

Lebensmittelhygiene in Kindergärten

Merkblatt der Lebensmittelüberwachung im Veterinäramt

Kindergärten bzw. Kindertagesstätten (Kitas) geben im Rahmen der Betreuung an fremde Kinder Lebensmittel ab. Daher sind diese Einrichtungen als Lebensmittelunternehmer einzuordnen. Dies kann man aus der Definition in Art. 3 Nr. 2 und Nr. 7 der EU Verordnung 178/2002 für Lebensmittelrecht entnehmen.

Definition:

Lebensmittelunternehmer sind alle Unternehmen, gleichgültig ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen (Verpflegung der Tageskinder).

Daher werden Kindertagesstätten im Rechtssystem als **Einzelhandel** eingeordnet:

„Jegliche Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; u.a.

... Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Gemeinschaftsverpflegungen (Schulen, Kindergärten, Tagespflegeeinrichtungen), Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung...

Somit unterliegen alle Kindertagesstätten der **Registrierungspflicht** nach Art. 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beim zuständigen Veterinäramt.

Bei der Registrierung sind folgende Daten notwendig:

- ✓ Name der Einrichtung
- ✓ Name des Verantwortlichen bzw. des verantwortlichen Trägers
- ✓ Adresse
- ✓ Telefonnummer (für evtl. Rückfragen)
- ✓ Anzahl der Kinder
- ✓ Von welcher Einrichtung werden die Speisen evtl. bezogen

Alle Kindertageseinrichtungen unterliegen der lebensmittelrechtlichen Überwachung.

Kinder gehören zu einer empfindlichen Verbrauchergruppe und sind deshalb besonders zu schützen. Durch die Beachtung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften soll eine gewisse Grundhygiene gewährleistet werden – auch um lebensmittelbedingten Erkrankungen vorzubeugen. Für alle Kindertageseinrichtungen ist daher zu beachten, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung).

Daher müssen alle Verantwortlichen **Hygiene-Grundregeln** beachten und einhalten:

- ✓ Werden Speisen zubereitet bzw. ausgegeben, muss ein separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Einmalhandtücher und Seifenspender vorhanden sein.
- ✓ Waschen der Hände und Unterarme vor der Zubereitung von Lebensmitteln und nach jeder Unterbrechung z. B. Toilettengang (Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Einmalhandtücher und Seifenspender, ggf. Desinfektionsmittelspender).

- ✓ Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten (Fingernägel sauber, kurz geschnitten, nicht lackiert, kein Handschmuck, lange Haare zusammenbinden). Bei der Zubereitung bzw. Ausgabe der Speisen muss eine hygienische Arbeitskleidung (Vorbinder/ Schürze) getragen werden. Es ist streng darauf zu achten, dass kontaminierte Arbeitskleidung (z.B. durch Erbrochenes der Kinder) gewechselt wird.
- ✓ Die Küche und die dazugehörigen Räume (z. B Lagerräume, Kühleinrichtungen usw.) sowie Geräte und Bedarfsgegenstände (Geschirr und Besteck) sind durch sorgfältige Reinigung (Spüle, Spülmaschine) und ggf. Desinfektion sauber zu halten.
- ✓ Hygienische und sachgerechte Lagerung der Lebensmittel, einschließlich entsprechender Kühlung von kühlpflichtigen Lebensmitteln (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen).
- ✓ In Gemeinschaftsverpflegungen für empfindliche Personengruppen (Kinder) dürfen keine roheihaltige Speisen abgegeben werden, außer sie werden einem Erhitzungsverfahren unterzogen.
- ✓ Rohmilch und Vorzugsmilch dürfen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegungen nicht abgegeben werden.
- ✓ Die Temperatur in den verschiedenen Tiefkühl- und Kühleinrichtungen ist mit geeigneten Geräten zu überwachen und zu dokumentieren.
- ✓ Überwachung und Dokumentation der Temperatur aller angelieferten/ausgegebenen Speisen z.B. durch ein Einstichthermometer (siehe Anhang).
- ✓ Alle Arbeitsgänge sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu verrichten (z. B. bei der Speisenausgabe).
- ✓ Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, beispielsweise durch Anhusten oder Anniesen.
- ✓ Abfälle sind entsprechend in Abfallbehältnissen mit Abdeckung zwischenzulagern und rechtzeitig aus der Küche zu entfernen.
- ✓ Separate Personaltoilette mit einem Handwaschbecken, das über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Einmalhandtücher verfügt.

Eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz muss von jedem Mitarbeiter vorgelegt werden können und die weiteren Folgebelehrung (alle zwei Jahre) müssen durchgeführt bzw. dokumentiert werden. Alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen nach der EU Verordnung 852/2004 entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen bzw. geschult werden. Dies ist ebenfalls zu dokumentieren.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht!

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Ravensburg
Veterinäramt - Lebensmittelüberwachung
 Friedenstraße 2
 88212 Ravensburg
 0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch
 Ottmannshofer Str. 46
 88299 Leutkirch
 07561/ 9820-5710



Lagerung / Kühltemperaturen (tägliche Messung)

Datum	Kühlschrank	Gefrierschrank			Korrekturmaßnahme	Prüfer
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						

Kritische Grenzen:

- ✓ Tiefkühlschrank: -18 °C
- ✓ Kühlschrank: Je nach eingelagerten Produkten. Die vorgegebene Temperatur des sensibelsten Lebensmittels entscheidet über die Solltemperatur im Kühlschrank (i.d.R. 4°-7°C).

Korrekturmaßnahmen sind beispielsweise:

- ✓ Informationen des Verantwortlichen zur weiteren Klärung
- ✓ Korrektur der Kühltemperatur (evtl. Reparaturauftrag an Fachfirma)
- ✓ Je nach Dauer und Höhe der Abweichung z.B. verwerfen oder umgehend verarbeiten nach sensorischer Prüfung etc.
- ✓ Ausräumen des defekten Gerätes und Umlagern der Ware

