

Hygiene I

- § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) schreibt eine Belehrung durch das zuständige Gesundheitsamt für Personen, die gewerbsmäßig Umgang mit Lebensmitteln haben oder bei diesen Tätigkeiten mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Die Erstschulung findet im Gesundheitsamt statt – eine Auffrischung ist alle zwei Jahre nötig. Diese wird als praxisbegleitende Fortbildung durch PATE e.V. zentral in Aalen angeboten.
- Unabhängig von der Belehrung nach §§ 42/43 IfSG ist für Tagespflegepersonen eine Hygieneschulung nach der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) erforderlich.
- Für die Kindertagespflege wurde die Broschüre des Bundesverbandes „Leitlinie für eine gute Lebensmittelpraxis in der Kindertagespflege“ als Grundlage anerkannt:
<https://www.bvktp.de/service/publikationen/die-leitlinie-fuer-eine-gute-lebensmittelhygienepaxis>

Hygiene II

Lebensmittelunternehmer/in nach EU-Recht

- Grundsätzlich gelten Personen, die im Rahmen der Kindertagespflege Kinder entweder in der eigenen, privat genutzten Wohnung oder in anderen geeigneten Räumen betreuen und verköstigen, als "Lebensmittelunternehmer" i. S. des europäischen Lebensmittelrechts. Sie unterliegen damit den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
- Ein „Runder Tisch“ im Juli 2014 einigte sich auf die Vorgehensweise, dass sich NUR Tagespflegestellen in anderen geeigneten Räumen als „Lebensmittelunternehmen“ registrieren lassen müssen. Zuständige Behörde ist das Veterinäramt. Die Mitarbeiter können ohne vorherige Anmeldung einen Kontrollbesuch abhalten. Im eigenen Haushalt finden keine Kontrollbesuche statt.
- Alle Tagespflegepersonen sind verpflichtet sich einmal im Jahr zu schulen.

Hygiene III

Vereinfachtes Verfahren zur Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

Die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelpraxis in der Kindertagespflege“ schlägt mehrere Kontrollpunkte im Rahmen der Eigenkontrolle vor. Werden diese regelmäßig überprüft, kann auf die Durchführung eines vollständigen HACCP-Kontrollverfahrens verzichtet werden:

- Wareneingangskontrolle
- Kontrolle der Lagerungstemperatur von Kühl- / Gefrierschrank (stichprobenweise)
- Kontrolle der Brat-/ Kochtemperatur
- Rückverfolgbarkeit der gekauften Lebensmittel (Aufbewahren der Belege)

Hygiene IV

Belehrung nach IfSG

Wer schult	Wo	Wann	Anmeldung
Geschäftsbereich Gesundheit Kosten: 36 Euro	Aalen Julius-Bausch-Str. 12	jeweils am ersten Mittwoch Vormittag im Monat, sowie jeden Donnerstag Nachmittag nach telefonischer Anmeldung	Telefonische Anmeldung Mo – Fr: 08:15 – 12:00 Uhr Mo und Do: 14:00 – 16:00 in AA: 07361-503-1120 in GD: 07171-32-4141
	Schwäbisch Gmünd Oberbettringerstr. 166	Montag Vormittag (alle 2 Wochen) oder Donnerstag Nachmittag nach telefonischer Anmeldung	