

8a Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege

Rechtslage und allgemeine Informationen zur Anwendung der vorliegenden Leitlinie

Grundsätzliches zur Guten Herstellungs- und Hygienepraxis

1.1 Umgang mit Lebensmitteln

- a) Haltbarkeit leicht verderblicher Lebensmittel
- b) Allgemeine Hinweise zum hygienischen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
- c) Haltbarkeit selbst hergestellter Lebensmittel
- d) Hygienisches Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen
- e) Einkauf und Transport von Lebensmitteln / Warenanlieferung von Lebensmitteln
- f) Lagerung und Bereitstellung von Lebensmitteln, Schutz vor nachteiliger Beeinflussung
- g) Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel
- h) Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, spezielle Lebensmittelrisiken
- i) Anlieferung von warmem Essen durch einen externen Anbieter (Caterer)
- j) Umgang mit besonderen Produktgruppen
- k) Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: Spezialregelungen und Verbote

1.2 Persönliche Hygiene

- a) Händehygiene
- b) Kleidung
- c) Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln
- d) Kleine Verletzungen
- e) Fachliche Ausbildung und Kenntnisse
(Informationspflichten, Sachkunde, Infektionsschutzgesetz)

1.3 Zubereiten von Speisen zusammen mit Kindern

1.4 Anforderungen an Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

- a) Definition „Modul I“ bzw. „Modul II“ und grundsätzliche Anforderungen an Räume
- b) Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen
- c) Arbeitsflächen, Spüle und Ausrüstungsgegenstände
- d) Handwaschbecken
- e) Toilettenraum, Toiletten
- f) Reinigung und Desinfektion der Küche und Ausrüstungsgegenstände
- g) Haustiere
- h) Schädlingsmonitoring und -bekämpfung
- i) Vorratsraum / Vorratsschrank

Download unter: http://bvkt.de/index.php?article_id=21&pub=2763&sort=

Die 10 Regeln zur Hygiene im Haushalt



1.	Waschen Sie sich grundsätzlich vor jeder Speisenzubereitung die Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife. Dies gilt insbesondere nach dem Besuch der Toilette.
2.	Lagern sie rohe, d.h. keimhaltige, und bereits erhitzte, d.h. keimarme, Lebensmittel getrennt.
3.	Halten Sie die Temperaturen beim Tiefgefrieren (unter -18°C), Kühlen (unter $+7^{\circ}\text{C}$) und beim Erhitzen (mindestens 2 Minuten eine Temperatur von 70°C im Kern) ein und überprüfen Sie hin und wieder die Temperatur mit einem Thermometer.
4.	Wenn Sie gegarte Lebensmittel aufbewahren wollen, so kühlen Sie diese rasch durch. Am besten stellen Sie diese Speisen unverzüglich (eventuell nach kurzem Ausdampfen) in den Kühlschrank.
5.	Im Umgang mit rohen Eiern sollten Sie besonders auf Hygiene achten. Verwenden Sie nur frische Eier und lagern Sie diese im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln.
6.	Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier und Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei gehören stets nach dem Einkauf in den Kühlschrank. Am besten ist es, diese Lebensmittel in leicht zu reinigenden Gefäßen abgedeckt aufzubewahren.
7.	Achten Sie beim Auftauen vom Fleisch und Geflügel darauf, dass die Auftauflüssigkeit entfernt wird, ohne dabei mit anderen Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Reinigen Sie Auffangschalen gründlich und umgehend, wenn möglich in der Spülmaschine.
8.	Wählen Sie Küchengeräte, die vollständig und leicht zu reinigen sind. Reinigen Sie Küchengeräte (Schneidebretter, Messer etc.), die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen nach jedem Arbeitsgang.
9.	Wechseln Sie Geschirrtücher, Spüllappen und -bürsten häufig. Kochen Sie Geschirrtücher und Spüllappen regelmäßig aus.
10.	Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Quelle: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) Baden-Württemberg, 2011

Bildautorin: Friederike Wöhrlin

Eh 5/11

© Infodienst Landwirtschaft - Ernährung - Ländlicher Raum

⇒ [Anmeldung s. pdf Datei](#)