

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt informiert

Hygienische Mindestanforderungen an das Einkaufen, Herstellen und Anbieten von Lebensmitteln in Kindergärten

(Stand: 01.03.2004)

Mit diesem Merkblatt will Ihnen das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt eine Hilfestellung für den alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln geben. Die meisten Ratschläge werden Ihnen vielleicht selbstverständlich erscheinen, die Erfahrung zeigt aber, dass gerade im Bereich der Lebensmittelhygiene auch kleine Fehler bereits große Folgen nach sich ziehen können. Verstehen Sie bitte das Merkblatt deshalb nicht als Belehrung, sondern als Unterstützung für Ihre Arbeit.

In vielen Kindergärten ist es üblich, bei Geburtstagen oder anderen Gelegenheiten ein gemeinsames Frühstücksbuffet mit selbst hergestellten oder mitgebrachten Lebensmitteln auszurichten. Darüber hinaus besteht in den meisten Kindergärten die Gelegenheit zu gemeinsamem Kochen und Backen. Dieses macht den Kindern einen Heidenspaß und der Verzehr ihrer selbsthergestellten Lebensmittel stellt einen besonderen Genuss für sie dar. Das soll auch so sein.

Dennoch müssen auch oder gerade beim spielerischen Umgang mit Lebensmitteln gewisse Hygieneanforderungen beachtet werden, denn durch ihr noch unausgereiftes Immunsystem sind gerade kleine Kinder eine besonders gefährdete Risikogruppe. Außerdem sollten die Kinder bereits vorbildliche, hygienische Verhaltensweisen kennenlernen.

Schon beim gemeinsamen Einkaufen mit den Kindern sollten Sie als Erzieher darauf achten, dass die Kühlkette bei kühlpflichtigen Produkten nicht unterbrochen wird. Nehmen Sie zum Einkaufen von z. B. Milch und Milchprodukten immer **Kühlboxen** oder **-tüten mit Kühlakkus** mit, denn bereits bei Temperaturen über 7 °C können sich bestimmte Keime stark vermehren.

Reinigen Sie vor jedem gemeinsamen Kochen oder Backen Arbeitsflächen und -geräte noch einmal gründlich. Darüber hinaus sollte der Spüllappen spätestens vor dieser Reinigung erneuert werden, um im Lappen vorhandene Keime nicht auf der gesamten Oberfläche zu verteilen. Lassen Sie den **Spüllappen** nach Gebrauch auch nicht zusammengeknüllt feucht in einer Ecke liegen, sondern spülen Sie ihn nach jedem Gebrauch mehrmals kurz mit fließendem klarem Wasser aus und hängen ihn ausgebreitet zum Trocknen auf. Wechseln Sie Geschirr- und sonstige Trockentücher ebenfalls regelmäßig aus.

Ein **Wechsel** der Reinigungstücher sollte **mindestens täglich** erforderlich, da innerhalb weniger Stunden eine extreme Keimvermehrung stattfindet.

Sorgen Sie dafür, dass sich die Kinder vor jedem Umgang mit Lebensmitteln sorgfältig die **Hände waschen**. Achten Sie ebenfalls darauf, dass sich die Kinder nach dem Toilettengang immer die Hände mit Wasser und Seife waschen. Dazu kann den Kindern auch im Zusammenhang mit Mund- und Zahnhygiene (Stichwort „Karies“ und „Bactus“) beigebracht werden, dass Bactus nicht nur im Mund, sondern v. a. auch auf den Händen lebt und krank machen kann, wenn man mit ungewaschenen Händen Lebensmittel anfasst.

Waschen Sie zum Rohverzehr vorgesehene Lebensmittel wie Obst, Gemüse oder Salat immer gründlich unter fließendem klarem Wasser, um anhaftende Verunreinigungen und Keimbelastungen zu minimieren.

Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel stets gut gekühlt (unter 7 °C) auf und nehmen Sie sie erst unmittelbar vor dem Verzehr aus dem **Kühlschrank**. Erfahrungsgemäß sind

Haushaltskühlschränke oft auf wesentlich höhere Temperaturen eingestellt. Eine Überprüfung der Kühltemperaturen ist anzuraten. Empfohlen wird, ein Thermometer zur Kontrolle im Kühlschrank liegen zu lassen.

Erhitzen Sie selbsthergestellte Backwaren und gekochte Gerichte gründlich durch, da krankmachende Keime dadurch weitestgehend abgetötet werden. Bedenken Sie jedoch auch, dass sich gerade in lauwarmen Speisen Bakterien rasend schnell vermehren. Nicht verzehrte Speisen sollten deswegen so schnell wie möglich **heruntergekühlt** und vor Verzehr noch einmal gründlich durcherhitzt werden.

Kochen Sie Roh- oder Vorzugsmilch vor dem Verzehr ab oder weichen Sie besser auf pasteurisierte Produkte aus.

Vermeiden Sie beim gemeinsamen Backen die Verwendung von **Eiern**. Zumindest sollten Sie verhindern, dass die Kinder von dem eihaltigen Teig probieren. Außerdem sollten die vorbereiteten Teige sofort verbacken werden. Teigreste oder –vorräte müssen sofort gekühlt werden, um die Vermehrung von Bakterien zu verringern. Als Alternative zu rohen Eiern können Sie auch auf pasteurisierte Flüssigeiprodukte zurückgreifen.

Bitte Sie die Eltern bei der Ausstattung eines Frühstücks- oder Geburtstagsbuffets auch im Interesse der Gesundheit ihrer Kinder auf folgende Lebensmittel zu verzichten:

- Produkte aus nicht erhitzter **Roh-** oder Vorzugsmilch
- frisch zubereitete **roheihaltige** Speisen wie Creme, Tiramisu, Pudding o.a.
- Gebäcke mit **nicht durchgebackener** Füllung wie Torten, Bienenstich, Baiser o.a.
- **selbsthergestellte Mayonnaise** sowie damit zubereitete Salate
- **nicht durcherhitzte Fleisch- oder Hackfleischzubereitungen** wie Mett- oder Tartarbrötchen

Weisen Sie die Eltern darauf hin, dass unverpackte Lebensmittel (Torten, belegte Brote...) nur in geschlossenen Behältern (mit Deckel oder mit Folie abgedeckt) transportiert und gelagert werden dürfen. Diese Behältnisse sollten mit dem Namen der Eltern gekennzeichnet sein, um eine Zuordnung sicherzustellen.

Die Zubereitung der gespendeten Lebensmittel sollte selbstverständlich auch zuhause unter den notwendigen hygienischen Bedingungen stattfinden. Dazu zählt z.B.:

- dass die herstellende Person nicht an übertragbaren Durchfall- oder Hauterkrankungen leidet
- dass während der Zubereitung nicht geraucht wird
- dass Haustiere aus der Küche auszuschließen sind

Der Transport der Lebensmittel sollte bei Kühlung erfolgen, d.h. mit Kühltaschen, Kühlakkus oder gut vorgekühlt mit kurzen Transportzeiten. Der Transport in einem überhitzten Autoinneren -z. B. im Sommer- kann möglicherweise bereits eine Lebensmittelvergiftung verursachen.

Unverbrauchte Lebensmittel oder nicht verwendete Rohzutaten sollten unverzüglich wieder einer sachgemäßen Kühlung und Lagerung zugeführt werden, d.h. Einpacken, Abdecken mit Deckel, Folie, sofortiges Kühlen.

Bei weiteren Fragen steht Ihnen Ihr Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Telefon: 0291/94-1163

Telefax: 0291/94-1182

E-Mail: veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de

Internet: www.hochsauerlandkreis.de