

Merkblatt

über das gewerbliche Herstellen von Mittagsverpflegungen in Kitaküchen

Wird in einem Kindergarten/einer Kindertagesstätte Essen angeboten, handelt es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung. Für Gemeinschaftsverpflegungen gelten die Vorschriften des Lebensmittelrechts. Dies bedeutet auch, dass vor Aufnahme der Tätigkeit (der Essensausgabe) diese beim Landkreis Bernkastel-Wittlich, Fachbereich Veterinärdienst und Lebensmittel anzuzeigen ist.

Jeder, der Lebensmittel in Verkehr bringt, muss dafür sorgen, dass diese sicher sind. Der vorliegende Leitfaden soll hierfür eine Orientierungshilfe bieten und kann in der Kürze nur eine Zusammenfassung darstellen.

Folgende Mindestanforderungen sind zu beachten:

1. Räumliche Ausstattung des Küchenbereichs

Räume, die der der Behandlung von Lebensmitteln dienen, müssen leicht zu reinigen sein.

Dekorationsgegenstände, Tischdecken, Topfpflanzen in Erde etc. sind hier fehl am Platz.

Der Koch- und Essbereich sollte klar von den übrigen Räumen des Kindergartens abgetrennt sein.

Kinder dürfen während der Vorbereitung des Mittagessens den Küchenbereich nicht betreten.

Nach gemeinsamen Aktionen, wie z. B. Plätzchenbacken, ist die Küche anschließend gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren (z. B. bei Verwendung von rohen Eiern).

Die Arbeitsflächen müssen in einwandfreiem Zustand, glatt und leicht zu reinigen sein. Der Fußboden muss flüssigkeitsundurchlässig und leicht zu reinigen sein (kein Teppichboden!).

Die Arbeitsflächen müssen ausreichend Platz bieten, um reine von unreinen Bereichen, wie z. B. auch den Spülbereich, zu trennen. Für das Putzen von Gemüse, Blattsalaten, Obst und dergl. sollte ein separates Becken zur Verfügung stehen: Schmutzwasser oder keimbelastete Vorprodukte dürfen verzehrsfertige Speisen nicht negativ beeinflussen.

Die Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen und technisch einwandfrei sein. Auf Gerätschaften aus Holz (Kochlöffel, Schneidbretter) ist zu verzichten.

In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes muss ein Handwaschbecken vorhanden sein. Dieses Handwaschbecken muss über einen Anschluss für warmes und kaltes Wasser, Flüssigseife- und ggf. Desinfektionsmittelpender und Einmalhandtücher (zum Händetrocknen) verfügen.

Aus hygienischen Gründen ist ein Geschirrspülautomat, der eine hohe Wassertemperatur (mind. 70°C) erreicht, dem Spülen von Hand vorzuziehen.

Die Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können, sind mit Insektengittern, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können, auszustatten.

Die Einrichtungen zum Aufbewahren und ggf. zum Kühlen der Lebensmittel müssen dem Umfang des Verpflegungssystems angemessen sein. Rohes Fleisch und ungewaschenes Gemüse dürfen nicht in demselben Kühlschrank aufbewahrt werden. Sollten lediglich kleinere Mengen bevorratet werden, ist eine Lagerung der Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen in einem Kühlschrank möglich.

Durch die Abfalllagerung dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Abfallbehälter sind mit einem dicht schließenden Deckel zu versehen und täglich zu leeren. Speiseabfälle dürfen aus tierseuchenrechtlichen Gründen nicht über die die Biotonne/ den Kompost entsorgt werden.

Fallen Speiseabfälle in größeren Mengen an, sind die Speisereste über ein zugelassenes Unternehmen abholen zu lassen.

Reinigungsmittel und –Geräte sind separat, z.B. in einem Schrank zu lagern.

2. Personalhygiene in der Küche

Körper und Kleidung sauber halten! Straßenkleidung wird gegen Arbeitskleidung gewechselt. Die Arbeitskleidung in der Kindergartenküche ist sauber, hell und bei 60°C waschbar. Die Schuhe sind rutschfest. Jeder Kindergarten hält mindestens 1-2 weiße Schürzen bereit, z.B. für Aushilfskräfte.

Lange Haare werden zusammengebunden oder es wird eine Kopfbedeckung getragen.

Vor Arbeitsbeginn sind Handschmuck und Armbanduhr abzulegen.

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Es sind Papierhandtücher zu benutzen.

Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen sind der Kindergartenleitung sofort zu melden und erst nach Gesundung ist die Arbeit wieder aufzunehmen.

Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling bedecken.

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.

Nicht in der Küche Rauchen.

3. Lebensmittelhygiene

Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren.

Kein rohes Fleisch sowie keine Roh- oder Vorzugsmilch in der Kindergartenküche verwenden.

Keine Speisen mit rohen Eiern anbieten.

Die Tiefkühlwaren immer nach Anleitung zubereiten, nicht auftauen lassen, Gar- und Garzeit einhalten.

Speisen ausreichend erhitzen. Es müssen in allen Teilen mindestens 70°C erreicht werden. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen (immer bei neuen Gerichten)

Das Warmhalten von Speisen bei Temperaturen von unter 65°C vermeiden.

Portionen für Nachzügler besser schnell kühlen und kurz vor dem Verzehr neu erhitzen.

Gegarte Speisen und Geschirrinnenflächen nicht mit der Hand anfassen, d.h. der Daumen gehört nicht ins Essen.

Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen, z.B. Kartoffel- oder Nudelsalate, die gegarten Komponenten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen.

Zum schnellen Abkühlen Lebensmittel in kleinere Behälter, z.B. Portionsschälchen oder kleine Schüsseln füllen, abdecken und an geeignetem Ort kühl stellen.

Rohe Lebensmittel immer von gegarten Speisen trennen.

Lebensmittel zügig verarbeiten. Rohkost möglichst kurz vorm Verzehr zubereiten

Lebensmittel vor Insekten und tierischen Schädlingen schützen. Speisen abdecken bei längerem Transport.

Speisen nicht zu lange lagern. Regelmäßige Bestandskontrolle. First in -first out- Regel beachten, d.h. zuerst Eingelagertes muss auch zuerst verbraucht werden.

4. Hygiene in Küchen

Küche und Wirtschaftsräume immer sauber halten. Reinigungsplan erstellen.

Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen. Auf Putzlappen weitgehend verzichten oder täglich wechseln.

Keine Gegenstände aus Holz benutzen.

Schmutziges Geschirr getrennt von zubereiteten Speisen abstellen.

In der Küche Ordnung halten. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher am besten außerhalb der Küche verwahren.

Müll trennen. Mülleimer geschlossen halten. Mülleimer täglich nach Beendigung der Arbeit entleeren und die Mülleimer reinigen.

Reinigungsmittel sachgerecht verwenden. Wenn mit leicht verderblichen oder rohen Speisen umgegangen wird, sind die Arbeitsflächen täglich zu desinfizieren. Dabei ist die Einwirkzeit und Konzentration des Mittels unbedingt zu beachten!

5. Besonderheiten im Kindergarten

Kinder in die Küche?

"Kontrollierter Zugang" ist erlaubt. In den Stoßzeiten haben Kinder keinen Zutritt zur Küche.

Hohe Verletzungsgefahr!

Koch- oder Backaktionen in der Küche finden nach Absprache mit dem Küchenpersonal statt.

Danach muss die Küche gereinigt werden.

Die Kinder in die Grundregeln der Hygiene einweisen: Vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln oder dem Verteilen von Essen sind die Hände zu waschen. Nicht ins Essen fassen. Nicht ins Essen husten oder niesen...

Kollegen/innen in der Küche?

Die Küche ist der Kompetenzbereich des Küchenpersonals! Dies ist von den pädagogischen Mitarbeiter/innen zu beachten.

Rauchpausen in der Küche sind verboten!

Betretten der Küche und Zubereitung eigener Speisen unter Einhaltung der Hygieneregeln, möglichst außerhalb der Stoßzeiten und mit nachfolgender eigenständiger Reinigung.

Lagerung von privaten Lebensmitteln im Kühlschrank nur in Extrabox und in Eigenregie möglich.

Verhaltensregeln bei Ausfall der Tiefkühlschränke

Aufgetaute Lebensmittel wegwerfen.

Angetaute Speisen sofort zubereiten. Nicht wieder einfrieren!

Nur noch völlig tiefgekühlte Speisen wieder einfrieren, möglichst bald verbrauchen.

Wenn Eltern Essen in den Kindergarten mitbringen

Bei Kindergartengeburtstagen oder Festen ("geschlossene Veranstaltung")

Bringen Eltern z.B. anlässlich eines Geburtstages Speisen für die Kinder mit, handelt es sich um eine private Einladung der Eltern für einen festen Personenkreis. Für die Unbedenklichkeit der Speisen haften die Eltern. Der Kindergarten muss die Lebensmittel sachgerecht zwischenlagern und die Eltern darauf hinweisen, dass leichtverderbliche Speisen nicht mitgebracht werden dürfen.

Bei Kindergartenfesten, Basaren, Flohmärkten o. ä. (Abgabe gegen Spenden auch an kindergartenfremde Personen)

Dabei handelt es sich um eine gewerbliche Veranstaltung. Bei Spenden von Eltern ist daher theoretisch auch die private Küche zu kontrollieren. In der Praxis wird auf diese Kontrolle in der Regel verzichtet, dafür wird der Verzicht auf leichtverderbliche Speisen (z. B. Mayonnaisesalate, Sahnetorten, Eis) erwartet, (Diese Produkte stellen immer eine potentielle Gefahrenquelle dar). In jedem Fall ist beim Anbieten die erforderliche Sorgfalt (Abdecken, ggf. Kühlen, Möglichkeit zum Händewaschen usw.) zu gewährleisten.

Regelmäßiges Mitbringen des Mittagessens

Dieses Modell kann auf Absprache mit den Eltern in einzelnen Fällen erfolgen. Ansonsten haftet der Träger für das angebotene Essen.

6. Aus- und Weiterbildung des Küchenpersonals

Wünschenswert als Voraussetzung zur Beschäftigung in der Kindergartenküche ist eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin oder eine mehrjährige Erfahrung in Haushaltsführung in Verbindung mit einer Einarbeitung durch eine erfahrene Küchenkraft oder eine entsprechende Fachkraft.

Es muss gewährleistet werden, dass neue Kräfte (und Aushilfen) vor Arbeitsbeginn in die Hygieneregeln eingewiesen werden.

Einmal jährlich müssen die Küchenmitarbeiter an einer Hygieneschulung und Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (§ 42) teilnehmen. Schulungsnachweise müssen vorliegen.

Die Küchenkräfte sollten regelmäßig an Weiterbildungsangeboten teilnehmen.

7. Dokumentation

Erstellen, evtl. korrigieren und aufbewahren eines Essenplanes für 2-4 Wochen. Der Essensplan muss die Zusatzstoffe ausweisen (ggf. beim Lieferanten erfragen).

Festlegen kritischer Kontrollpunkte: Regelmäßige Kontrolle der ordnungsgemäßen Zubereitung, z.B. durch Temperaturkontrolle (Anlieferungs- Erhitzungs- und/oder Warmhaltetemperatur) mit Messung und Dokumentation.

Warenannahme nur von autorisierter Person. Kontrolle der Verpackung, der Temperatur (messen!) und des Mindesthaltbarkeitsdatums. Beanstandete Ware ist zurückzugeben. Angelieferte Ware sofort verstauen.

Tägliche Kontrolle der Temperaturen in den Kühleinrichtungen mit Dokumentation.

Regelmäßige Kontrolle des Lagerbestandes (**First in - First out,- System**) und der Lager, z.B. Tiefkühlschränke, Kühlschränke, Trockenlager (Sauberkeit, Ordnung).

Erstellen und Abzeichnen eines Reinigungsplanes mit Namenskürzel.

Rückstellproben sind eine freiwillige Möglichkeit der Absicherung und von daher zu empfehlen

(Menge mind. 100g; besser etwas mehr! Aufbewahrung für mind. 14 Tage bei – 18° C).

Bei weiteren Rückfragen stehen ihnen die Lebensmittelkontrolleure im Fachbereich Veterinärdienst und Lebensmittel der Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich gerne zur Verfügung