu Mensch, fäkal-oral, nicht selten durch unzureichende Handhygiene

...✚ **Erkrankungsverlauf, Symptome:** Die Erkrankung kann nach wenigen Stunden aber auch erst nach zwei bis sieben Tagen auftreten, selten später. Symptome sind Durchfall, Erbrechen und Bauchschmerzen.

• **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Diese Erkrankungen treten hauptsächlich nach Aufenthalt in Afrika, Südamerika und Südostasien auf, da dort die hygienischen Bedingungen oft zu wünschen übrig lassen. Für Typhus besteht die Möglichkeit einer Schutzimpfung.

...✚ **Erreger:** Salmonella typhi, Salmonella paratyphi

...✚ **Übertragung:** vorwiegend durch verunreinigtes Wasser und Lebensmittel

...✚ **Erkrankungsverlauf, Symptome:** Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Zusätzlich kann Verstopfung auftreten, später bestehen häufig »erbsbreiartige« Durchfälle.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

• **Hepatitis A oder E**

Hepatitis A gehört zu den importierten Viruserkrankungen aus Südeuropa, Afrika, Asien, Mittel- und Südamerika. Hepatitis E tritt nur selten auf und wurde bislang hauptsächlich bei Urlaubern und Immigranten festgestellt, die sich in tropischen Endemiegebieten aufgehalten hatten.

Eine Impfung ist nur gegen Hepatitis A möglich.

...✚ **Erreger:** Viren

...✚ **Übertragung:** kontaminierte, meistens ungekochte Nahrungsmittel, mit Fäkalien verunreinigtes Trinkwasser, von Mensch zu Mensch

...✚ **Erkrankungsverlauf, Symptome:** Die Inkubationszeit beträgt 15 bis 50 Tage (meist 28 bis 30 Tage). Das Virus wird bereits 10 bis 14 Tage vor Krankheitsausbruch mit dem Stuhl ausgeschieden, so dass es in dieser Zeit bereits zu Ansteckungen kommen kann.

Häufige Symptome sind Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut, Appetitlosigkeit, und Mattigkeit.

- **Cholera**

Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika).

...❖ **Erreger:** Cholerabakterien

...❖ **Übertragung:** durch verunreinigtes Wasser, Lebensmittel, von Mensch zu Mensch

...❖ **Erkrankungsverlauf, Symptome:** Durchfall mit Erbrechen und Bauchschmerzen, der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf kann es zu hohem Flüssigkeitsverlust und Austrocknung des Körpers kommen.

- **Shigellose (bakterielle Ruhr)**

Erkrankungen treten meist als »Importe« durch Lebensmittel und Tourismus auf. Shigellen sind hochinfektiös, um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien.

...❖ **Erreger:** Shigellabakterien

...❖ **Übertragung:** meist von Mensch zu Mensch, durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser

...❖ **Erkrankungsverlauf, Symptome:** Shigellen verursachen, nach einer Inkubationszeit von 12 Stunden bis sechs Tagen, Durchfälle, Fieber und Bauchkrämpfe.



© Yantra – Fotolia.com

Literatur

- 1) Bosche H, Schmeißer N (2008) Hygienebestimmungen für Kinderkrippen und Kitas im Umgang mit Lebensmitteln. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 11-2008:2180-1288
- 2) Germscheid V (2002) Lebensmittelrechtliche Hygienevorschriften für die Kita. KiTa spezial Nr. 2/2002:19-23
- 3) bgvV (1999) Temperaturanforderungen und – empfehlungen, Berlin
- 4) DIN 10508 (2002) Lebensmittelhygiene und Temperaturen für Lebensmittel
- 5) Bosche H, v. Atens-Kahlenberg, W (2010) Gute Hygienepraxis in Kita-Küchen, BIPS
- 6) aid infodienst (Hrsg.) (2009), aid spezial: Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts
- 7) aid infodienst (Hrsg.) (2010) Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie
- 8) Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hrsg.) (2010) Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen
- 9) Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.) (2006) Sauber is(s)t gesund – Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen
- 10) Berting L (2009) Hygieneschulung in der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungsumschau 8/09: 460-466 und 11/09: 1
- 11) aid infodienst und DGE (Hrsg.) (2006) Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder: IV2-IV16

Anhang



© Janis Smits - Fotolia.com

1

Dokumentation: Jährlichen Hygieneschulung und Infektionsschutzbelehrung

Jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss zu Beginn des Arbeitsverhältnisses im Gesundheitsamt (kostenpflichtig) und danach mindestens einmal jährlich an einer Hygieneschulung und einer Infektionsschutzbelehrung (IfSG) teilnehmen. Die jährliche Wiederholungsschulung muss der Arbeitgeber organisieren.

Die Bescheinigungen sind solange am Arbeitsplatz aufzubewahren wie der/die Mitarbeiter/in beschäftigt wird. Bei Tätigkeit an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer Kopie.

Bescheinigung für das Jahr 20__

Frau/Herr _____ **Krippe** _____

ist heute von mir in mündlicher und schriftlicher Form in Fragen der Hygiene und über die im Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach §§ 42/ 43 informiert worden.

Folgende Themen wurden besprochen: _____

Ort Datum

Unterschrift (Funktion)

Erklärung:

Ich erkläre hiermit, dass ich heute über Hygiene, über die im Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 belehrt worden bin. Bei mir liegen zur Zeit keine Gründe für ein Tätigkeitsverbot im Sinne des IfSG vor. Treten Hinderungsgründe auf, verpflichte ich mich, dies unverzüglich meinem/meiner Dienstvorgesetzten mitzuteilen.

Ort Datum

Unterschrift des/der Mitarbeiter/in

Dokumentation: Information für Eltern/andere Angehörige, welche Speisen in die Krippe mitgebracht werden dürfen

Bringen Eltern oder andere Personen Lebensmittel oder Speisen in die Krippe mit, beispielsweise bei Festen, so handelt es sich um Verpflegung für eine öffentliche Veranstaltung. Es gelten die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung. Die Verantwortung für die Unbedenklichkeit der Speisen trägt der Veranstalter, hier also die Krippe, ab der Übernahme der Lebensmittel bzw. Speisen.

Werden die mitgebrachten Lebensmittel nur in der eigenen Kindergruppe verzehrt, zum Beispiel anlässlich eines Kindergeburtstages, handelt es sich um eine »private« Feier. Die Verantwortung für die Unbedenklichkeit der Speisen tragen die Eltern.

Erklärung:

Ich erkläre hiermit, dass ich heute in mündlicher und schriftlicher Form darüber informiert wurde, welche Speisen in die Krippe mitgebracht werden dürfen.

Das BIPS-Hygiene-Faltblatt für Eltern »Worauf Sie achten sollten, wenn Sie Speisen in den Kindergarten mitbringen« habe ich erhalten in

- deutsch englisch polnisch russisch türkisch

Datum	Name, Vorname	Unterschrift verantwortliche Mitarbeiterin	Unterschrift über den Erhalt des Faltblattes

3

Dokumentation und Leitfaden: hygienischer Umgang mit abgepumpter Muttermilch

- Füllen Sie die Muttermilch sofort nach dem Abpumpen in ein mit kochendem Wasser gereinigtes Fläschchen aus Glas oder Plastik und verschließen dieses fest.
- Bitte beschriften Sie das Fläschchen folgendermaßen:
Name des Kindes:
Datum und Uhrzeit des Abpumpens:
 So ist gewährleistet, dass die Milch in der Reihenfolge des Abpumpens verfüttert wird.
- Ist keine Kühlmöglichkeit vorhanden, so ist Muttermilch bei Raumtemperatur (ca. 22 °C) sechs bis acht Stunden haltbar, muss dann aber umgehend verfüttert werden.
- Im Kühlschrank hält sich abgepumpte Muttermilch bei max. + 4°C höchstens 72 Stunden ab dem Zeitpunkt des Abpumpens.
Achtung: Muttermilch nicht in die Kühlschranktür stellen.
- Ist eine längere Aufbewahrung erforderlich, muss die Muttermilch tief gefroren werden.
- Wenn Sie die Muttermilch einfrieren, so berücksichtigen Sie bitte dabei, dass in dem Gefäß ca. zwei bis drei cm Platz frei bleiben, da sich gefrierende Milch ausdehnt. Glasgefäße eignen sich am besten zum Einfrieren von Muttermilch, da sie am wenigsten porös sind und den besten Schutz bieten.
- Der Transport von Muttermilch in die Krippe erfolgt aufrecht stehend in einer sauberen Kühltasche mit Kühlelementen. **Bei tief gefrorener Muttermilch darf die Kühlkette während des Transportes nicht unterbrochen werden.**
- Bei Annahme der Muttermilch in der Krippe werden vor Ort Temperatur- und Datum überprüft.
- Auch wenn Muttermilch einige Zeit ungekühlt bei Raumtemperatur haltbar ist, wird sie in der Krippe sofort nach der Annahme bei max. + 4°C im Kühlschrank gelagert.
- Bereits tief gefroren angelieferte Muttermilch wird sofort bei - 18°C im Gefrierschrank gelagert.
- Einmal aufgetaute Muttermilch darf nicht wieder eingefroren werden.

Hinweis für die Krippe:

Bitte besprechen Sie diese Informationsblatt persönlich mit der Mutter oder einer/m anderen Angehörigen des Kindes und lassen es dann unterschreiben. Kopieren Sie das unterschriebene Infoblatt. Ein Exemplar händigen Sie Ihrem/r Gesprächspartner/ in aus, ein Exemplar hinterlegen Sie in der Krippe.

Erklärung:

Ich erkläre hiermit, dass ich heute über Hygiene im Umgang mit abgepumpter Muttermilch informiert worden bin.

 Ort

 Datum

 Unterschrift der Mutter (des Vaters/ einer/s anderen Angehörigen)

4

Dokumentation: Wareneingangskontrolle

Wird der Lieferschein unterschrieben, gilt die Ware als angenommen und akzeptiert. Damit geht die Produkt-haftung auf den Abnehmer über. Jeder Wareneingang muss deshalb – vor der Unterschrift – geprüft werden!

- Prüfkriterien sind:**
1. Verpackung
 2. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) / Verbrauchsdatum
 3. Farbe, Geruch, Frische
 4. Temperatur (stichpunktartig)

Datum	Firma	Ware	Menge	Ware in Ordnung	Ware nicht in Ordnung	Grund der Beanstandung	Unterschrift
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

5

Dokumentation: Kontrolle mitgebrachter Speisen/Lebensmittel/Getränke

Bringen Eltern oder andere Personen Speisen oder Getränke für eine öffentliche Feier in die Krippe mit, ist von einer in Hygienefragen geschulten Person eine Sicht-, Geruchs- und Temperaturkontrolle durchzuführen und zu dokumentieren.

Krippe: _____ **Anlass:** _____ **evtl. Gruppe:** _____ **Wer kontrolliert?** _____

Datum	Uhrzeit	Wer hat die Ware mitgebracht?	Was wurde mitgebracht?	in Ordnung	nicht in Ordnung	Grund der Beanstandung	Unterschrift
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

Dokumentation: Temperaturkontrolle Kühlschränke

Die Temperatur ist bei Arbeitsbeginn zu kontrollieren, mit dem Sollwert zu vergleichen und zu dokumentieren.

Sollwert: Unter 7° Celsius

Krippe: _____ Küchenleiter/in : _____ Monat: _____ Jahr 20 _____

Tag	Uhrzeit	Temperatur (KS = Kühlschrank)			Unterschrift	Bemerkungen/Maßnahmen bei Abweichungen (Nachkontrolle bei Temperaturüberschreitung nach einer Stunde)
		KS 1	KS 2	KS 3		
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						

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

7

Dokumentation: Temperaturkontrolle Tiefkühlgeräte

Die Temperatur ist bei Arbeitsbeginn zu kontrollieren, mit dem Sollwert zu vergleichen und zu dokumentieren.

Sollwert: - 18° Celsius

Krippe: _____ Küchenleiter/in : _____ Monat: _____ Jahr 20 _____

Tag	Uhrzeit	Temperatur (TKS = Tiefkühlschrank)			Unterschrift	Bemerkungen/Maßnahmen bei Abweichungen (Nachkontrolle bei Temperaturüberschreitung nach einer Stunde)
		TKS 1	TKS 2	TKS 3		
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						

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

Dokumentation: Erhitzungskontrolle Speisenzubereitung

Bei Geflügel-, Hackfleisch-, Fleisch- und Eigerichten sollte die Kerntemperatur am Ende des Garprozesses stichprobenartig mit einem Thermometer gemessen und dokumentiert werden.

Kerntemperaturen, die zum Abtöten von Mikroorganismen (z.B. Salmonellen) notwendig sind betragen mindestens 10 Minuten + 70°C oder mindestens 3 Minuten + 80°C. Werden diese Kerntemperaturen nicht erreicht, muss nach erhitzt werden.

Krippe: _____ Küchenleiter/in : _____

Datum 20 ____ Uhrzeit	Speisenbezeichnung	gemessene Temp. °C	Nacherhitzung durchgeführt, Temp. °C	Unterschrift
10.03., 12:15	Frikadelle	55 °C	ja, 70 °C	Liena Musterfrau

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

9

Dokumentation: Temperaturkontrolle Speisenausgabe

Werden aus der Krippenküche Speisen außer Haus geliefert, **ist immer** eine Kontrolle der Ausgabetemperatur durchzuführen und zu dokumentieren. Ansonsten werden die Kontrollen stichprobenartig durchgeführt.

Ausgabemperaturen: warme Speisen min. + 65°C
 Speiseeis max. - 10°C
 Salate, Desserts max. + 7°C

Krippe: _____ Küchenleiter/in : _____

Datum 20__ Uhrzeit	Produkt / Speise	gemessene Ausgabe-Temp. °C	Nacherhitzung durchgeführt, Temp. °C	Unterschrift
12.03., 12:45	Erbseneintopf	55 °C	ja, 70 °C	Liena Musterfrau

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

Dokumentation: Tägliche Reinigung

Krippe: _____ **Küchenleiter/in :** _____ **Jahr 20** _____ **Kalenderwoche:** _____

Nach Erledigung Namen eintragen!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Arbeits-tische, Außenflächen von Schränken					
Arbeitsgeräte					
Küchenfußboden					
Geschirrspülmaschine (Sieb kontrollieren)					
Flaschenwärmer					
Handwaschbecken, Spülbecken, Ausgussbecken					
Türgriffe, Handläufe					
Küche: Wände im Spritzbereich, Türen					
Wischlappen, Spüllappen, Trockentücher					

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

11

Dokumentation: Reinigung in großen Zeitabständen

Krippe: _____ **Küchenleiter/in :** _____ **Jahr 20** _____

Nach Erledigung Namen (ggf. Kürzel) eintragen!

Monat																
Kalenderwoche																
	Datum				Datum				Datum				Datum			
Kühlschrank mind. 1 x in der Woche zusätzlich bei Verschmutzung																
TK-Schrank mind. 4 x im Jahr zusätzlich bei Vereisung																
Dunstabzugshaube, Filterreinigung mind. 4 x im Jahr																
Fenster, Fliegengitter mind. 4 x im Jahr																
Herd, Backofen mind. 4 x im Jahr																
Konvektomat, Mikrowelle mind. 4 x im Jahr																
Vorratsräume: Regale, Fußböden mind. 4 x im Jahr zusätzlich bei Verschmutzung																
Küche: Wände, Türen, Schränke innen mind. 4 x im Jahr																

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

Dokumentation: Tägliche Desinfektion

Krippe: _____ **Küchenleiter/in :** _____ **Jahr 20** _____ **Kalenderwoche:** _____

Nach Erledigung Namen eintragen!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Außenflächen					
Abläufe im Boden Gitterroste					
Handwaschbecken Spülbecken Ausgussbecken					
Türgriffe Handläufe					
Abfallbehälter					

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

Dokumentation: Schädlingskontrolle

Die Küche, alle Lagerräume und der außen liegende Abfallplatz müssen regelmäßig – im Sommer alle zwei bis drei Wochen, im Winter alle fünf bis sechs Wochen – auf Schädlingsbefall kontrolliert werden. Siehe dazu die Blätter 25 und 25 a. Die Sichtkontrolle ist zu dokumentieren.

Jahr 20

Küchenteiler/in :

Krippe: Nach Erledigung Namen (ggf. Kürzel) eintragen!

Datum	Ort der Kontrolle (Küche, Lager, Abfall)	Befall nein	Befall ja	Wenn Befall ja: Es wurde folgende Schädlingsbekämpfung durchgeführt:	Unterschrift
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Die ausgefüllten Dokumentationsbögen sind zwei Jahre aufzubewahren!

Impressum



Herausgeber:
**Landesverband Evangelischer
Tageseinrichtungen für Kinder in Bremen**

Leitung: Dr. Carsten Schlepper
Slevogtstraße 50-52 · 28209 Bremen
Telefon 0421/3 46 16 - 0
Fax 0421/3 46 16 - 59
Landesverband@kirche-bremen.de

Das Hygienekonzept als Teil des Verpflegungskonzepts wurde erarbeitet von:

Wiebke v. Atens-Kahlenberg, Dipl. Oecotrophologin (FH), EB/DGE
Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin
Achterstraße 30 · 28359 Bremen
Telefon 0421/218 56 910
Fax 0421/218 56 941
atens@bips.uni-bremen.de

Bremen, im November 2010

© Rossberg-Gestaltung, 2011
Titelfoto: © anoli – Fotolia.com

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden von den Autorinnen und dem Herausgeber sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren oder des Herausgebers für Personen-, Sach- und/oder Vermögensschäden ist ausgeschlossen.



**Landesverband Evangelischer
Tageseinrichtungen für Kinder in Bremen**

Leitung: Dr. Carsten Schlepper
Slevogtstraße 50-52 · 28209 Bremen
Telefon 0421/3 46 16 - 0
Fax 0421/3 46 16 - 59
Landesverband@kirche-bremen.de

