

## Nahrungsmittelhygiene

Merkblatt zur Belehrung und Information der ehrenamtlichen Helfer und Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in der Kindertagesstätte

### **Beim Umgang mit Lebensmitteln müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.**

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwer-wiegenden Erkrankungen, die besonders für Kleinkinder lebensbedrohlich werden können. Gerade bei Vereinsfesten kann schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Solange ihre Tätigkeit nicht gewerbsmäßig ist, brauchen Sie kein „Lebensmittelzeugnis“. Allerdings haben auch ehrenamtliche Helferinnen und Helfer sowohl beim Zubereiten von Speisen als auch beim Ausgeben der Speisen und Getränke die Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

**Sofern Sie krank sind**, Fieber haben oder an Durchfall leiden, sofern die Nase läuft oder Sie Husten haben, sofern Sie an einer Infektionskrankheit leiden, die auf Lebensmittel übertragen werden kann oder Sie offene Wunden haben, dürfen Sie nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- Durchfall gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- Wunden und offene Hautstellen, besonders wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen. Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis von Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sog. „Ausscheider“).

**Bei der Zubereitung der Speisen ist insbesondere darauf zu achten:**

#### **1. Verzicht auf Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden**

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind Eier nicht durcherhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und nach Verzehr die Gesundheit beeinträchtigen. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb verzichten. Dazu gehören:

- Alle Speise, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden
- Angesäimte Bouillons Kartoffelsalat mit rohen Eiern
- Süß-Speisen mit Eigelb oder Eischnee (z.B. Tiramisu)
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde
- Selbst hergestelltes Speiseeis

#### **2. Verzicht auf Mett und Tatar**

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Mett und Tatar sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit Mett und Tatar zu verzichten.

### **3. Mitbringen von Roh-Milch und Vorzugs-Milch nur in abgekochtem Zustand**

In jüngster Zeit sind in Roh-Milch und Vorzugs-Milch Erreger entdeckt worden, die bei Kleinkindern zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Kochen Sie diese Milch daher unbedingt vorher ab.

### **4. Mitbringen von Produkten mit ausreichendem Mindesthaltbarkeits-Datum**

Soweit mitgebrachte Speisen und Lebensmittel für einen späteren Verzehr bestimmt sind, lagern sie noch einige Zeit. Daher sollten sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeits-Datum auf der Ware angegeben ist.

### **5. Weitere Vorsichts-Maßnahmen, die Sie berücksichtigen sollten**

Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen gekühlt transportiert werden. Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichenden Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühlschrank-Temperatur erhalten. Daher sollten Sie insbesondere folgende Lebensmittel nur gut gekühlt in die Kindertageseinrichtung transportieren:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde (z.B. Obst-, Creme-Torten)
- Wurst und Käse
- Feinkost-Salate
- alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

**Besondere Vorsicht bei Speiseeis:** Speiseeis ist gerade bei Kindern ein beliebtes, aber auch Risiko reiches Lebensmittel. Ist es angetaut, können sich schädliche Keime darin besonders gut vermehren. Achten Sie deshalb beim Transport darauf, dass Speiseeis nicht antaut. Ist dies nicht möglich, verzichten Sie bitte darauf, es in die Kindertageseinrichtung mitzubringen.

Bereiten Sie **selbst hergestellte Speisen** erst an dem Tag frisch zu, an dem Sie diese in die Kindertageseinrichtung mitbringen. Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit, sich zu vermehren. Daher sollten Sie mitgebrachte und selbst hergestellte Speisen erst am Tag der Mitnahme frisch zubereiten. Achten Sie dabei auf hygienisches Arbeiten:

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Hände-trocknen Einwegtücher.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.

**Bitte beachten sie folgende Vorsichtsmaßnahmen beim Zubereiten und Mitbringen von Speisen und Lebensmittel in die Kindertageseinrichtung, um die Gesundheit der Kinder nicht zu gefährden!**

Diese Informationen wurde entnommen aus:

- Merkblatt zur Belehrung und Information ehrenamtlicher Helfer des Landesgesundheitsamtes Augsburg
- Deutscher Caritasverband (Hrsg.) „Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird: Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung“, Freiburg, Lambertus 1999