



Allgemeine Hygienerichtlinien für Kindergruppen



Vorwort

Sehr geehrte Betreiberin!
Sehr geehrter Betreiber!

Der Leitfaden „Allgemeine Hygienerichtlinien für Kindergruppen“ basiert auf den Vorgaben des Wiener Tagesbetreuungsgesetzes und der Wiener Tagesbetreuungsverordnung sowie den Empfehlungen der Magistratsabteilung 15 – Gesundheitsdienst der Stadt Wien und der Magistratsabteilung 59 – Marktamt.

Er enthält Regelungen, Hinweise und Empfehlungen zur allgemeinen Hygiene in den Aufenthaltsräumen der Tageskinder, den Sanitärbereichen und der Küche. Weiters Regelungen, Hinweise und Empfehlungen zum Umgang mit Speisen, wenn sie in die Kindergruppe zugeliefert werden, wenn vor Ort gekocht wird, zum Umgang mit Lebensmitteln beim Einkauf, bei der Lagerung und ihrer Zubereitung. Er enthält ausführliche Informationen, was dazu beitragen kann, um im Umgang mit „sensiblen“ Lebensmitteln Erkrankungen vorzubeugen.

Die Hygienerichtlinien dienen somit der Aufrechterhaltung der Gesundheit der Tageskinder und sollen mit Ihrer Unterstützung Krankheiten vermeiden helfen, die durch mangelnde Hygiene, die Einnahme von verdorbenen, d.h. schlecht gelagerten oder unzulänglich zubereiteten Lebensmitteln entstehen können.

Sie sollen Ihnen als Betreiber/Betreiberin einer Kindergruppe, dem betreuendem Personal und Eltern, die zu Hause zubereitetes Essen in die Kindergruppe mitbringen, die Verantwortung bewusst machen, die durch die Weitergabe von Speisen für das Wohlergehen anderer übernommen wird.

Für Fragen, die sich in der Umsetzung der Hygienerichtlinien stellen, stehen wir gerne zur Verfügung.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der
Magistratsabteilung 11 – Amt für Jugend und Familie
Gruppe Recht, Referat Tageseltern und Kindergruppen

Stand März 2009



Inhalt

1. Allgemeine Hinweise	1
<i>Geltungsbereich, Hygiene allgemein, Meldepflicht, Aufsicht</i>	
2. Aufenthaltsräume der Tageskinder	2
<i>Raumklima/abwaschbare Wände, Spielutensilien/Beschäftigungsmaterialien, Kuschelecke/Schlafbereich, Pflanzen/Kleintiere</i>	
3. Sanitärbereiche	3
<i>Waschraum/Waschgelegenheit, WC, Wickelbereich</i>	
4. Küche	4
4.1 Allgemeinerfordernisse	
4.2 Anlieferung von Speisen durch einen Gewerbebetrieb <i>Tiefkühl- Kalt- und Heißanlieferung, Kontrolle der Großküchen</i>	
4.3 Zubereitung von Speisen in der Kindergruppe - Selbstkocher <i>Einkauf, Transport, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln, Zubereitung von Jausen, Gabelfrühstück und kaltem Buffet, Bereitstellen von heißen Speisen, Mitnahme von Speisen von zu Hause</i>	
4.4 Über den Umgang mit sensiblen Lebensmitteln - Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen („Salmonellen“) <i>Was sind Salmonellen? Wie kommen Salmonellen in die Küche? Wo überall können sich Salmonellen befinden? Was kann dazu beitragen, um Erkrankungen vorzubeugen? Reinigung und Desinfektion/Dokumentation</i>	

Anhang

Liste zur Dokumentation von Temperaturmessungen bei Speisen	13
Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Küche	14



1. Allgemeine Hinweise

Geltungsbereich

Die „Allgemeinen Hygienerichtlinien für Kindergruppen“ gelten für alle genehmigten Räumlichkeiten, in denen Tagesbetreuung in Form von Kindergruppen stattfindet.

Der Abschnitt „Küche“ gilt für Kindergruppen, in denen Essen zugeliefert, fertige Speisen zwischengelagert, aufbereitet und ausgegeben, Jausen, Gabelfrühstück und kaltes Buffet zubereitet werden und in denen selbst gekocht wird.

In diesem Zusammenhang gilt bei allen Tätigkeiten die Verpflichtung, dass, wer Lebensmittel in Verkehr bringt, vorzusorgen hat, dass diese nicht durch äußere Einwirkungen hygienisch nachteilig beeinflusst werden, soweit dies nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft möglich und zumutbar ist.

Personen, die mit der Zubereitung und Verteilung von Speisen beschäftigt sind, müssen daher über Hygiene allgemein und im Speziellen im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen geschult werden.

Der Betreiber/Die Betreiberin der Kindergruppe hat für die entsprechende Schulung des Personals und die Einhaltung der Hygienerichtlinien zu sorgen, d.h. die Hygiene in den Aufenthaltsräumen und Sanitärbereichen, die Lebensmittel- und Küchenhygiene laufend zu kontrollieren und aufgetretene Mängel unverzüglich zu beheben.

Hygiene allgemein

Alle Räumlichkeiten, in denen Tageskinder betreut werden, müssen in einem hygienisch einwandfreien Zustand, Fußböden leicht zu reinigen und aufwaschbar sein.

Das Rauchen ist in allen Räumen, zu denen Tageskinder Zugang haben, untersagt.

Meldepflicht

Beim Auftreten von anzeigepflichtigen Infektionskrankheiten und gehäuft, zeitgleich auftretenden Durchfallserkrankungen*), erfolgt die Meldung an das Bezirksgesundheitsamt durch den behandelnden Arzt.

Die Meldung hat aber auch durch den Betreiber/die Betreiberin der Kindergruppe zu erfolgen, um rechtzeitig erforderliche Maßnahmen setzen zu können.

Aufsicht

Kontrollen in den Kindergruppen erfolgen durch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Magistratsabteilung 11 – Amt für Jugend und Familie, Gruppe Recht, Referat Tageseltern und Kindergruppen im Zuge der Aufsichtsbesuche.

Kontrollen sind aber auch jederzeit durch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Bezirksgesundheitsämter, des Marktamtes sowie des Arbeitsinspektorates möglich.

*) Siehe dazu den Leitfaden „Medizinische Maßnahmen“ der Magistratsabteilung 15 – Gesundheitsdienst der Stadt Wien, der im Zuge der Antragstellung zur Verfügung gestellt wird.

2. Aufenthaltsräume der Tageskinder

Raumklima/abwaschbare Wände

- Das Raumklima sollte bei ca. 20°C sein; die Wände und Fußböden sollten nur ca. 1-2°C Differenz aufweisen.
- Wände sollten bis zu einer Höhe von 1,50m leicht zu reinigen und nach Möglichkeit abwaschbar sein.

Spielutensilien/Beschäftigungsmaterialien

- Boxen, Kisten, sonstige Aufbewahrungsbehälter sind ebenso wie Spielgeräte und Beschäftigungsmaterialien in einem einwandfreien sauberen Zustand zu halten.

Kuschelecke/Schlafbereich

- Matratzen, Decken, Polster und Bettzeug, Überzüge und Leintücher in Kuschelecken sind wöchentlich, bei Bedarf sofort zu reinigen oder zu wechseln (z. B. bei Stuhl, Harn, Erbrochenem, Infektionen, Parasitenbefall).
- Bei Auftreten von Infektionen oder bei Parasitenbefall (z.B. Läuse, Skabies/Krätzemilbe) insbesondere bei Infektionen im Mund- und Nasenbereich (z.B. eitriger Schnupfen, Bläschenausschlag) sind sämtliche Überzüge, Stofftiere und Spielsachen gründlich zu reinigen (waschen/desinfizieren).

Pflanzen/Kleintiere

- Vor allem bei Topfpflanzen ist auf Giftigkeit und Allergenität zu achten. Ein Informationsblatt über „Giftpflanzen in Haus und Garten“ wird im Zuge der Antragstellung zur Verfügung gestellt.
- Falls Kleintiere in der Kindergruppe gehalten werden, ist auf regelmäßige fachärztliche Untersuchung zu achten. Wegen möglicher Allergien gegen Tierhaare ist mit den Eltern der Tageskinder Rücksprache zu halten.

3. Sanitärbereiche

Waschraum/Waschgelegenheit

- Warmwasser ist erforderlich und sollte durch einen Thermostat zu regeln sein, wenn für die Kinder Verbrühungsgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von Stoffhandtüchern ist ein Handtuch pro Kind und Betreuer/Betreuerin an einem gekennzeichneten Platz aufzuhängen und mindestens einmal pro Woche, jedenfalls bei Verschmutzung auch einzeln zu wechseln. Die Verwendung von Papierhandtüchern wird empfohlen. Bei Schmutz- und Schmierinfektionen sind jedenfalls Einmalhandtücher und Seifenspende zu verwenden.
- Zahnbürsten und Zahnputzbecher müssen gekennzeichnet, sauber und trocken aufbewahrt werden; Zahnputzbecher sind 1x/Woche im Geschirrspüler zu reinigen. Zahnbürsten sind bei Infektionen wie z.B. Scharlach sofort zu wechseln, ebenso bei Formveränderung, jedenfalls monatlich.
- Be- und Entlüftung sollte vorhanden sein (z.B. Türschlitz).
- Die Wände müssen bis zu einer Mindesthöhe von 1,50m leicht zu reinigen und abwaschbar, der Fußboden zusätzlich desinfizierbar sein.
- Die Verwendung von Teppichen, WC-Matten, u.ä.m. ist untersagt.

WC

- WC-Brillen und Deckel müssen aus leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material sein. Von der Verwendung von eingehängten WC-Steinen wird abgeraten.
- Ein Klorollenhalter muss montiert sein.
- Töpfe sind nach jeder Benützung mit heißem Wasser und Haushaltsreiniger zu säubern, bei Durchfallserkrankungen anschließend zu desinfizieren.
- Be- und Entlüftung sollte vorhanden sein (z.B. Türschlitz).
- Die Wände müssen bis zu einer Mindesthöhe von 1,50m leicht zu reinigen und abwaschbar, der Fußboden zusätzlich desinfizierbar sein.
- Die Verwendung von Teppichen, WC-Matten, u.ä.m. ist untersagt.

Wickelbereich

- Die Wickelaufgabe muss abwaschbar und desinfizierbar sein; zusätzlich verwendete Auflagen müssen nach jedem Kind gewechselt werden.
- Einmalwindeln sollten nicht frei gelagert werden, für ausreichend Stauraum ist vorzusorgen.
- Für Pflegemittel sind wegen der Gefahr vor Keimvermehrung und Schmierinfektion kleine Behälter zu verwenden.
- Die Verwendung von Einmalhandschuhen wird empfohlen.
- Windelkübel benötigen einen Deckel und Fußpedal.

4. Küche

4.1 Allgemeinerfordernisse

- In der Küche dürfen keine Straßenschuhe getragen werden.
- Bei allen Arbeiten in der Küche ist unbedingt auf Sauberkeit zu achten (nicht lackierte, kurz geschnittene Fingernägel, keine Armbanduhr, kein Schmuck, ggf. ist ein Arbeitsmantel zu tragen und eine Kopfbedeckung zu verwenden/Haarschutz).
- Personen, die an Hauteiterungen, Durchfällen und hochakuten Erkältungen leiden, dürfen zur Zubereitung und Verteilung von Speisen nicht herangezogen werden.
- Vor den Arbeitsgängen, wie z.B. dem Zubereiten, Portionieren und Austeilen der Speisen, bei jeder Arbeitsunterbrechung, nach jedem Toilettenbesuch und nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen, sind die Hände zu waschen. Zum Abtrocknen der Hände sind Einwegtücher zu bevorzugen.
- Das Geschirrspülbecken ist keine Handwaschgelegenheit! Für die Handreinigung sollte in den genehmigten Räumlichkeiten der Kindergruppe an angemessener Stelle zusätzlich ein Handwaschbecken installiert sein. Ist ein Handwaschbecken vorhanden, muss es mit Kalt- und Warmwasser, fix montiertem Behälter mit Flüssigseife, fix montiertem Behälter mit Hand-Desinfektionsmittel, Einweghandtüchern (Papier-) und einem Sammelkorb für die gebrauchten Einweghandtücher ausgestattet sein.
- Es muss ein Kühlschrank, bei Tiefkühlanlieferung ein Tiefkühlgerät, mit ausreichender Kapazität vorhanden sein.
- Private Lebensmittel des Personals müssen im Kühlschrank in verschlossenen und entsprechend gekennzeichneten Behältern aufbewahrt werden.
- Die Funktionsfähigkeit der Kühlgeräte sollte durch Überprüfung der Temperaturen (z.B. durch Einlegen eines Minimum-Maximum-Thermometers) kontrolliert werden. Dabei ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen zu achten.
- Mikrowellenherde sind den jeweiligen Betriebsanleitungen entsprechend einzusetzen.
- Geschirr und Besteck müssen ausreichend vorhanden sein und eingesetzt werden.
- Arbeitsgeräte aus Holz (z.B. Kochlöffel, Schneidbretter, Messer mit Holzgriffen, u.ä.m.) dürfen aus hygienischen Gründen nicht verwendet werden. Beschädigte Arbeitsgeräte und beschädigtes Geschirr darf keinesfalls verwendet werden.
- Für die Reinigung des gebrauchten Koch- und Essgeschirrs, von Geräten und Maschinenteilen sind Geschirrspülmaschinen zu verwenden, bei denen das Spülwasser eine Temperatur von mindestens 65°C (optimal 85°C) erreicht.
- Fläschchen und Schnuller müssen gekennzeichnet sein, die Reinigung von Fläschchen sollte im Geschirrspüler erfolgen.
- Der Arbeitsplatz ist sauber zu halten; die Reinigung der Arbeitsflächen sollte nur mit Einwegtüchern (z.B. Küchenrollen) erfolgen. Werden sonstige Tücher für die Reinigung der Arbeitsflächen verwendet, sind diese nach Benutzung gründlich zu reinigen, ggf. auszukochen, ebenso in Verwendung befindliche Bodentücher.

- Verfließungen sollten nicht schadhaft sein, von Wänden oder der Decke (Versorgungs-, Überputzleitungen) darf kein Putz abbröckeln, Staub- und Spinnweben sind zu entfernen. Verfärbungen an Wänden sind zu sanieren (Stockflecken, Schimmel). Die Verwendung von nicht toxischen Anstrichen wird empfohlen.
Auch schwer zu reinigende Bereiche sind sauber zu halten (z.B. Schutzgitter von Ventilatoren, Eckbereiche die durch Möbel verstellt sind; Türschnallen nicht vergessen!).
- Fußböden/Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand und wie die Wände und Oberflächen der Einrichtungsgegenstände leicht zu reinigen und erforderlichenfalls desinfizierbar sein. Arbeitsflächen müssen darüber hinaus glatt und leicht zu reinigen sein.
- Im Küchenbereich und dort, wo Lebensmittel gelagert werden, dürfen sich keine Tiere, Topfpflanzen und Schnittblumen befinden. Gegenstände, die für den Küchenbetrieb nicht gebraucht werden, sollten dort auch nicht gelagert werden. Überkartons von Lebensmitteln sind wegen der Verschleppung von Keimen zu entfernen.
- Küchenfenster, die zum Lüften geöffnet werden, sollten mit Insektenschutzgitter ausgestattet sein.
- Küche und Lagerraum sind regelmäßig auf Schädlingsbefall (z.B. Küchenschaben, Ameisen, Motten) zu kontrollieren. Bei Schädlingsbefall ist die Bekämpfung durch einen konzessionierten Schädlingsbekämpfer durchführen zu lassen. Türen zu Lagerräumen sind prinzipiell geschlossen zu halten.
- Für das Sammeln von Abfällen sind verschließbare und flüssigkeitsdichte Behälter mit nicht händisch zu bedienendem Deckel, z.B. Fußbedienung, zu verwenden, die täglich zu entleeren sind.
- Waschmaschinen sollten aus hygienischen Gründen nicht in der Küche oder in Lebensmittellagerräumen und aus Sicherheitsgründen nicht in für Kinder zugänglichen Räumen aufgestellt sein.

4.2 Anlieferung von Speisen durch einen Gewerbebetrieb

Tiefkühlanlieferung

- Bei der Tiefkühlanlieferung darf die Kühlkette weder im Zuge der Anlieferung noch während der Zwischenlagerung unterbrochen werden. Die Lagerung erfolgt bei -18°C oder kälter. Die Anlieferungstemperatur wird z.B. mit einem Stichthermometer, das zwischen zwei Boxen gehalten wird, gemessen.
- Soll eine Tiefkühlware aufgetaut werden, erfolgt dies im Kühlschrank, mittels Konvektomat oder im Mikrowellenherd mit Auftaustufe (niemals bei Raumtemperatur!). Bereits aufgetaute Ware darf nicht wieder eingefroren werden.
- Die Anlieferungstemperatur der Speisen, wie auch die Temperatur im Gefrierschrank, sollte täglich kontrolliert und dokumentiert werden!

Kaltanlieferung

- Bei der Kaltanlieferung darf die Anlieferungstemperatur von fertigen Speisen 8°C nicht überschreiten. Dadurch ist eine ausreichende Sicherheit gegeben, dass die angelieferten Speisen eine Temperatur von ca. 4°C haben. Die Messung der Temperatur sollte zwischen den gestapelten Speiseschalen erfolgen (Schalen mit der Oberseite gegeneinander gelegt).
- Falls die Anlieferung der Speisen in Isolierbehältern erfolgt und die Anlieferungstemperatur nicht mehr als 4°C beträgt, kann eine Lagerung in diesen Behältern auch ungekühlt erfolgen, darf jedoch den Zeitraum von drei Stunden nicht überschreiten. Pasteurisierte Fertigmenüs, die nicht am Verzehrtag angeliefert werden, dürfen nicht angestochen werden.
- Zur Erhitzung der tiefgekühlten, aufgetauten oder kalt angelieferten Ware kommen in Betracht - bereits erhitzter Konvektomat, konventioneller Herd, allenfalls Mikrowellenherd. Die Kerntemperatur von 75°C muss dabei erreicht werden - langsames Erwärmen kommt einer Bebrütung gleich! Die erhitzten Speisen sollten sofort heiß serviert werden.
- Die maximale Heißlagerzeit beträgt drei Stunden ab Fertigstellung der Speisen und darf 75°C nicht unterschreiten. Das mehrmalige Aufwärmen von Speisen ist nicht zulässig!
- Die Anlieferungstemperatur der Speisen und der Behälter sollte täglich kontrolliert und dokumentiert werden!

Heißanlieferung

- Bei der Heißanlieferung von Speisen beträgt die Anlieferungstemperatur mindestens 75°C . Die Überprüfung der Temperatur erfolgt mit einem geeigneten (am besten mit einem geeichten Stich-) Thermometer bei sämtlichen Menübestandteilen.
- Die maximale Heißlagerzeit beträgt drei Stunden ab Fertigstellung der Speisen und darf 75°C nicht unterschreiten. Das mehrmalige Aufwärmen von Speisen ist nicht zulässig!
- Die Anlieferungstemperatur der Speisen sollte täglich kontrolliert und dokumentiert werden!

Allgemein gilt:

Jede Lieferung sollte bei der Übernahme kontrolliert werden!

In der Liste sind anzuführen:

- Datum der Anlieferung
- Zeitpunkt der Kontrolle, wer kontrolliert (Unterschrift) und
- die gemessene Temperatur.

Alle Aufzeichnungen der Temperaturmessungen sollten ein Jahr lang in der Kindergruppe für die Magistratsabteilung 11 - Amt für Jugend und Familie und Magistratsabteilung 59 – Marktamt jederzeit einsehbar aufbewahrt werden.

Kontrolle der Großküchen

Der Betreiber/Die Betreiberin der Kindergruppe sollte sich, wenn Speisen zugeliefert werden, von der Zulieferküche vertraglich garantieren lassen, dass die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und der Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bei Herstellung und Transport der Speisen eingehalten werden.

Werden bei der Anlieferung von Speisen Unregelmäßigkeiten hinsichtlich der hygienisch einwandfreien Anlieferung wahrgenommen, insbesondere hinsichtlich der vorgeschriebenen Temperaturen, so ist das zuständige Marktamt zu verständigen, welches den Anlieferer kontrolliert!

4.3 Zubereitung von Speisen in der Kindergruppe - Selbstkocher

Einkauf/Transport von Lebensmitteln

- Ablaufdatum beachten!
Es sollten nicht zu große Mengen eingekauft werden; die Menge der eingekauften Lebensmittel hängt von der Kapazität der Kühleinrichtungen ab.
Bei leicht verderblichen Lebensmitteln nur den Tagesbedarf einkaufen; Faschiertes muss z.B. am gleichen Tag verarbeitet werden.
- Keine Knick-, Bruch- oder Schmutzeier kaufen.
- Verderbliche Lebensmittel (z.B. Milch, Fleisch, Geflügel) sind vor allem in der warmen Jahreszeit in der Isolier- oder Kühltasche zu transportieren. Tiefkühlware immer in Kühltaschen transportieren (Kühlkette)!

Lagerung von Lebensmitteln

- Für die Lagerung von Lebensmitteln muss ausreichend Platz vorhanden sein; Lagerräume müssen belüftbar sein (Fenster, Ventilator, Türschlitze).
- Trockenware (Mehl, Grieß, Gewürze) ist trocken und kühl zu lagern. Frischware ist verpackt und geordnet im Kühlschrank bis max. + 6°C aufzubewahren. Tiefkühlware ist sofort und verpackt in das Tiefkühlfach (-18°C) zu legen.
- Eier nicht mit der Kartonverpackung in den Kühlschrank geben (besser ist ein geeigneter Kunststoffbehälter).

Zubereitung von Lebensmitteln

- Tiefkühlware muss im Kühlschrank aufgetaut oder unmittelbar nach Entnahme erhitzt werden. Der Auftausaft ist eigens in einem Gefäß aufzufangen, dieses im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser zu reinigen, keinesfalls in der Küche zu verschleppen.
Bereits angetaute oder aufgetaute Ware darf nicht neuerlich eingefroren werden.
- Die Zubereitung verschiedener Speisen hat getrennt und möglichst nacheinander zu erfolgen, um das Vertragen von Krankheitskeimen von einer Speise auf die andere zu vermeiden. Rohe Lebensmittel sind von fertig zubereiteten Speisen zu trennen.
- In der Küche ist ein reiner und unreiner Bereich zu schaffen (ungewaschenes Obst und Gemüse sollte nicht direkt auf die Arbeitsfläche gelegt werden - Obst in Schüssel, Gemüse ins Spülbecken zum Waschen, usw.). Sollte aus Platzmangel eine örtliche Trennung nicht möglich sein, so ist eine zeitliche vorzunehmen.
- Es wird empfohlen, farblich unterschiedliche Kunststoffschneidebretter und Geräte für den reinen und unreinen Bereich zu verwenden. Diese sind nach Gebrauch entsprechend zu reinigen.
- Eischalen und Verpackungsmittel von rohen Lebensmitteln sind sofort zu entsorgen.
- Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen Hände waschen!

Zubereitung von Jausen, Gabelfrühstück und kaltem Buffet

- Leicht verderbliche Lebensmittel, die in der Regel einen guten Nährboden für Keime, sogenannte „Lebensmittelvergifter“, darstellen, sind bis zur Zubereitung gekühlt zu lagern.
- Fertige Jausen sind innerhalb einer Stunde zu verabreichen. Reste bereits angebotener Jausen dürfen nicht aufbewahrt werden.
- Selbsterzeugte Aufstriche sind gekühlt zu lagern und am Tag der Herstellung zu verbrauchen.
- Die Herstellung von Speisen mit rohen Eiern, rohem Eiklar oder rohen Eidottern, die anschließend nicht erhitzt werden (z.B. Cremen, Mayonnaisen, Tiramisu) sollte unterbleiben.

Bereitstellen von heißen Speisen

- Werden Speisen in der Kindergruppe gekocht und zum Verzehr bereitgestellt, d.h. zu unterschiedlichen Zeiten konsumiert, müssen sie analog zur Heißanlieferung auf mindestens 75° C heiß gehalten werden.
- Das mehrmalige Aufwärmen von Speisen ist nicht zulässig!
- Vor einem neuerlichen Verzehr sollte die Temperatur analog der Heißanlieferung kontrolliert und Aufzeichnungen geführt werden!
- Alle Aufzeichnungen der Temperaturmessungen sollten ein Jahr lang in der Kindergruppe für die Magistratsabteilung 11 - Amt für Jugend und Familie und Magistratsabteilung 59 – Marktamt jederzeit einsehbar aufbewahrt werden!

Mitnahme von Speisen von zu Hause

Eine nicht zu unterschätzende Gefahr kann von Lebensmitteln, Mehlspeisen und Speisen ausgehen, die von zu Hause mitgebracht werden. Da auch diese Erreger der Lebensmittelvergiftung enthalten können, ist mit ihrer Verwendung im Rahmen der Kindergruppe besonders sorgsam umzugehen!

4.4 Über den Umgang mit „sensiblen“ Lebensmitteln – Hinweise zu Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen („Salmonellen“)

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien. Sie können Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Bei manchen Menschen können diese Erkrankungen auch tödlich verlaufen. Die Erkrankungen werden fast immer durch das Essen von Lebensmitteln verursacht, die mit Salmonellen verunreinigt sind.

Wie kommen Salmonellen in die Küche?

Sie gelangen mit Lebensmitteln wie Geflügel, Fleisch, Eier, Fisch und Meeresfrüchten (z.B. Muscheln und Austern, ...) durch Haustiere und Menschen in den Küchenbereich.

Wo überall können sich Salmonellen befinden?

- auf rohem Geflügel, Geflügelteilen und Innereien von Geflügel
- auf rohem Fleisch und Faschiertem
- auf rohem Fisch und rohen Meeresfrüchten
- auf der Einschale und im Inneren von Eiern
- im Darm (Stuhl, Kot) von Mensch und Tier

Was kann dazu beitragen, um im Umgang mit Eiern / Geflügel / Fleisch / Fisch und Meeresfrüchten, Erkrankungen vorzubeugen?

Spezieller Umgang mit Eiern

- Eier sollten nur in bruch sicheren Behältnissen gekauft werden.
- Rohe Eier sind nicht auf die Arbeitsfläche zu legen und nach dem Aufschlagen sofort zu bearbeiten. Bricht ein Ei, sollte versucht werden, Eiklar und Dotter von anderen Lebensmitteln fernzuhalten.
- Speisen mit rohen Eiern müssen voll durch erhitzt werden (z. B. bei Eiernockerln, Spiegeleiern). Keine Suppen mit rohen Eiern als Einlage!
- Hartgekochte Eier müssen ungeschält und gekühlt aufbewahrt werden.

Aufbewahrung von „sensiblen“ Lebensmitteln

- Rohes Geflügel, rohes Fleisch, rohe Eier, roher Fisch und rohe Meeresfrüchte müssen verpackt/abgedeckt und flüssigkeitsdicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie dürfen mit anderen Lebensmitteln nicht in Kontakt kommen. Es ist darauf zu achten, dass Blut oder Wasser von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel andere Lebensmittel nicht verunreinigt.
- Convenienceprodukte (vorgefertigte Produkte) sind zu bevorzugen, da keinerlei Manipulation notwendig ist und dadurch die Kontaminierung von Gegenständen und Arbeitsflächen mit Keimen, vor allem Salmonellen, vermieden werden kann.

Zubereitung von „sensiblen“ Lebensmitteln

- Alle Speisen sind gründlich „durch“ zu erhitzen. Es ist darauf zu achten, dass beim Braten, Backen, Kochen und Grillen die Temperatur im Inneren der Speisen mehr als +75°C beträgt.
- Es ist darauf zu achten, dass nach dem Braten, Kochen und Grillen das Innere von Speisen aus Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch nicht roh oder halbgar ist.
- Panierreste sind wegzuwerfen.
- Kartoffeln, Küchenkräuter, Zwiebeln, usw. sind nur auf sauberem, zuvor nicht für andere Zwecke benutztem Schneidbrett und mit sauberem, gewaschenem Messer zu zerkleinern.
- Kartoffeln und andere Salate sollten mit viel Essig zubereitet werden.

Arbeitsgeräte

- Es ist immer darauf zu achten, dass Geschirr und Geräte, die für Arbeiten mit rohen Lebensmitteln verwendet wurden, nicht mit fertig zubereiteten Speisen in Berührung kommen.
- Für die Zubereitung (frisch oder aufgetaut) muss ein eigenes, gekennzeichnetes Schneidbrett aus Kunststoff vorhanden sein.
- Dieses Schneidbrett sowie alle anderen für die Zubereitung benutzten Arbeitsgeräte wie z. B. Messer/Arbeitsflächen/Spülbecken, in dem die benutzten Geräte gereinigt wurden, sind unmittelbar nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen/zu desinfizieren sowie anschließend mit dem anderen Geschirr im Geschirrspüler nochmals zu waschen.

Allgemeine Hinweise

- Salmonellen vermehren sich rasch bei Raumtemperatur, in lauwarmen Speisen, Kartoffelsalat, auch in nicht gekühlten Puddings, Cremen, etc. .
- Der Kühlschrank sollte daher auf niedriger Stufe – nicht mehr als +4°C eingestellt sein.
- Braten Backen, Kochen, Grillen – also durchgehend starkes Erhitzen der Speisen – tötet Salmonellen ab. Die Temperatur muss im Inneren der Speisen mehr als +75°C betragen.
- Fertig zubereitete Speisen müssen bis zur Abgabe heiß (mehr als +75°C) gehalten werden, wenn die Zeit bis zur Abgabe kurz ist. Ansonsten sind fertig zubereitete Speisen rasch abzukühlen und im Kühlschrank aufzubewahren.
- Tiefrieren tötet Salmonellen nicht ab!

Reinigung und Desinfektion/Dokumentation

Wann ist zu desinfizieren?

Zu desinfizieren ist nach Arbeitsvorgängen mit sensiblen Lebensmitteln - wie jeder Art von rohem Geflügel, rohem Fleisch (Kleinfleisch/Faschiertes), rohem Fisch, rohen Meeresfrüchten und der Verwendung von rohen Eiern.

Was ist zu desinfizieren? Welche Stellen sind zu desinfizieren?

Zu desinfizieren sind Arbeitsgeräte, z.B. Schneidbretter, Messer, Gabeln, Koch- und Essgeschirr, Arbeitsflächen und Spülbecken, in dem die benutzten Geräte gereinigt wurden sowie die Hände.

Wie ist zu desinfizieren?

Nach der Reinigung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel (Spülmittel, Reinigungstuch) werden Arbeitsflächen mit dem Desinfektionsmittel besprüht- nicht mehr abwischen!!

Essgeschirr, Messer, Gabeln, Schneidbretter, etc. werden mit heißem Wasser abgespült und mit Spülmittel gereinigt, mit Desinfektionsmittel besprüht und zum Waschen in den Geschirrspüler gegeben.

Wird mit einem Geschirrspüler eine thermische Desinfektion - mindestens 85°C - erreicht, ist keine zusätzliche Desinfektion notwendig. Handelsübliche Haushaltsgeschirrspüler erreichen im Regelfall nur 65°C!

Die Hände werden mit Flüssigseife und warmem Wasser gereinigt und anschließend desinfiziert.

Womit ist zu reinigen und zu desinfizieren?

Für die allgemeine Reinigung sind handelsübliche Reinigungsmittel zu verwenden, zur Desinfektion sollten nur Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis verwendet werden.

Dokumentation

Wird in der Kindergruppe Essen selbst zubereitet, sollte ein Reinigungs- und Desinfektionsplan geführt werden. Er ist an gut zugänglicher Stelle anzubringen und sollte Auskunft darüber geben, **WER - WANN - WAS - WIE** - gereinigt und desinfiziert hat.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind verspermt oder für Kinder unerreichbar zu verwahren!

Anhang

Temperaturmessungen von SPEISEN (kalt / heiß / tiefgekühlt / bereitgestellt*)

KINDERGRUPPE: _____ Monat: _____

Zugeliefert von Firma: _____

Datum	Zeitpunkt der Messung/Uhrzeit	Name des Kontrollierenden Unterschrift	Gemessene Temperatur	Anmerkungen

*) Nichtzutreffendes streichen!

Reinigungs- und Desinfektionsplan KÜCHE																
KINDERGRUPPE																
Datum	Zeitpunkt der Reinigung/Desinfektion	Name des/der Kontrollierenden/Unterschrift	Was wurde gereinigt/desinfiziert?		Wie wurde gereinigt/desinfiziert?											
			Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte	Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte	Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte	Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte	Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte	Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte	Arbeitsfläche	Arbeitsgeräte
Mo																
Die																
Mi																
Do																
Fr																

Für den Reinigungsplan verantwortlich:



