	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Für Tagesmütter – GHP, Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln	Lebensmittelüberwachung

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.

Für den Umgang mit Lebensmitteln ist eine Gesundheitsbescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz – ausgestellt durch das Gesundheitsamt – erforderlich.

Grundsätze einer guten Lebensmittelhygienepraxis!

→ 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.

Vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Toilettenbesuch, nach Niesen oder Naseputzen gründlich die Hände waschen! Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!

→ 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 (Auf die auf dem Etikett angegebenen Temperaturen für das MHD achten!)

→ Regelmäßig kontrollieren, ob die Temperatur der Kühlmöbel (Kühlschrank max. 7°C; Tiefgefrierschrank mind. – 18°C) eingehalten ist.

→ Zum Einfrieren nur frische Lebensmittel verwenden! Schnell einfrieren!

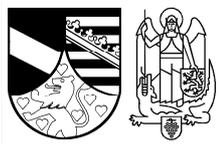
→ Gegerichte und rohe Lebensmittel voneinander getrennt lagern!

→ Keine Lebensmittel verwenden, deren Verbrauchsfrist abgelaufen ist!

Worauf ist beim Einkauf von Lebensmitteln zu achten?

→ auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD – bei leicht verderblichen Lebensmitteln) bzw. auf das Verbrauchsdatum (bei **sehr** leicht verderblichen Lebensmitteln)

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

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Für Tagesmütter – GHP, Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln	Lebensmittelüberwachung

→ 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 Teezubereitung den Beutel immer mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser übergießen!

→ 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.

→ Gefrierware langsam im Kühlschrank auftauen, ein Sieb zum Abfließen der Auftauflüssigkeit verwenden! Die aufgefangene Flüssigkeit nach dem Auftauvorgang wegschütten!

→ Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich unter fließendem Wasser waschen und danach zeitnah verzehren!

Ein gleichzeitiges Hantieren mit rohen und gegarten Lebensmitteln vermeiden!

→ 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.