

Hinweise für Tagesmütter und -väter zu Fragen der Lebensmittelhygiene

- **Rechtlicher Hintergrund:**

In ihren Erlassen (13.03.2013) haben das Ministerium Für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport des Landes Nordrhein-Westfalen und das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen festgelegt, dass die Kindertagespflege keinen Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachung unterliegt, sofern es sich um ein familiennahes Kinderbetreuungsangebot handelt, in dem eine Tagespflegeperson nicht mehr als fünf Kinder gleichzeitig betreut. „Davon zu unterscheiden ist die so genannte [gewerbsmäßige] Großtagespflege, wenn bis zu neun Kinder durch höchstens drei Kindertagespflegepersonen Kinder betreut werden oder wenn die Betreuung in anderen Räumen geleistet wird, die weder zum Privathaushalt der Tagesspflegepersonen noch zu dem der Eltern der betreuten Kinder gehören. In diesen Fällen ist immer im Einzelfall zu prüfen, welche lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sein müssen“.

- **Kücheneinrichtung:**

Die Küchenoberflächen und die verwendeten Gerätschaften sollten in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen sein. Die Küche sollte gut belüftbar und beleuchtet sein sowie frei von Insekten gehalten werden. Reinigungsgeräte und Putzutensilien sind sauber und trocken aufzubewahren (z. B. Putzlappen und Handtücher zum Trocknen aufhängen und häufig wechseln).

- **Ungeeignet für Kleinkinder:**

Ungeeignet sind Lebensmittel, wie rohes Mett oder Tartar, roh zu verzehrender Fisch, Honig, Rohmilchkäse.

Auf keinen Fall sollten Lebensmittel wie Speisen mit rohen Eiern (z. B. selbst gemachte Mayonnaise oder Tiramisu), Rohmilch (nicht pasteurisierte Milch ab Hof) oder Vorzugsmilch (ebenfalls Rohmilch) angeboten werden.

- **Einhaltung der Kühlkette:**

Beim Einkauf sollte schon auf die Funktionsfähigkeit der Kühllagerung im Einzelhandel geachtet werden, kühlpflichtige Lebensmittel zum Schluss kaufen, in isolierten Behältnissen transportieren (an heißen Sommertagen Kühlakku mitführen) und sofort bei der richtigen Temperatur einlagern (laut Herstellerangabe). Auf die Unversehrtheit der Verpackung und die Haltbarkeitsangaben des Herstellers achten und das Lebensmittel nach Ablauf eines Verbrauchsdatums nicht mehr verwenden. Zur eigenen Kontrolle der Lagerungstemperatur in Kühl- und Gefrierschränken Thermometer verwenden.

Warenart	Grenzwert
Frischgeflügel	<+4°C
Frischfisch, Meeresfrüchte	<+2°C
Kaninchen	<+4°C
Hackfleisch u. gleichgestellte Produkte	<+2°C
Fleisch, frisch	<+7°C
Wursterzeugnisse nicht vollständig haltbar	<+7°C
leicht verderbliche Lebensmittel	<+7°C
geschälte Kartoffeln	<+7°C
Eiprodukte gekühlt	<+4°C
Tiefkühlprodukte	<-18°C

- **Umgang mit dem Lebensmittel:**

Beim Erhitzen von Lebensmitteln sollte eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C (Kerntemperatur-Messgerät) erreicht werden, um Bakterien sicher abzutöten. Die Warmhaltung von Speisen sollte bei Temperaturen oberhalb von 65 °C erfolgen, damit Bakterien nicht wieder auskeimen. Beim Abkühlen von Speisen ist darauf zu achten, dass schnell 7 °C unterschritten werden; dazu flache Aufbewahrungsbehältnisse verwenden. Milchfläschchen für Säuglinge sollten nicht warmgehalten und Gläschennahrung nicht mehrfach erhitzt werden.

- **Hygieneregeln beachten:**

Bevor mit der Zubereitung von Lebensmitteln begonnen wird, sind Wunden abzudecken (z. B. wasserdichtes Pflaster oder Einmalhandschuhe) und Schmuck (z. B. Ringe) abzulegen.

Bei der Zubereitung von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch oder ungeputztem/ungewaschenem Gemüse sind die Hände, verwendete Messer, Schneidebretter, Küchenoberflächen etc. vor erneutem Gebrauch zu reinigen und zu desinfizieren; insbesondere unerhitzt zu verzehrenden Speisen (z.B. Salat oder Aufschnitt) sind getrennt zu bereiten und zu lagern!

Regelmäßige Reinigung (und Desinfektion) von Toiletten, Handwaschbecken und Armaturen sowie Kühlschranksinnenflächen und -dichtungen. Die Reinigungsmittel müssen vor dem Zugriff der Kinder geschützt aufbewahrt werden.

Es wird empfohlen, Handtücher personenbezogen zu verwenden.

Grundsätzlicher Hinweis: Bei unklaren Magen- / Darmbeschwerden (Erbrechen, Durchfall) sollte die Ursache unbedingt zeitnah durch einen Arzt abgeklärt werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Dr. Susanne Lamy
Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
beim Landrat des Kreises Gütersloh
Tel.: 05241/851315
Fax: 05241/851335
e-Mail: Susanne.Lamy@gt-net.de

sowie an

Frau Susanne Kaczynski
Abteilung Gesundheit
beim Landrat des Kreises Gütersloh
Tel : 05241 85 1702
Fax: 05241 85 3 1702
Email: susanne.kaczynski@gt-net.de

Weitere Informationen :

http://www.kreis-guetersloh.de/thema/060/sr_seiten/artikel/11218010000030304.php