

Für Kindergärten

Bitte beachten Sie die folgenden vorbeugenden Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen in Kindertagesstätten, Kinderläden oder ähnlichen Einrichtungen beim

Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

1. Einkauf und Überprüfung

- ordnungsgemäße Lagerung im Laden (zum Beispiel im Kühlregal)
- Qualität der Lebensmittel und
- Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- beziehungsweise Verbrauchsfristen bei Packungen
- Nutzung von Kühlhaltetaschen oder ähnlichem für kühlpflichtige Lebensmittel

2. Lieferung: Überprüfung

- Transportmittel (Hygiene, Kühlung)
- Lebensmittel (offensichtliche Qualitätsmängel bei kühlpflichtigen Lebensmitteln
Temperaturmessung, Mindesthaltbarkeit, Verpackung)

Temperaturgrenzwerte:

- maximal + 10°C Käse und Milcherzeugnisse
- maximal + 8°C pasteurisierte Vorzugsmilch
- maximal + 7°C Frischfleisch, kühlbedürftige Fleischerzeugnisse (Wurstwaren), Feinkostsalate, Konditoreiprodukte mit Sahne
- maximal + 4°C Frischgeflügel, Hackfleisch und Wild
- maximal + 3°C frische Innereien (zum Beispiel Leber)
- maximal + 2°C frischer Fisch
- mindestens – 18°C tiefgefrorene Lebensmittel (kurzzeitig bis –15°C beim Transport)

3. Lagerung von kühlhaltpflichtigen Lebensmitteln

- Konsequente Kühlung von leichtverderblichen Lebensmitteln tierischer Herkunft (Fleisch, Wurst, Milch, auch Eier, Käse) und nahezu aller Speisen und Produkte, die daraus hergestellt sind.
- Einhalten der Lagertemperaturen (Temperaturgrenzwert beachten – siehe oben)
- Ausstattung der Kühlungen mit Thermometer für die tägliche Temperaturkontrolle
- Einhalten der Kühlkette (Lebensmittel so kurz wie möglich ungekühlt lagern)
- Nach mehrfachem Unterbrechen der Kühlkette (zum Beispiel durch das Anbieten auf dem Esstisch während der Mahlzeiten) Lebensmittel nicht mehr roh verzehren.
- Aufbewahren in geschlossenen Gefäßen (besonders Eier)
- Fruchtsäfte, Marmeladen, Kompott nach Anbruch in den Kühlschrank, schnell verbrauchen!

4. Hygienemaßnahmen in der Küche bei der Zubereitung

- Händewaschen mit Reinigungsmitteln vor und mehrfach während der Essenvorbereitung mit fließendem warmen Wasser in separaten Handwaschbecken (nicht in der Geschirrspüle wegen Spritzgefahr!).
- Insbesondere nach dem Berühren von Eiern und frischem Geflügel sind die Hände auch zu desinfizieren.
- Abtrocknen der Hände nur mit Einmaltüchern
- Trennen von reinen und unreinen Arbeitsschritten!
- Gründliches Ausspülen der Textiltücher nach der Benutzung (Wechsel mindestens nach jeder Mahlzeit) und Aufbewahren in geschlossenen Behältern!
- Konsequente Trennung folgender Tücher: zum Reinigen der Geräte / Arbeitsflächen (zum Beispiel farblich), zum Reinigen von Fußböden, zum Reinigen der Toiletten / Waschräume
- Konsequente Trennung von Geräten und Arbeitsbereichen, die mit rohem Fleisch, besonders rohem Geflügel und rohen Eiern (Salmonellen !!!) in Berührung gekommen sind.
- Separate Reinigung dieser Geräte und Bereiche mit leicht desinfizierenden Mitteln (Empfehlung zur besseren Unterscheidung: farblich gekennzeichnete Schneidebretter, Messer für rohes Geflügel)
- Strikte Warentrennung von rohem Fleisch und Geflügel sowie Eiern besonders zu Lebensmitteln, die nicht erhitzt verzehrt werden!
- Lebensmittel nur verpackt eingefrieren und kennzeichnen (Art des Lebensmittels und Einfrierdatum)
- Auftauen von Fleisch, insbesondere von Geflügel, in geschlossenen Gefäßen oder Beuteln in der Kühleinrichtung
- Auftauwasser (Achtung, sehr keimhaltig!!!) direkt über den Ausguss entsorgen, nachspülen!
- Auftaubeutel sofort in den geschlossenen Müllbehälter, Auftaugefäße so reinigen, dass andere Geräte/ Lebensmittel nicht kontaminiert werden!
- Rohes Fleisch, Fisch, Eier und Rohmilch immer Durcherhitzen vor dem Verzehr! (mindestens zehn Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 70°C oder mindestens drei Minuten 80°C)
- Eier nur hartgekocht verzehren!
- Rohmilch (auch nicht pasteurisierte Vorzugsmilch) darf nicht mehr in Gemeinschaftsverpflegungen (auch Kindertagesstätten) ausgegeben werden.
- Speisen schnell (möglichst in einer Kühleinrichtung) auf mindestens + 7°C abkühlen oder bei über + 65°C warmhalten, um einer erneuten Keimvermehrung vorzubeugen.
- Stichprobenartig Überprüfen, ob die Durcherhitzung und das Warmhalten der Lebensmittel in erforderlichen Maße stattgefunden hat beziehungsweise stattfindet (zum Beispiel mit einem Kerntemperaturmessgerät).
- Bei der Zubereitung von Lebensmittel, von denen eine Gefahr ausgehen kann (zum Beispiel rohes Geflügel mit Salmonellen), sind Nachweise im Hinblick auf ihre Gefahrenbewältigung („Kritische Punkte“) zu erstellen (Dokumentationspflicht!).
- Ist die Temperatur des warmen Essens unter 65°C gefallen, muss es erneut erhitzt werden.
- Rückstellproben (2 x 100g je Gericht) von kritischen Lebensmitteln (zum Beispiel Hackfleischprodukte, Produkte, in denen rohe Eier verarbeitet wurden) kennzeichnen und für mindestens zehn Tage einfrieren.
- Obst und Gemüse gründlich waschen und putzen, dann roh verzehrbar!

5. Allgemeine Hygienemaßnahmen

Persönliche Hygiene:

- Gründliches Händewaschen direkt nach dem Toilettengang, nach dem Windeln wechseln, nach der Rückkehr in die Küche (besonders von draußen) und vor jedem Essen.
- Kinder sollten während des Umgangs mit Tieren nichts essen!
- Kinder nur unter Aufsicht in der Küche, die Verantwortung trägt das Küchenpersonal!
- In der Küche saubere Schutzkleidung (Kittel, Kopfbedeckung)
- Gesundheitszeugnis, Belehrung nach § 43 IfSG; Durchfallerkrankungen (besonders die nach / während Auslandsaufenthalt) sind zu melden!

Allgemeine Geräte- / Einrichtungshygiene

- Aufbewahren der Reinigungsgeräte (außer denen, die wirklich gerade in Benutzung sind) sauber in geschlossenen Schränken
- Saubere Textiltücher (auch Handtücher der Kinder) in geschlossenen Schränken lagern!

Eine Information der Lebensmittelüberwachung Stadt Schweinfurt. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Herrn Zimmermann: 09721/ 51 3451
Herrn Gutmann: 09721/ 51 3450