



Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Carl-Gauß-Str.9
23562 Lübeck

Hansestadt Lübeck

www.luebeck.de
info@luebeck.de
(0451) 115

E-Mail: lebensmittelueberwachung@luebeck.de

Merkblatt Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen in der Kindertagespflege

Von Speisen kann leicht eine Gesundheitsgefährdung ausgehen, wenn sie nicht sachgerecht hergestellt oder behandelt werden. Dies gilt insbesondere für Kinder, da ihr Immunsystem noch nicht vollständig ausgebildet ist. Als Tagesmutter oder Tagesvater bereiten Sie Lebensmittel für die von Ihnen betreuten Kinder zu und tragen die Verantwortung für die Sicherheit dieser Speisen. Aus diesem Grund sind Tagesmütter und -väter laut der geltenden EU-Verordnung von 2004 (Nr. 852/2004, Artikel 6) sogenannte **Lebensmittelunternehmer** und unterliegen damit auch der Lebensmittelkontrolle durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anforderungen an die Küche

- Küche muss sauber und instandgehalten werden; (Haus-)Tiere und Schädlinge sind fernzuhalten
- Flächen, Gegenstände, Armaturen mit direktem und indirektem Lebensmittelkontakt müssen glatt, sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren sein
- In ausreichender Nähe ist ein Handwaschbecken, Flüssigseifenspender, und Einmalhandtücher bereitzuhalten
- Zum Spülen von Geschirr kann zeitlich getrennt das Handwaschbecken mitgenutzt werden
- Lebensmittel sind in einem Sieb unter fließendem Wasser zu waschen
- Reinigungsutensilien nach Gebrauch sauber/trocken lagern, ggf. erneuern
- Trinkwasserzufuhr in ausreichender Menge; Reinigung von Lebensmitteln mit Trinkwasser
- Geeignete Abfallbehälter mit Abdeckung; häufiges, möglichst tägliches Leeren und Reinigen verhindert Schädlingsbefall
- Geeignete Kühl-, Tiefkühlgeräte (bei max. +7°C bzw. -18°C) für Lebensmittel; separat innenliegende Thermometer zur Temperaturkontrolle

Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene und weitere Anforderungen

- Hygienisch einwandfreie Zubereitung (auch Säuberung von Lebensmitteln)
- Besondere Sorgfalt bei Arbeiten mit risikobehafteten Lebensmitteln (Fleisch (insbesondere Geflügel und Schwein) u. ä.)
- **roheihaltige Speisen, Roh-/Vorzugsmilch, sowie nicht durchgegartes Fleisch dürfen nicht angeboten werden!**
- Lagerung gesundheitsgefährdender bzw. ungenießbarer Substanzen (u. a. Medikamente, Reinigungsmittel, private Gegenstände) sind in separat gelagerten, verschlossenen und gekennzeichneten (Original-)Behältnissen
- Einhaltung Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum bei allen Lebensmitteln
- Saubere, möglichst kochfähige Kleidung tragen; Hand- und Armschmuck vermeiden und/oder Einweghandschuhe verwenden
- Händereinigung/-desinfektion u. a. vor der Arbeit mit Lebensmitteln, nach Toilettengang, Windelwechsel, oder sonstigen unhygienischen Arbeiten
- Toilette/-raum sauber, in einwandfreiem Zustand halten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren; Handwaschbecken, Flüssigseifenspender, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein
- Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (z.B. + 80 °C Kerntemperatur für 3 Minuten) und sind anschließend bei max. +60°C bis zum Verspeisen der Gerichte warmzuhalten
- Ausreichende Kühlung bei kühlpflichtigen und leicht verderblichen Lebensmitteln
- Rasche Abkühlung von Speisen im Kühlschrank (auf unter +8°C in 2 Stunden), geringe Schichtdicke bzw. kleine Portionen
- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank abgedeckt auftauen; Auftauflüssigkeit ist hygienisch aufzufangen / zu entfernen
- Aufgetaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren!
- Teilnahme an einer Hygiene-Schulung nach § 4 LMHV bzw. Verordnung (EG) Nr.852/2004 sowie an einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht der Tagespflegepersonen werden vorausgesetzt.

Für Fragen steht Ihnen die Abt. Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung zur Verfügung.

Rechtsgrundlagen:

VO (EG) 178/2002 Art.3 Nr.2

Verordnung des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene (EU VO Nr. 852/2004),

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV),

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB),

Infektionsschutzgesetz (IfSG),

Verordnung des Europäischen Parlaments und Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (EU VO Nr. 1169/2011), hier insbesondere Anhang II, Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,

Des Weiteren ist die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege des Bundesverbandes der Kindertagespflege (BVKTP) zu beachten.