

Leitfaden für die Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

www.hamburg.de/basfi

Arbeitshilfe für Tagesmütter und -väter in Hamburg



Fachämter für
Verbraucherschutz, Gewerbe und
Umwelt der Bezirke



Impressum

Herausgeber

Freie und Hansestadt Hamburg

Behörde für Arbeit, Soziales, Familie und Integration

Amt für Familie

Abteilung Familie und Kindertagesbetreuung

Hamburger Straße 37, 22083 Hamburg

Redaktion:

Kati Grünwald (Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt, Altona)

Dr. Dorette von Wedemeyer (Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt, Hamburg-Nord)

Jürgen Langbehn (Leiter Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt, Altona)

Susanne Ellerbrock (Behörde für Arbeit, Soziales, Familie und Integration)

Der Hamburger Tagesmütter und -väter e.V. hat beratend mitgewirkt.

Bezug: Diese Broschüre ist zu bestellen bei der
Behörde für Arbeit, Soziales, Familie und Integration
Hamburger Straße 47
22083 Hamburg
Telefon: 428 63 – 7778

E-Mail: publikationen@basfi.hamburg.de

Druck: Eigendruck

Auflage: 2. Auflage
März 2012

www.hamburg.de/basfi

Anmerkung zur Verteilung

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Senats der Freien und Hansestadt Hamburg herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerberinnen und Wahlwerbern oder Wahlhelferinnen und Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Bürgerschafts-, Bundestags- und Europawahlen sowie die Wahl zur Bezirksversammlung.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Druckschrift dem Empfänger oder der Empfängerin zugegangen ist. Den Parteien ist es jedoch gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	2
2. Anmeldung als Lebensmittelunternehmer	2
3. Notwendige Belehrung und Schulung	3
4. Amtliche Kontrollen	4
5. Räumliche Anforderungen und Ausstattung.....	4
5.1 Küche.....	5
5.2 Toilette	6
6. Umgang mit Lebensmitteln.....	7
6.1 Einkauf.....	7
6.2 Lagerung.....	8
6.3 Zubereitung.....	9
6.4 Anlieferung von warmem Essen	11
7. Besonders risikoreiche Lebensmittel.....	12
8. Bereitstellung von Speisen bei Festen	14
9. Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen des HACCP- Konzeptes	14
Anlage 1 Ansprechpartner.....	17
Anlage 2 Formular für Ihre Anmeldung als Lebensmittelunternehmer bzw..... Lebensmittelunternehmerin.....	18
Anlage 3 Formular über die Folge-Belehrung nach § 43 IfSG (alle zwei Jahre)	19
Anlage 4 Musterlisten für ein Eigenkontrollsystem.....	20

1. Einleitung

Von Speisen kann leicht eine Gesundheitsgefährdung ausgehen, wenn sie nicht sachgerecht hergestellt oder behandelt werden. Dies gilt insbesondere für Kinder, da ihr Immunsystem noch nicht vollständig ausgebildet ist. Als Tagesmutter oder Tagesvater bereiten Sie Lebensmittel für die von Ihnen betreuten Kinder zu und tragen die Verantwortung für die Sicherheit dieser Speisen. Aus diesem Grund sind Tagesmütter und -väter laut der geltenden EU-Verordnung von 2004 (Nr. 852/2004, Artikel 6) sogenannte *Lebensmittelunternehmer* und unterliegen damit auch der Lebensmittelkontrolle durch die Fachämter Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt der Bezirksämter.

Der Umgang mit Lebensmitteln wird unter anderem durch folgende **Rechtsbereiche** geregelt:

- Verordnung des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene (EU VO Nr. 852/2004),
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV),
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB),
- Infektionsschutzgesetz (IfSG).

Der vorliegende Leitfaden soll vertieftes Wissen über einen sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln vermitteln und damit zur Lebensmittelsicherheit beitragen.

Dieser Leitfaden ist kein Gesetzestext, sondern dient Ihrer Information und Orientierung in der täglichen Arbeit. Er dient auch als Hilfestellung beim sicheren Umgang mit Lebensmitteln und kann helfen, lebensmittelbedingten Erkrankungen vorzubeugen.

2. Anmeldung als Lebensmittelunternehmer

Da Sie rechtlich als Lebensmittelunternehmer gelten, sind Sie verpflichtet, sich beim zuständigen Fachamt des Bezirksamtes registrieren zu lassen. Ihre Ansprechpartner im Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt finden Sie in der Anlage 1 (S. 17).

Es gibt mehrere Möglichkeiten, sich anzumelden. Das **Anmeldeformular** für die Registrierung finden Sie

- ✓ als Kopiervorlage in der Anlage 2 des Leitfadens auf Seite 18 **oder** im Internet unter <http://www.hamburg.de/contentblob/124412/data/meldebogen.pdf> **oder** bei Ihrer zuständigen Tagespflegebörse. Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular an das für Sie zuständige Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt (siehe Anlage 1, S. 17).
- ✓ Außerdem können Sie sich dort auch telefonisch als Lebensmittelunternehmer anmelden.

3. Notwendige Belehrung und Schulung

Zur Sicherung eines ausreichenden Wissens zum Thema Lebensmittelhygiene bzw. Infektionsschutz sieht der Gesetzgeber für Tagespflegepersonen eine Belehrung und eine Schulung vor.

- ✓ Die Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG, § 43, Abs. 1, Nr.1) ist vor Antritt Ihrer Tätigkeit notwendig.

Erstbelehrung:

Bitte wenden Sie sich dazu an das

Gesundheitsamt Eimsbüttel, Hallerstraße 5e, 20144 Hamburg

(Sprechzeiten dienstags und donnerstags von 8:00 bis 10:30 Uhr und von 13:30 bis 15:00 Uhr. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich).

Die Belehrung kostet 27 Euro (sind vor Ort ausschließlich per EC-Karte zu entrichten). Bitte bringen Sie Ihren Personalausweis mit oder Ihren Pass ergänzt durch Ihre Meldebestätigung.

Sie haben darüber hinaus auch die Möglichkeit, die Belehrung durch einen vom Gesundheitsamt Eimsbüttel beauftragten [niedergelassenen Arzt](#) durchführen und sich bescheinigen zu lassen. Bitte erfragen Sie die aktuellen Adressen beim Gesundheitsamt Eimsbüttel unter der Rufnummer 040 42801-2453 oder -3351.

Bei der Belehrung nach Infektionsschutzgesetz geht es ausschließlich darum, dass der Mensch von sich keine Krankheiten auf Andere weiter gibt.

Folgebelehrung:

Um dieses erlangte Wissen nicht zu verlieren, ist die **Wiederholung** der wichtigsten Punkte des § 43 IfSG alle zwei Jahre vorgeschrieben. Dies liegt in Ihrer eigenen Verantwortung. Sie können dafür die bei der Belehrung zur Verfügung gestellten Informationsmaterialien verwenden. Bitte dokumentieren Sie dies auf dem Formular der Anlage 3 (S. 19).

- ✓ Zudem ist eine **Schulung entsprechend § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung** (LMHV) nachzuweisen.

Diese Lebensmittelhygiene-Schulung für Tagespflegepersonen ist im Hamburger Qualifizierungsprogramm für Tagespflegepersonen aufgeführt (www.hamburg.de/spfz). Fragen bzgl. der möglichen Anerkennung von bereits anderweitig absolvierten Schulungen zur Lebensmittelhygiene

richten Sie bitte an das für Sie zuständige Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt (siehe Anlage 1, S. 17).

Weitere Informationen zu den Schulungen erhalten Sie in Ihrer zuständigen Tagespflegebörse bzw. bei den in Anlage 1 (S. 17) aufgeführten Ansprechpartnern.

4. Amtliche Kontrollen

Der Fokus der Lebensmittelkontrolle wird auf den Großtagespflegestellen liegen (Betreuung von mehr als fünf Kindern). Damit wird der besonderen Situation der Tagespflegepersonen, die im eigenen Haushalt als einzelne Tagespflegeperson tätig sind, Rechnung getragen. Erst-Kontrollen bei Großtagespflegestellen werden angemeldet, die Folgekontrollen finden dann immer unangemeldet statt.

Folgende Auflistung fasst die Anforderungen an Tagespflegepersonen differenziert nach Einzel- und Großtagespflege zusammen:

Einzeln tätige Tagespflegepersonen

- ✓ Registrierung als Lebensmittelunternehmer
- ✓ Leitfaden zur Information und Beratung
- ✓ Schulung

Großtagespflege

- ✓ Registrierung als Lebensmittelunternehmer
- ✓ Leitfaden zur Information und Beratung
- ✓ Schulung
- ✓ Lebensmittelüberwachung (Kontrolle/Beratung)

Sowohl in Einzeltagespflege- wie in Großtagespflegestellen müssen unabhängig davon anlassbezogen Kontrollen z. B. bei akuten Erkrankungsfällen oder Beschwerden durchgeführt werden.

Kontrollen erfolgen stets mit Augenmaß und unter Berücksichtigung des Einzelfalls. Sollten Auflagen erforderlich sein, so erfolgen diese nach Absprache mit den Betroffenen und unter Festlegung angemessener Fristen zur Umsetzung. Entscheidend hierbei ist die Risikoeinschätzung in Bezug auf die Sicherheit der Lebensmittel.

5. Räumliche Anforderungen und Ausstattung

Bereits bei Ihrer Suche nach geeigneten Räumlichkeiten für die Kindertagespflege können Sie sich zur Beratung an die zuständige Lebensmittelaufsicht des Fachamtes Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt wenden (siehe Anlage 1, S. 17).

Informationen dazu erhalten Sie auch über Ihre zuständige Tagespflegebörse.

Grundsätzlich ist folgende „**Formel**“ hilfreich für die Gestaltung einer sicheren Umgebung für den Umgang mit Lebensmitteln:

- ✓ glatt
- ✓ stabil
- ✓ leicht zu reinigen
- ✓ ggf. zu desinfizieren

5.1 Küche

Prinzipiell gilt: Eine Küche ist so zu gestalten, dass sie übersichtlich und leicht zu reinigen ist.

Fußboden und **Wände** der Küche müssen über einen stabilen, abwaschbaren und leicht zu reinigenden Belag verfügen. Da die Wandbereiche am Arbeitsplatz und im Spülbereich besonders beansprucht werden, sind hier strapazierfähige Materialien, z.B. Fliesen, Kunststoff- oder Nirosta-Platten, besonders geeignet. Sollten die baulichen Gegebenheiten in Ihrer Küche (z.B. offene Wohnküche) dies nicht zulassen, wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt, um individuelle Lösungen abzusprechen. Mindestens die Bereiche der Küche, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird, müssen die oben genannten Kriterien erfüllen. **Arbeitsflächen** und **Gerätschaften**, die in der Küche benutzt werden, müssen durch eine glatte und abwaschbare Oberfläche leicht zu reinigen sein. Unbehandeltes Holz ist aufgrund seiner rauen und porösen Oberfläche aus diesem Grund ungeeignet. Geölte oder gewachste Holzarbeitsflächen sind hingegen geeignet.

Geschlossene Schränke sind Regalen vorzuziehen, da die in ihnen aufbewahrten Gegenstände nicht so leicht durch Staub und Koch- oder Bratendunst verschmutzen.

Es müssen an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die **Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel und des Geschirrs** von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein. Alternativ zu einer Doppelspüle sind bei Einzeltagespflegestellen sowie bei Großtagespflegestellen, die nicht selber kochen, auch ein Becken und eine Spülmaschine möglich. Sollten Sie die oben beschriebenen Anforderungen wegen baulicher Gegebenheiten nicht erfüllen können, setzen Sie sich mit dem für Sie zuständigen Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt (siehe Anlage 1, S. 17) in Verbindung und lassen Sie sich über ggf. akzeptable alternative Lösungen beraten.

Um eine hygienisch einwandfreie Reinigung der Hände zu gewährleisten, müssen ein **Seifenspender mit Flüssigseife** und **Handtücher zum Einmalgebrauch** (z.B. Papierhandtücher, Küchenrolle) vorhanden sein.

Zur Lagerung besonders empfindlicher Lebensmittel (alle kühlpflichtigen Lebensmittel) müssen funktionstüchtige **Kühl- und ggf. Gefriermöbel** in akzeptabler Nähe zur Verfügung stehen. Es muss gewährleistet sein, dass die für die entsprechenden Lebensmittel vorgeschriebenen Lagertemperaturen eingehalten werden können.

Das Eindringen von Insekten (z.B. Fliegen, Mücken) ist bei Fenstern, die zum Lüften geöffnet werden, durch das Anbringen von **Fliegengittern bzw. Fliegenvorhänge** (z.B. Balkon- und Terrassentüren) zu verhindern.

Gegenstände, die **nichts mit der Küchenarbeit zu tun haben** und die nicht für die Arbeit in der Küche benötigt werden, haben in den Arbeitsbereichen der Lebensmittelzubereitung auch nichts zu suchen (z.B. Fahrrad, Blumen, Spielsachen, Gartengeräte, Regenschirm, Gummistiefel etc.). Durch sie wird Schmutz und Staub in die Küche getragen, der wiederum krankmachende Keime enthalten kann.

Generell gehören **Haustiere** nicht in die Küche. Bei offenen Wohnküchen dürfen sie sich nicht in den Arbeitsbereichen der Lebensmittelzubereitung aufhalten.

5.2 Toilette

Grundsätzlich muss auch dieser Raum leicht zu reinigen sein, d.h. Wände und Fußboden müssen einen **stabilen und abwaschbaren** Belag haben. Auch die Einrichtungen dieses Raumes müssen über eine stabile, glatte Oberfläche verfügen, damit diese Bereiche leicht und gründlich zu reinigen sind.

Das zur Toilette gehörige Handwaschbecken muss über **kaltes und warmes Wasser** verfügen.

Auch hier müssen für die hygienisch einwandfreie Reinigung der Hände **Seifenspender** mit Flüssigseife und **Handtücher** zum Einmalgebrauch vorhanden sein.

Checkliste

Räumliche Grundvoraussetzungen für Küche und Toilette

- ✓ Fußböden und Wände der Räume haben einen stabilen, abwaschbaren und leicht zu reinigenden Belag.
- ✓ Waschbecken zum Reinigen der Hände in den Räumlichkeiten mit
 - ✓ kaltem und warmen Wasser
 - ✓ Seifenspender mit Flüssigseife
 - ✓ Handtücher zum Einmalgebrauch

Checkliste

Räumliche Grundvoraussetzungen speziell für die Küche

- ✓ Wandbereiche am Arbeitsplatz und im Spülbereich sind ausgestattet mit strapazierfähigen, abwaschbaren Materialien.
- ✓ Arbeitsflächen und Gerätschaften sind ausgestattet mit glatten und abwaschbaren Oberflächen.
- ✓ Geschlossene Schränke
- ✓ Kühl- und ggf. Gefriermöbel
- ✓ Fliegengitter vor den zum Lüften genutzten Fenstern
- ✓ Gegenstände, die nichts mit der Küchenarbeit zu tun haben, sind weggeräumt.
- ✓ Haustiere von den Arbeitsbereichen in der Küche fernhalten

6. Umgang mit Lebensmitteln

6.1 Einkauf

Leichtverderbliche Waren sollten als letztes gekauft und ohne Verzögerung nach Hause gebracht werden. Vor allem im Sommer muss für den Transport dieser Lebensmittel eine Kühltasche mit Kühlelementen mitgenommen werden.

Achten Sie grundsätzlich auf das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) der Waren! Bis zum Ablauf des MHD garantiert der Hersteller eine gleichbleibende Qualität der Ware. Diese Garantie ist allerdings streng an die angegebene Lager-Temperatur gekoppelt.

Empfehlenswert ist es, beim Einkauf auch auf die **Temperatur in den Kühlregalen** zu achten. Bei besonders empfindlichen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Innereien, Fisch- und Fischprodukten sollten Sie **immer** die Anzeige an der Kühleinrichtung überprüfen.

Hackfleisch, das unter Schutzatmosphäre verpackt wurde und daher länger haltbar ist, darf nur bei **maximal 2°C** gelagert werden. Das gleiche gilt für **Innereien und Frischfisch**.

Achtung: Bestimmte Lebensmittel können besonders leicht mit Keimen besiedelt sein und daher ein besonders hohes Gesundheitsrisiko darstellen. Sie sollten daher auf deren Verwendung verzichten! Dazu gehören: Mett, Tartar, Produkte aus nichterhitzter Rohmilch (z.B. Rohmilchkäse), Vorzugsmilch sowie roheihaltige Produkte wie z.B. Tiramisu (vgl. dazu Kapitel 7).

6.2 Lagerung

Kühlpflichtige Lebensmittel müssen nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank bzw. die Tiefkühltruhe gebracht werden.

Unverpackte Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältnissen gelagert werden.

Bei **Fertigpackungen** achten Sie unbedingt auf die Lagertemperaturen, die der Hersteller vorgibt. Nur so können Sie davon ausgehen, dass das Lebensmittel bis zum Erreichen der Mindesthaltbarkeitsfrist seine Qualität behält.

Um die Temperaturen kontrollieren zu können, befestigen Sie sichtbar in der Kühleinrichtung ein **Thermometer**. Stellen Sie die Kühleinrichtung auf die **Temperatur** ein, welche das empfindlichste Lebensmittel braucht.

An einigen Lebensmitteln können Schmutz und Keime haften wie z.B. Erde an ungeputztem Gemüse oder Kotreste auf der Schale unbehandelter Hühnereier. Bei der Lagerung im Kühlschrank achten Sie daher darauf, dass die **Warenarten voneinander getrennt** sind, so dass eine gegenseitige negative Beeinflussung vermieden wird.

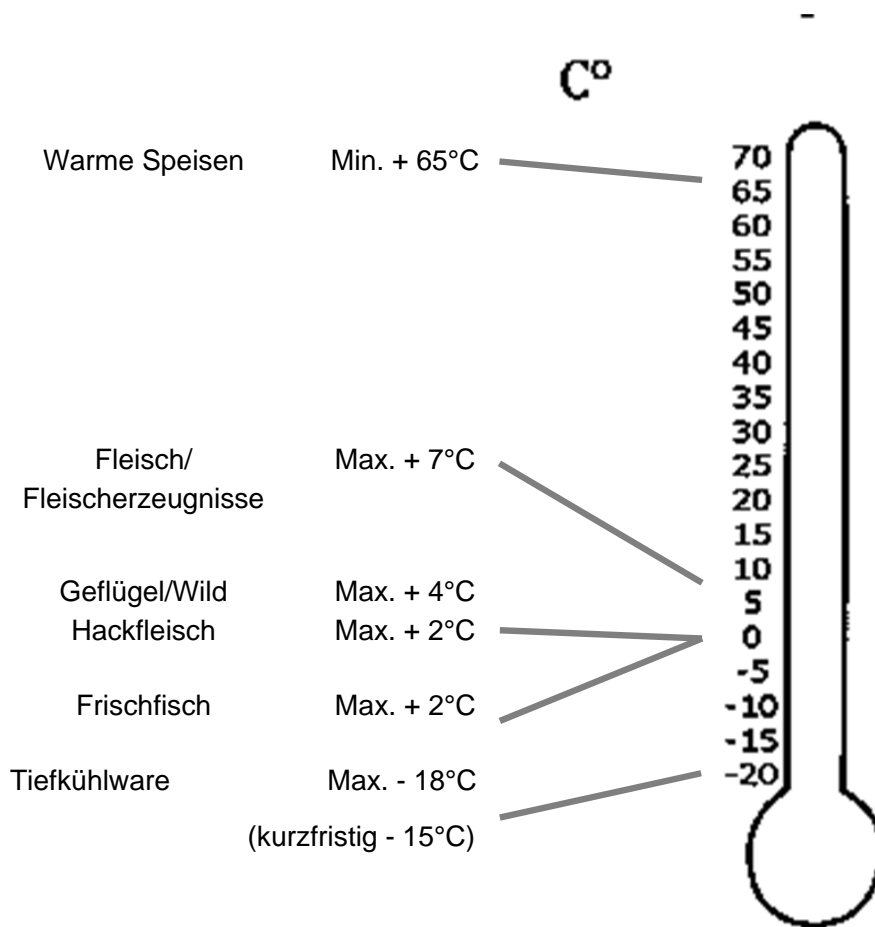
Haben Sie mehr als einen Kühlschrank, können diese für unterschiedliche Warenarten zur Verfügung stehen. In dem einen können z.B. Fleisch, Wurst und evtl. Molkereiprodukte, in dem anderen Gemüse, Eier und Obst gelagert werden.

Wenn der Inhalt einer Konservendose **nicht vollständig am selben Tag verbraucht** wird, füllen Sie den Rest in ein Kunststoffbehältnis mit Deckel. Die Innenauskleidung der Konservendose kann beim Öffnen beschädigt werden. Dadurch können Stoffe in das Lebensmittel gelangen.

Grundsätzlich haben kühlpflichtige Lebensmittel nur eine sehr **begrenzte Lagerfähigkeit**. Es ist daher darauf zu achten,

- ✓ die Lagerzeit kurz zu halten, also keine großen Mengen empfindlicher Lebensmittel zu bevorraten,
- ✓ die vorgeschriebenen Lagertemperaturen einzuhalten,
- ✓ die Lebensmittel durch Verpackung (verschlossene Behälter etc.) vor Verschmutzung zu schützen.

Kritische Temperaturgrenzen für die Lagerung empfindlicher Lebensmittel



Gefährliche und giftige Substanzen (Desinfektionsmittel, konzentrierte Reinigungsmittel, Insektizide, Medikamente etc.) sind deutlich zu kennzeichnen, getrennt von Lebensmitteln und verschlossen zu lagern.

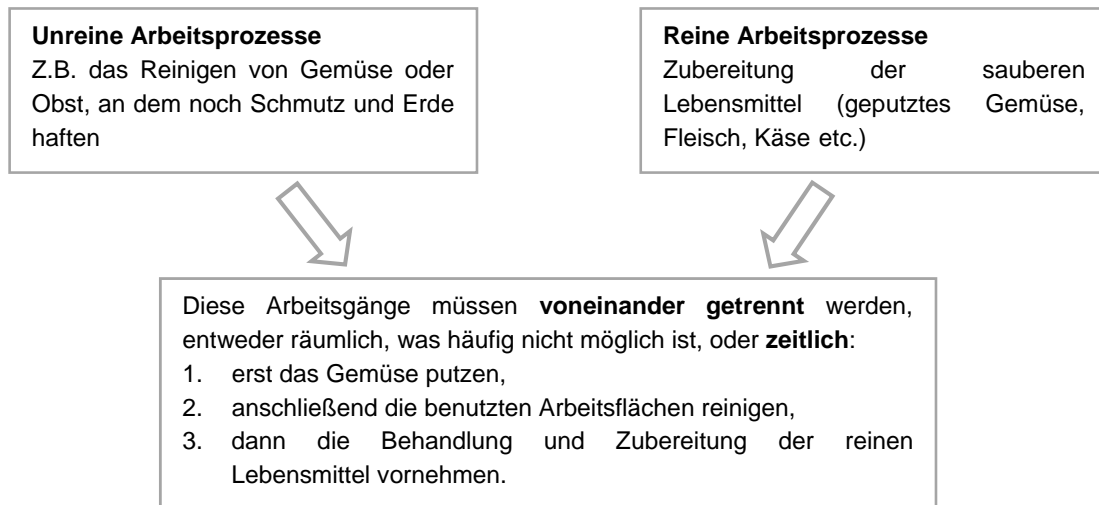
6.3 Zubereitung

Vor der Aufnahme der Arbeit in der Küche, zwischen den verschiedenen Arbeitsgängen und natürlich nach der Benutzung der Toilette sind **die Hände gründlich zu reinigen**.

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist saubere Kleidung zu tragen (z.B. Schürze).

Reine und unreine Arbeitsprozesse

Bei den Arbeiten in der Küche wird zwischen reinen und unreinen Arbeitsprozessen unterschieden:



Auf Grund der Salmonellenproblematik ist es zu empfehlen, **rohes Geflügelfleisch auf einem extra Brett** zu schneiden, das nur für diese Arbeiten benutzt wird. Natürlich ist auch dieses Brett nach der Benutzung gründlich zu reinigen.

Die Flüssigkeit, die beim **Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln** abläuft, kann verschmutzt oder mit Keimen behaftet sein. Eine besondere Gefahr besteht hier z.B. bei Geflügelfleisch, da eine Kontamination (Verunreinigung) mit Salmonellen nicht ausgeschlossen werden kann. Grundsätzlich ist daher beim Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln darauf zu achten, dass das Tauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln direkt oder mittelbar in Kontakt kommt.

Sollten **Speisen am Vortag gekocht** werden müssen, füllen Sie diese in kleine Behältnisse, damit sie schnell abgekühlt werden, und stellen Sie diese anschließend umgehend in den Kühlschrank.

Speisen, die bei der Herstellung **erhitzt, aber kalt verzehrt werden sollen**, müssen schnell abgekühlt und dann bei Kühltemperaturen gelagert werden (z.B. Pudding).

Ausreichende Erhitzung von Lebensmitteln

Durch die Erhitzung von Lebensmitteln können krankmachende Keime abgetötet werden. Um diesen Effekt zu erreichen, müssen bei der Erhitzung eines Lebensmittels (Kochen, Braten etc.) im Kern Temperaturen von **80°C über eine Zeit von mindestens 3 Minuten** oder von **70°C über eine Zeit von mindestens 10 Minuten** einwirken. Der Garerfolg (die ausreichende Erhitzung) kann durch **visuelle Kontrolle** im Kernbereich (Anschnitten einer Probe, Kontrolle der Farbe und Konsistenz) und/oder **Kontrolle der Kerntemperatur durch Messung** nach entsprechender Einwirkzeit (70°C über 10 Minuten, 80°C über 3 Minuten) überprüft werden.

Bereitstellung von Speisen für den Verzehr

Nach der ausreichenden Erhitzung müssen die Speisen innerhalb von einer Stunde verzehrt werden. Sollen Speisen jedoch längere Zeit zwischengelagert werden, ist darauf zu achten, dass die Temperatur bis zur unmittelbaren Abgabe **bei warmen Speisen nicht unter 65 °C** fällt und **bei kalten Speisen nicht über 7°C** steigt. Auf diese Weise kann einer Vermehrung von eventuell vorhandenen krankmachenden Keimen vorgebeugt werden.

Warmhaltephasen sollten möglichst vermieden werden.

Vermeidung von Speiseresten

Speisen, die während der Mahlzeiten auf dem Tisch standen und zu denen die Kinder Kontakt hatten, dürfen nicht wieder verwendet werden. Über schmutzige Hände, durch Speicheltropfen, die beim Niesen, Husten oder Lachen verteilt werden, können sie mit krankmachenden Keimen verschmutzt werden. Daher sollte nur so viel Essen auf den Tisch kommen, wie auch verzehrt wird. Essensreserven sollten lieber erst einmal in der Küche verbleiben.

6.4 Anlieferung von warmem Essen

Kann das (Mittag-)Essen aus personellen oder räumlichen Gründen nicht vor Ort zubereitet werden, kann auf Firmen zurückgegriffen werden, die das Essen anliefern. Die Speisen werden dabei in einer Zentralküche hergestellt und in isolierenden oder beheizbaren Behältern transportiert (**Warmanlieferung**).

Wichtig ist hierbei aus hygienischen Gründen, dass das Essen bei der Anlieferung und bis zur Ausgabe eine Temperatur von 65°C nicht unterschreitet!

Lassen Sie sich daher das Essen möglichst zeitnah zum Mittagstermin schicken und kontrollieren Sie unbedingt die Anlieferungstemperatur! Liegt sie unter 65°C, setzen Sie sich mit der Firma in Verbindung und bemängeln Sie diese Tatsachen.

Es kommt auf den Grad der Unterschreitung an, ob das Essen zurückgeschickt werden muss oder ob eine Nacherhitzung ausreichend ist.

Es gibt auch die Möglichkeit, **gekühltes oder tiefgefrorenes Essen** geliefert zu bekommen. Hierbei muss allerdings in der Kindertagespflegestelle die technische Voraussetzung zur Regenerierung der Speisen gegeben sein. Informationen darüber erhalten Sie ggf. beim Lieferanten.

7. Besonders risikoreiche Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel können besonders leicht mit Keimen besiedelt sein und daher ein besonders hohes Gesundheitsrisiko darstellen. Diese Produkte sollten auf keinen Fall angeboten werden!

Rohes Hackfleisch

Hierzu gehören z.B. Mett und Tartar, die roh verzehrt werden sollen (rohes Hackfleisch). **Rohes Hackfleisch** ist wegen der vergrößerten Oberfläche und der teilweise zerstörten Zellmembranen ein idealer Nährboden für Keime und ist daher sehr schnell verderblich. Zu den Bakterien, die durch Hackfleisch übertragen werden und beim Menschen zu schweren Erkrankungen führen können, zählen z.B. Salmonellen, pathogene Escherichia coli (EHEC) und Listerien (siehe unten).

Durcherhitztes Hackfleisch kann natürlich verwendet werden (z.B. Frikadellen oder Fleischklößchen).

- ✓ Es muss allerdings besonders darauf geachtet werden, dass das Fleisch vollständig durchgegart ist.
- ✓ Frieren Sie selber kein rohes Hackfleisch ein!

Roheihaltige Produkte

Risikoreich sind auch **roheihaltige Produkte** wie z.B. Tiramisu, Pudding mit Eischnee, Sahnetorten, nicht vollkommen durcherhitztes Rührei und Spiegelei.

Sahnetorten, Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung **roher Eier** können gefährlich sein, da sie für Mikroorganismen wie vor allem Salmonellen angenehme Wachstumsbedingungen bieten.

Salmonellen können durch rohe Eier, die von mit Salmonellen infiziertem Geflügel stammen, übertragen werden.

Salmonellen sind stäbchenförmige Bakterien und verursachen schwere Erkrankungen, die speziell für Säuglinge und Kleinkinder hohe Risiken mit sich bringen können.

Vorzugsmilch und Rohmilchkäse

Produkte, die ebenfalls nicht angeboten werden sollten, weil sie ein erhöhtes Gesundheitsrisiko beinhalten sind **Vorzugsmilch und Rohmilchkäse**.

Als **Vorzugsmilch** wird eine aus Rohmilch hergestellte, nur durch Filterung und Kühlung behandelte Milch bezeichnet. Was macht diese Milch so gefährlich? Beim Melken kann die frische Milch mit Rinderkot und darin enthaltenen Coli-Bakterien in Berührung geraten. Coli-Bakterien (*Escherichia coli*) kommen in der normalen Darmflora von Mensch und Tier vor. Spezielle Formen dieser Coli-Bakterien, z.B. EHEC, können beim Menschen schwere Durchfälle auslösen. Auch Campylobakter-Krankheitserreger können über verschmutzte Milch übertragen werden und ebenfalls Durchfallerkrankungen bewirken.

Die Milch zur Herstellung von **Rohmilchkäse** wird nicht erhitzt, wie z.B. pasteurisierte Milch, sondern „naturbelassen“ verwendet (Rohmilch). Daher ist bei ihr die Gefahr, gefährliche Keime zu enthalten, größer als bei hitzebehandelter Milch (siehe auch Vorzugsmilch). Für Säuglinge und Kleinkinder kann Rohmilchkäse ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere durch die Gefahr, an Listeriose zu erkranken. Listerien sind Bakterien, die sich auf den Oberflächen von Roh- und Weichkäsen stark vermehren können. Sie sind sehr widerstandsfähig, können sich auch bei Temperaturen um den Nullpunkt noch vermehren und überstehen sogar Tiefgefrieren und Trocknen relativ gut. Vernichtet werden sie hingegen beim Kochen, Braten, Sterilisieren und Pasteurisieren. Die Infektionskrankheit Listeriose kann schwere Auswirkungen wie Gehirnhautentzündung oder Blutvergiftung mit sich bringen.

- ✓ Auch sollten Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist, nicht angeboten werden!

8. Bereitstellung von Speisen bei Festen

Wenn bei Kindergeburtstagen, Gartenfesten, Fasching oder ähnlichen Veranstaltungen **Speisen in Buffetform** angeboten werden, ist Folgendes zu beachten:

- ✓ Leichtverderbliche Lebensmittel wie Eier, belegte Brote, Lachs, Salate etc. müssen immer gekühlt angeboten werden. Möglichkeiten zur Kühlung bieten z.B. Buffetplatten mit doppeltem Boden, zwischen die Kühlakkus gelegt werden können.
- ✓ Grundsätzlich sollten Sie immer nur so viel aufs Buffet stellen, wie erfahrungsgemäß innerhalb einer halben Stunde verbraucht wird.
- ✓ Lassen Sie die Reserven im Kühlschrank und füllen Sie je nach Bedarf nach.

Feiern im Freien

Bei Veranstaltungen im Freien sollte zusätzlich zu dem oben Genannten auf Folgendes geachtet werden:

- ✓ Die Speisen können nicht durch Staub oder Vogelkot verunreinigt oder in der prallen Sonne zu warm werden.
- ✓ Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung auf das Buffet.
- ✓ Nutzen Sie Servierplatten mit Abdeckung und Sonnenschirme.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass es notfalls Ausweichmöglichkeiten in Innenräume gibt.

9. Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen des HACCP- Konzeptes

Jeder Lebensmittelunternehmer, also auch Sie, ist verpflichtet, ein auf seinen 'Betrieb' zugeschnittenes HACCP-Eigenkontrollsystem zu erarbeiten (HACCP bedeutet *Hazard Analysis and Critical Control Points*, auf Deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Dadurch soll eine gesundheitliche Gefährdung so weit wie möglich verhindert werden.

Über die Art Ihrer Eigenkontrollmaßnahmen und die Form der Dokumentation entscheiden Sie.

Diese Maßnahmen müssen bei Kontrollen aber nachvollziehbar erläutert werden können und den Risiken Ihrer Tagespflegestelle (z.B. Großtagespflege oder einzelne Tagespflegeperson im eigenen Haushalt) angemessen sein. Sie finden **Musterlisten** eines auf die Kindertagespflege zugeschnittenen Eigenkontrollsystems in Anlage 4 (S. 20-24). Sie können die einzelnen Musterlisten als Kopiervorlage oder als Anregung für Ihre eigene Dokumentation nutzen.

Im Rahmen eines Eigenkontrollsystems werden festgelegte **Kontrollpunkte** überprüft:

1. Kontrollpunkt: Wareneingangskontrolle

Bei gelieferten Lebensmitteln:

Werden Waren **geliefert**, achten Sie vor allem bei kühlpflichtiger Ware oder warm **angelieferten** Speisen auf Folgendes:

- ✓ auf die Temperatur,
- ✓ auf Beschädigungen der Verpackung, durch die die Lebensmittel beeinflusst werden könnten,
- ✓ auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und
- ✓ auf die Sauberkeit des Transportmittels.

Sobald Sie die Waren angenommen haben, tragen Sie auch die Verantwortung dafür. Daher ist es wichtig, dass Sie Mängel reklamieren und ggf. die Ware zurückschicken.

- ✓ Dokumentieren Sie Ihre Prüfung z.B. auf dem Lieferschein oder in der Musterliste Wareneingangskontrolle (Anlage 4, S.20). Die Lieferscheine sollten möglichst zwei Monate aufbewahrt werden.

Wenn Sie selbst Einkaufen:

Beachten Sie bitte die Hinweise unter Punkt 6.1 (S. 7). Es empfiehlt sich zusätzlich, die Einkaufsbons zwei Monate aufzubewahren.

2. Kontrollpunkt: Lagerungstemperatur

Kontrollieren Sie täglich die Temperatur Ihrer Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Tiefkühltruhe) und dokumentieren Sie die Temperatur mindestens einmal in der Woche (s. Muster in Anlage 4, S.21).

3. Kontrollpunkt: Ausreichende Erhitzung der Speisen

Der dritte Kontrollpunkt ist die **ausreichende Erhitzung der Speisen**. Beachten Sie bitte die Hinweise in Punkt 6.3, Abschnitt „Ausreichende Erhitzung von Lebensmitteln“ auf Seite 10.

Auch diese Überprüfung ist zu dokumentieren.

4. Kontrollpunkt: Reinigungsplan

Grundsätzlich sollten Großtagespflegestellen einen **Reinigungsplan** (siehe Muster in Anlage 4, S.23) aufstellen, aus dem ersichtlich wird, wer, wie, mit was und wann reinigt.

5. Kontrollpunkt: Schädlingsbefall

Die Räumlichkeiten sollten regelmäßig in Bezug auf **Schädlinge**, bzw. deren Kotreste und Fraßspuren kontrolliert werden (s. Muster in Anlage 4, S.24).

Sollte die Gefahr eines Befalls mit Küchenschaben bestehen, z.B. weil ein solcher Befall schon einmal bestanden hat, Sie sich Lebensmittel wie Obst und Brot in offenen Kisten anliefern lassen oder weil in der Nachbarschaft ein Befall festgestellt wurde, sollten Überprüfungsfallen an den Lieblingsstellen dieser Schädlinge (warme, dunkle, feuchte Stellen, z.B. unter dem Abwaschbereich) aufgestellt werden.

Diese sogenannte „Schabenedektoren“ erhalten Sie in Drogeriemärkten, Zoohandlungen oder Baumärkten. Durch diese werden die Schaben nicht bekämpft, sondern sie zeigen rechtzeitig einen Befall an.

Wurde ein Schädlingsbefall festgestellt, ist eine Fachfirma zu beauftragen.

6. Kontrollpunkt: Dokumentation des Eigenkontrollsystems

Durch die **Dokumentation** Ihres Eigenkontrollsystems können Sie jederzeit nachweisen, dass Sie Ihrer Sorgfaltspflicht nachgekommen sind.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre **Tagespflegebörse** oder an das für Sie zuständige **Fachamt für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt**.

Anlage 1 Ansprechpartner

Ansprechpartner in den bezirklichen Ämtern für Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt

Name	Telefon/Fax	Adresse
Hamburg Mitte		
Jan Baetzig	Tel.: 428 54-4725 Fax: 428 54-4989	Klosterwall 2, 20095 Hamburg
Mail: lebensmittelueberwachung@hamburg-mitte.hamburg.de		
Altona		
Maren Metelmann	Tel.: 42811-6065 Fax: 428 11-6099	Jessenstraße 1-3, 22767 Hamburg
Mail: lebensmittelueberwachung@altona.hamburg.de		
Andreas Jelten	Tel.: 42811-6087 Fax: 428 11-6095	Jessenstraße 1-3, 22767 Hamburg
Mail: lebensmittelueberwachung@altona.hamburg.de		
Eimsbüttel		
Bernd Bachorz	Tel.: 42801-2493 Fax: 42790-3300	Grindelberg 62-66, 20144 Hamburg
Mail: veterinaerundlebensmittel@eimsbuettel.hamburg.de		
Hamburg-Nord		
Achim Kaliski	Tel. : 42804-6303 Fax: 42790-4016	Kümmellstraße 6, 20243 Hamburg
Mail: Lebensmittelueberwachung@hamburg-nord.hamburg.de		
Wandsbek		
Innendienst	Tel.: 42881-2058	Schloßgarten 9, 22041 Hamburg
Mail: verbraucherschutzamt@wandsbek.hamburg.de		
Bergedorf		
Marlies Sturm	Tel.: 42891-4210 Fax: 42891-4052	Wentorfer Straße 38a, 21029 Hamburg
Mail: Verbraucherschutz@Bergedorf.Hamburg.de		
Harburg		
Diana Schultz	Tel.: 42871-3378 Fax: 42790-7470	Harburger Rathausplatz 4, 21073 Hamburg
Mail: Diana.Schultz@harburg.hamburg.de		

Anlage 2 Formular für Ihre Anmeldung als Lebensmittelunternehmer bzw. Lebensmittelunternehmerin

Meldung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Art der Meldung	<input type="checkbox"/> Anmeldung	<input type="checkbox"/> Änderung	<input type="checkbox"/> Abmeldung
Kontaktdaten der Tagespflegeperson			
Name		Vorname	
Postleitzahl		Ort	
Straße Hausnr.			
Handy			
Telefon			
Email			
Bezeichnung und Adresse der Tagespflegestelle (bei Abweichung von Kontaktdaten)			
Name			
Postleitzahl Ort			
Straße Hausnr.			
Art der Kindertages- pflege			
	<input type="checkbox"/> Einzel-Tagespflegeperson		
	<input type="checkbox"/> Großtagespflegestelle		
Art der Verpflegung			
	<input type="checkbox"/> Ich / Wir koche/n selbst.		
	<input type="checkbox"/> Das Essen wird geliefert.		

Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift. Bei Änderung der Daten werde ich diese unverzüglich mitteilen.

.....
 Ort / Datum Unterschrift

**Anlage 3 Formular über die Folge-Belehrung (Selbstbelehrung) nach
§ 43 IfSG (alle zwei Jahre)**

(Erläuterung siehe Punkt 3 auf Seite 3)

Erklärung nach § 43 Absatz 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Frau / Herr

geboren am

Straße Hausnr.

Postleitzahl Ort

Ich erkläre hiermit, dass ich mich gemäß § 43 Absatz 4 Infektionsschutzgesetz die in § 42 Absatz 1 genannten Tätigkeitsverbote wiederholt informiert habe und mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort und Datum

Unterschrift

Anlage 4 Musterlisten für ein Eigenkontrollsystem

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige **Muster**listen für ein Eigenkontrollsystem. Sie können diese kopieren und für die Dokumentation Ihres Kontrollsystems nutzen. Allerdings können Sie auch eigene Formen der Dokumentation wählen.

Wareneingangskontrolle

(stichprobenartig bei empfindlicher Ware)

Tagespflegeperson/Großtagespflege:.....

Anschrift:.....

Datum	Was wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrekturmaßnahme	Prüfer/in

Bei gelieferten Lebensmitteln: Werden Waren **geliefert**, achten Sie vor allem bei kühlpflichtiger Ware oder warm **angelieferten** Speisen auf Folgendes:

- ✓ auf die Temperatur,
- ✓ auf Beschädigungen der Verpackung, durch die die Lebensmittel beeinflusst werden könnten,
- ✓ auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und
- ✓ auf die Sauberkeit des Transportmittels.

Sobald Sie die Waren angenommen haben, tragen Sie auch die Verantwortung dafür. Daher ist es wichtig, dass Sie Mängel reklamieren und ggf. die Ware zurückschicken. Dokumentieren Sie Ihre Prüfung z.B. auf dem Lieferschein. Die Lieferscheine sollten möglichst zwei Monate aufbewahrt werden.

Wenn Sie selbst Einkaufen: Beachten Sie bitte die Hinweise unter Punkt 6.1 (S. 7). Es empfiehlt sich zusätzlich, die Einkaufsbons zwei Monate aufzubewahren.

Lagerungstemperaturen

(tägliche Messung, Dokumentation 1x wöchentlich)

Tagespflegeperson/Großtagespflege:.....

Anschrift:.....

Datum	Kühlschrank	Kühlschrank 2 (wenn vorhanden)	Tiefkühl- schrank / -truhe	Korrektur- Maßnahme	Prüfer/in

Temperaturgrenzen:

Tiefkühlschrank: – 18 °C, kurzfristig – 15 °C,

Kühlschrank: + 4 °C bis + 5 °C; Kühlung Hackfleisch/ Geflügel max. + 4 °C; Fisch max. + 2 °C

Verpacktes Hackfleisch mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von mehreren Tagen +2 °C

Erhitzungstemperatur

(stichprobenartig 1-2 x je Woche)

Tagespflegeperson/Großtagespflege:.....

Anschrift:.....

Datum	Produkt	Gemessene Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer/in

Um das Abtöten krankmachender Keime zu erreichen, müssen bei der Erhitzung eines Lebensmittels (Kochen, Braten etc.) im Kern Temperaturen von **80°C über eine Zeit von mindestens 3 Minuten** oder von **70°C über eine Zeit von mindestens 10 Minuten** einwirken.

Der Garerfolg (die ausreichende Erhitzung) kann durch **visuelle Kontrolle** im Kernbereich (Anschneiden einer Probe, Kontrolle der Farbe und Konsistenz) und/oder **Kontrolle der Kerntemperatur durch Messung** nach entsprechender Einwirkzeit (70°C über 10 Minuten, 80°C über 3 Minuten) überprüft werden.

Schädlingskontrolle

(monatliche Prüfung/Dokumentation auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)

Tagespflegeperson/Großtagespflege:.....

Anschrift:.....

Datum	Küche	Vorratsraum	Maßnahmen	Prüfer/in

Die Räumlichkeiten sollten regelmäßig in Bezug auf **Schädlingsbefall** (Schädlinge, deren Kotreste und Fraßspuren) kontrolliert werden.

Sollte die Gefahr eines Befalls mit Küchenschaben bestehen - z.B. weil ein solcher Befall schon einmal bestanden hat oder weil in der Nachbarschaft ein Befall festgestellt wurde -, sollten Überprüfungsfallen an den Lieblingsstellen dieser Schädlinge (warme, dunkle, feuchte Stellen, z.B. unter dem Abwaschbereich) aufgestellt werden.

Diese sogenannte „Schabenedektoren“ erhalten Sie in Drogeriemärkten, Zoohandlungen oder Baumärkten. Durch diese werden die Schaben nicht bekämpft, sondern sie zeigen rechtzeitig einen Befall an.

Wurde ein Schädlingsbefall festgestellt, ist eine Fachfirma zu beauftragen.

