

Tagesmütter dürfen nur sichere Lebensmittel an die ihnen anvertrauten Kinder verabreichen. Um ihrer Sorgfaltspflicht nachzukommen, müssen sie folgende lebensmittelhygienische Mindestanforderungen einhalten:

Personalhygiene:

- Hände immer in einem Handwaschbecken, nicht im Spülbecken waschen
- Ausstattung des Handwaschbeckens mit Warmwasseranschluss, Flüssigseifenspender
- ein Händedesinfektionsmittel sollte zur Verfügung stehen
- eine Gesundheitsbescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz muss vorliegen

Küche

- Kücheneinrichtung aus glattem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material
- die Küche muss sauber und instand gehalten sein
- separates Becken zum Waschen von Lebensmitteln oder Nutzung eines Siebeinsatzes
- Ausstattung von Kühl- und Tiefkühlmöbel mit einem Thermometer
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Originalverpackungen getrennt von Lebensmitteln lagern; niemals in (ehemalige) Lebensmittelbehältnisse umfüllen
- Behältnisse zum Aufbewahren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterial müssen lebensmittelgeeignet sein
- Wasser muss Trinkwasserqualität haben; Wasserprobe bei Brunnenwasser erforderlich;
- Haustiere sollten sich nicht in der Küche aufhalten

Lebensmittel

- Einhaltung der Kühlkette; leicht verderbliche Lebensmittel bei maximal 7 °C, Geflügel- und Kaninchenfleisch 4 °C, Frischfisch 2 °C, tiefgekühlte Lebensmittel -18 °C lagern
- angeliefertes Mittagessen muss bis unmittelbar vor der Mahlzeit eine Temperatur von mindestens 65 °C haben
- Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum einhalten
- Verzicht auf die Abgabe von roheihaltigen Speisen, rohem Hackfleisch, Rohmilch, Rohmilchprodukten, frischer Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Teewurst
- Honig nur für Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr
- tiefgefrorene Lebensmittel unter Kühlung auftauen; Auftauflüssigkeit auffangen
- tiefgefrorene Beeren für Kompott vor der Verwendung durcherhitzen
- für die Zubereitung von Tee immer sprudelnd heißes Wasser verwenden
- Gläschenkost und Säuglingsmilchnahrung direkt vor dem Füttern zubereiten
- erwärmte Gläschenkost und Reste von Säuglingsmilchnahrung dürfen nicht wieder aufgewärmt werden.
- nach dem Öffnen von Originalverpackungen muss die weitere Lagerung der Lebensmittel in geschlossenen, für Lebensmittel geeigneten Behältnissen erfolgen
- täglich frische Geschirr- und Spültücher verwenden

Dokumentation

- Temperaturen der Kühlmöbel sollten schriftlich nachgewiesen werden
- bei Anlieferung von Mittagessen ggf. Nachweis der Anlieferungstemperatur
- Aufbewahrung der Einkaufsbelege für Lebensmittel
- diese Dokumente sollten mindestens drei Monate aufbewahrt werden
- beim gleichzeitigen Auftreten von zwei oder mehr Magen-Darm-Erkrankungen → Meldung an das Gesundheitsamt

Erstellt am:	30.09.2014	Geprüft am:	01.06.2015	Freigabe am:	10.06.2015	Dokument.:	MFB-05-188-00
durch:	VG	durch:	QMB-L	durch:	Steuerungs-	Version:	1.0
					kreis		Seite 1/1