

Landkreis Hildesheim

Fachdienst 203 Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Bischof-Janssen-Straße 31, 31134 Hildesheim
Telefon: (0 51 21) 309 - 111 Fax: (0 51 21) 309 -1209
E-mail: Veterinaeramt@LandkreisHildesheim.de



Merkblatt

Lebensmittelhygiene in der privaten Kindertagespflege

- Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln in Kühltaschen o. ä. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend der Kennzeichnung zu lagern. Die Kühlschranktemperatur darf 7°C nicht überschreiten und ist regelmäßig zu überprüfen. Der Kühlschrank ist mit einem Thermometer auszustatten.
- Zubereitete Speisen schnell auf unter 7°C abkühlen am besten in kleinen Portionen.
- Aufbewahrung von Lebensmitteln nur in geschlossenen Gefäßen.
- Bei Lieferung von warmen Mahlzeiten durch einen externen Essenanbieter ist auf eine Eingangstemperatur von 65°C zu achten, die bis zur Essensausgabe nicht unterschritten werden darf.
- Babynahrung darf nicht warm gehalten und erneut aufgewärmt werden, sie ist direkt vor dem Füttern zuzubereiten. Aus einem Gläschen dürfen nicht mehrere Kinder gefüttert werden.
- Wisch- und Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
- Konsequente Trennung von Geräten und Arbeitsbereichen, die mit rohem Fleisch, besonders rohem Geflügel und rohen Eiern (Salmonellen!) in Berührung gekommen sind, von anderen Lebensmitteln (z.B. Salat). Kein Holzbrett benutzen. Nach Benutzung die Geräte sofort in die Spülmaschine stellen oder Reinigung separat mit leicht desinfizierenden Mitteln, z.B. Essigreiniger.
- Auftauen von Fleisch, insbesondere von Geflügel, in geschlossenen Gefäßen oder luftdichten Beuteln im Kühlschrank. Auftauwasser (Achtung, sehr keimhaltig!) direkt über den Abguss entsorgen, mit Spülmittel heiß nachspülen!
- Benutzung der Spülmaschine nur bei hohen Temperaturen um eine Keimabtötung zu gewährleisten.
- Rohes Fleisch (z.B. Hackfleisch), Fisch und Eier vor den Verzehr vollständig durcherhitzen.
- Die Verwendung und der Verzehr von rohen Eiern (auch Eischnee z.B. im Pudding oder Kuchen, u.s.w.), Rohmilch und Rohmilchkäse ist verboten.

Hinweis

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde oder nutzen Sie folgenden Link

http://www.landkreishildesheim.de/media/custom/1905_1179_1.PDF?1379666481

Weiterführende Hinweise (Links):

Der AID Infodienst hat interessante weiterführende Informationen (teils kostenpflichtig) auf seiner Homepage:

[\(http://www.aid.de/\)](http://www.aid.de/)

Merkblätter des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) [\(http://www.bfr.bund.de/\)](http://www.bfr.bund.de/),

insbesondere das Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.12.2007 „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf