

	Informationsblatt	Stand: 2025-02-25
	Essenausgabestellen und Teeküchen KiTa	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.

Grundsätze einer guten Lebensmittelhygienepraxis!

- Küchenmöbel, Küchengeräte, Wände und Fußböden sollen leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein.
→ Reinigen Sie Arbeitsflächen und Geräte nach jeder Ausgabe sorgfältig!
- Für eine **ordnungsgemäße Händereinigung** (90 % der Keime werden über Hände übertragen!) befinden sich am Handwaschbecken (mit Warmwasser!) Flüssigseife und Papierhandtücher. Ein Händedesinfektionsmittel ist zweckmäßig und insbesondere in Zeiten erhöhten Infektionsdruckes (z.B. nach Bekanntwerden von Krankheitsfällen – verursacht durch Noro-, Rotaviren) unverzichtbar.
→ Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Toilettenbesuch, nach Niesen oder Naseputzen, nach unreinen Arbeiten (z. B. Wickeln der Kinder) 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)!
- Gegarte Speisen sollen nicht mit der Hand angefasst werden (Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Keime, die auf das Lebensmittel übertragen werden können.)!
Zur Beachtung: Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können (Kopie am Ort der Betriebsstätte!).
- Spültücher regelmäßig auskochen /häufig austauschen
- Vermeidung des Insektenzutritts (Überträger von Krankheitserregern!) in die Küche (z. B. durch Insektenschutzgitter)
- Kontrollieren Sie regelmäßig mit entsprechender Dokumentation, ob die Temperaturen der angelieferten Essen ausreichend ist, um zum Zeitpunkt der Essenausgabe eine Temperatur von 65 °C nicht zu unterschreiten.

Sofern kühlpflichtige Lebensmittel angeboten werden, ist die Temperatur der Kühlmöbel regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren (Kühlschrank max. 7°C).

Grundsätze bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln!

- Babynahrung immer erst unmittelbar vor der Mahlzeit zubereiten!
→ Reste dürfen nicht wieder verwendet werden!
- Bei der Herstellung von Tees ist zu beachten, dass der Aufguss immer mit sprudelnd kochendem Wasser erfolgt. Nur so kann ein sicheres Lebensmittel erhalten werden.
- Bei der Ausgabe muss mindestens eine Speisentemperatur von + 65 °C eingehalten werden. Die Warmhaltezeit der Speisen sollte möglichst 2 Stunden nicht überschreiten!
- Übrig gebliebene Speisen sind zu entsorgen. Die Abfallbehältnisse sind täglich zu entleeren.

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de