

## **Merkblatt für Kindertagespflegepersonen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln**

*Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Babys und Kleinkindern lebensbedrohlich werden können. Nachfolgende Hinweise geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.*

### **Grundsätze einer guten Lebensmittelhygienepaxis!**

Küchenmöbel, Küchengeräte, Wand und Fußboden sollen leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein. Reinigen Sie Arbeitsflächen und Geräte nach jedem Arbeitsgang sorgfältig!

Für eine ordnungsgemäße Händereinigung (90 % der Keime werden über Hände übertragen!) befinden sich am Handwaschbecken Flüssigseife und Papierhandtücher. Ein Händedesinfektionsmittel ist zweckmäßig. Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Toilettenbesuch, nach Niesen oder Naseputzen gründlich die Hände! Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel!

Tragen Sie saubere Schutzkleidung! Keine Fingerringe während der Zubereitung von Speisen (da dadurch die sachgerechte Reinigung der Hände nicht sichergestellt ist)!

Spültücher regelmäßig auskochen /häufig ersetzen.

Vermeidung des Insektenzutritts (Überträger von Krankheitserregern!) in die Küche (z. B. durch Insektenschutzgitter).

Waschen von Lebensmitteln getrennt vom Handwaschbecken!

Leicht verderbliche Lebensmittel (wie Fleisch -und Wurstwaren, Feinkostsalate, vorgekochte Fertiggerichte, Milch und -produkte, Eier, Feine Backwaren) gehören in den Kühlschrank (Achten Sie bei Fertigpackungen auf die dort angegebenen Temperaturen für das MHD!)

Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Temperatur der Kühlmöbel (Kühlschrank max. 7°C; Tiefgefrierschrank mind. – 18°C) eingehalten ist.

Zum Einfrieren nur frische Lebensmittel verwenden! Schnell einfrieren!

Lagern Sie gegarte und rohe Lebensmittel voneinander getrennt!

Verwenden Sie keine Lebensmittel, deren Verbrauchsfrist abgelaufen ist!

### **Worauf ist beim Einkauf von Lebensmitteln zu achten?**

auf das MHD bzw. die Verbrauchsfrist

auf Unversehrtheit (Verpackung ohne Beschädigung, keine Bombagen bei Konserven)

Sicherstellung der Kühlkette bei leicht verderblichen Lebensmitteln, besonders in der warmen Jahreszeit (kurze Transportzeiten! Verwendung von Kühltaschen)

### **Grundsätze bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln!**

Babynahrung immer erst unmittelbar vor der Mahlzeit zubereiten! Reste dürfen nicht wieder verwendet werden!

Bei der Zubereitung warmer Speisen auf vollständige Durcherhitzung achten!

Bei der Abgabe der Speise muss mindestens eine Temperatur von + 65 °C eingehalten werden. Speisen max. 3 Stunden warmhalten!

Eine Speisenvorbereitung am Vortag/Vorabend setzt voraus, dass die Speisen nach dem vollständigen Durchgaren zügig abgekühlt und bis zur Verwendung am nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tauen Sie Gefrierware langsam im Kühlschrank auf, verwenden Sie ein Sieb zum Ablaufen der Auftauflüssigkeit, die aufgefangene Flüssigkeit nach dem Auftauvorgang wegschütten!

Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich unter fließendem Wasser waschen und danach zeitnah verzehren! Vermeiden Sie ein gleichzeitiges Hantieren mit rohen und gegarten Lebensmitteln!

Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen (z.B. Nudelsalat) sind die gekochten Komponenten herunter zu kühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden.

Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden (z. B. selbst hergestellte Mayonnaisen und Nachspeisen) oder das Anbieten von risikobehafteten Lebensmitteln (z. B. Hackepeter, frische streichfähige Mettwurst, Rohmilchkäse) verzichtet werden.