

Richtlinie des Landkreises Diepholz zur Durchführung von Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumlichkeiten

§ 15 AG KJHG – Landesrecht Niedersachsen gültig ab 01.01.2007

(1) ¹ Die Erlaubnis zur Kindertagespflege befugt zur Betreuung von bis zu fünf fremden Kindern (§ 43 Abs. 3 Satz 1 SGB VIII). ² Sie kann im Einzelfall für die Betreuung von weniger Kindern erteilt werden. ³ In der Erlaubnis ist zu bestimmen, wie viele Kinder zur Betreuung insgesamt angemeldet sein dürfen.

(2) ¹ Kindertagespflege kann im Haushalt der Tagespflegeperson oder der Personensorgeberechtigten oder in anderen geeigneten Räumen durchgeführt werden. ² Werden mehr als acht fremde Kinder von mehreren Tagespflegepersonen in Zusammenarbeit betreut, so muss mindestens eine Tagespflegeperson eine pädagogische Fachkraft sein. ³ Ist im Fall der gemeinsamen Nutzung von Räumen durch mehrere Tagespflegepersonen zum Zwecke der Betreuung die vertragliche und persönliche Zuordnung des einzelnen Kindes zu einer bestimmten Tagespflegeperson nicht gewährleistet, so handelt es sich um eine Tageseinrichtung.

1. Grundlegendes

Kindertagespflege in "anderen geeigneten Räumen" bedeutet, dass die Betreuung von Kindern in Tagespflege nicht im familiären Rahmen, sondern in nicht privat genutzten Räumen angeboten wird, wie z.B. Einliegerwohnung, Kindergarten, Schule, Mehrgenerationenhaus, Betriebe etc..

Auch ein Zusammenschluss von Tagespflegepersonen in "anderen geeigneten Räumen", die sogenannte Großtagespflege, ist möglich.

Um dem Bindungsbedürfnis des Kindes gerecht werden zu können, ist allerdings eine klare Zuordnung zu einer Tagespflegeperson notwendig.

Dem familiennahen Gedanken der Kindertagespflege ist durch die Gestaltung eines familienähnlichen Alltags Rechnung zu tragen.

Kindertagespflege in Räumen Dritter ist eine Form der Tagesbetreuung für Kinder im Alter von 0 bis einschließlich 13 Jahren.

Die Betreuung erfolgt:

bei Betreuung	Qualifikation
von bis zu 5 Kindern gleichzeitig	durch eine qualifizierte Tagespflegeperson
zwischen 6 und 8 Kindern gleichzeitig	durch zwei qualifizierte Tagespflegepersonen oder durch eine qualifizierte Tagespflegeperson und eine pädagogische Fachkraft
zwischen 9 und 10 Kindern gleichzeitig	durch eine qualifizierte Tagespflegeperson und eine pädagogische Fachkraft

Insgesamt dürfen max. 16 Betreuungsverträge geschlossen werden.

2. Qualitätsstandards

Die Sicherung der Qualitätsstandards, wie z.B. fachliche Beratung und fachliche Begleitung der Tagespflegepersonen, Überprüfung der Eignung der Tagespflegepersonen und Überprüfung der Eignung der räumlichen Voraussetzungen obliegt dem Fachdienst Jugend und den von ihm beauftragten kreisangehörigen Kommunen. Grundlage hierfür ist die Kommunale Richtlinie für Kindertagespflege im LK Diepholz.

Die Erteilung der Pflegeerlaubnis ist die hoheitliche Aufgabe des zuständigen Fachdienstes Jugend.

Von der/den Kindertagespflegeperson/en ist ein Konzept zu erstellen, welches u.a. die Art der pädagogischen Arbeit, sowie die Vertretungsregelung im Krankheits- und Urlaubsfall beinhaltet.

Bei einem Zusammenschluss von Tagespflegepersonen haben diese dem Fachdienst Jugend des LK Diepholz ein entsprechendes gemeinsames Konzept vorzulegen.

3. Tagespflegepersonen

Die Betreuung in anderen Räumen erfolgt immer durch Tagespflegepersonen, die vor Beginn der Tätigkeit in einem standardisierten Verfahren hinsichtlich ihrer Eignung vom Fachdienst Jugend überprüft werden (Eignungsgespräch, Eignungsfeststellung, Selbstauskunftsbogen, ärztliches Attest und Führungszeugnis).

Tagespflegepersonen sollen eine anerkannte Qualifizierung von 160 Unterrichtsstunden mit Zertifikatsabschluss vorweisen. Sie müssen eine Pflegeerlaubnis zur Kindertagespflege für die entsprechenden Räume beim Fachdienst Jugend des LK Diepholz beantragen.

Bei einem Zusammenschluss sollte mindestens eine Person als pädagogische Fachkraft anerkannt sein oder eine einjährige Tätigkeit als qualifizierte Kindertagespflegeperson vorweisen können. Ab dem 9. betreuten Kind **muss** eine der Tagespflegepersonen eine pädagogische Fachkraft gemäß § 15 Abs. 2 Satz 2 AG KJHG sein. Auch pädagogische Fachkräfte sollen Grundkenntnisse in der Kindertagespflege nachweisen.

Arbeitsrechtlicher Status der Tagespflegeperson

Tagespflegepersonen, die Kinderbetreuung in anderen Räumen anbieten, sind in der Regel selbständig tätig.

- Sie schließen mit den Sorgeberechtigten für jedes Kind einen Betreuungsvertrag ab.
- Sie beziehen das Betreuungsgeld direkt vom Fachdienst Jugend des LK Diepholz bzw. von den Sorgeberechtigten.
- Sie müssen sich bei der BGW gegen Unfälle versichern.
- Sie müssen für einen ausreichenden Versicherungsschutz bei ihrer Haftpflichtversicherung sorgen.
- Sie schließen einen Mietvertrag mit dem Hauseigentümer/Träger etc. ab.

4. Vertretung

Die Vertretung im Krankheit- und Urlaubsfall ist im Konzept zu regeln.

Dabei ist eine Vertretungskraft zu benennen, die bei Bedarf die Betreuung übernehmen kann. Diese soll den zu betreuenden Kindern durch regelmäßige Besuche ausreichend bekannt sein.

Die Vertretungskraft muss eine gültige Pflegeerlaubnis besitzen und im Sinne der Kindertagespflege-Richtlinien des LK Diepholz geeignet sein.

5. Geeignete räumliche Voraussetzungen

Die angemieteten Räume müssen ebenerdig sein, eine saubere, helle und freundliche Atmosphäre ausstrahlen und kindgerecht, der Altersgruppe der Kinder entsprechend, ausgestattet sein. Sie müssen rauchfrei gehalten werden. Die Trennung von privat und beruflich gleichzeitig genutzten Räumlichkeiten muss gewährleistet werden.

Die Eignung der Räume ist vom zuständigen Fachdienst Jugend des LK Diepholz zu überprüfen.

Die Sicherheits-Checkliste für Kindertagespflege ist einzuhalten (siehe Anhang).

Betreuungsräume:

Die Spielfläche muss mindestens 3 m² pro Kind betragen. Bei einem Zusammenschluss von Kindertagespflegepersonen sollen mindestens 2 Betreuungsräume zur Verfügung stehen.

Ruhebereich:

Eine Ruhemöglichkeit muss gegeben sein. Diese sollte in der Regel über eine Größe von mindestens 1,5 m² je Kind verfügen und für jedes Kind eine Ruhe- bzw. Schlafmöglichkeit bereithalten.

Küche und Essbereich:

Es ist mindestens eine Funktionsküche vorzuhalten, welche die Möglichkeit bietet, Mahlzeiten zuzubereiten. Weiterhin muss eine Kühlmöglichkeit/Frischhaltung von Lebensmitteln durch einen Kühlschrank, sowie eine Spülmöglichkeit vorhanden sein. Eine altersgerechte Bestuhlung soll bereitstehen.

Für eine angemessene Hygiene muss gesorgt werden. Dabei sind das Infektionsschutzgesetz (IFSG) sowie der anliegende Ratgeber für die Lebensmittelhygiene in der privaten Kindertagespflege des Niedersächsischen Ministeriums zu beachten. Die Einhaltung der Hygienevorschriften wird durch das Gesundheits- und Veterinäramt des LK Diepholz überwacht.

Sanitäre Anlagen:

Ein Bad mit einer Toilette muss vorhanden sein.

Hilfsmittel, wie altersgerechte Aufsatzmöglichkeiten oder Töpfchen, sollen vorhanden sein.

Es soll eine sichere Wickelmöglichkeit vorhanden sein.

Die Tageskinder müssen sich waschen und ihre Zähne putzen können. Jedes betreute Kind benötigt einen eigenen Platz für die Zahnpflegeutensilien und das Handtuch.

Außenanlagen:

Garten oder Grünflächen sollen möglichst vorhanden sein, ein Spielplatz soll gut zu Fuß erreichbar sein. Es muss gewährleistet sein, dass sich Tagespflegepersonen und Kinder draußen aufhalten können.

Telefonische Erreichbarkeit:

Die telefonische Erreichbarkeit muss gewährleistet sein.

Unfallverhütung:

Feuerlöscher, Rauchmelder und Sanitätskästen müssen vorhanden sein.

Die Kindersicherheit der Räumlichkeiten muss wie in anderen Tagespflegestellen gewährleistet sein. Ein Fluchtweg muss vorhanden sein.

6. Bauordnungsrechtliche Bewertung

Mietet eine Tagespflegeperson andere geeignete Räume zum Zwecke der Kindertagespflege an, hat sie zu überprüfen, welcher Nutzungskategorie (Bebauungsplan) das Wohngebiet, in dem sie die Räume mieten möchte, unterliegt. Die baurechtlichen Vorschriften sind zu beachten. Ggf. ist eine entsprechende Nutzungsänderung bei dem örtlich zuständigen Bauordnungsamt einzuholen. Im Rahmen der Nutzungsänderung sind insbesondere die brandschutztechnischen Fragen, wie Fluchtweg, Brandschutzmeldeanlagen und Blitzschutz für das Gebäude im Vorfeld verbindlich zu klären.

7. Gruppenkonstellation

Es dürfen höchstens 10 Kinder von bis zu 3 Tagespflegepersonen (max. 16 Betreuungsverträge) betreut werden. Darüber hinaus ist keine Betreuung in Form von Kindertagespflege möglich. Bei einem Zusammenschluss ist eine Gruppe von max. 8 gleichzeitig anwesenden Kindern empfehlenswert. Die Zusammensetzung der Gruppe ist unter dem Aspekt Betreuung, Förderung und Bildung zu berücksichtigen. Insbesondere das Alter der Kinder ist förderungswirksam zu berücksichtigen.

8. Betreuungszeiten

Die jeweilige Betreuungszeit der Tageskinder von max. 50 Std./ Woche sollte nicht überschritten werden. Die Kindertagespflegeperson regelt ihre Arbeitszeiten aufgrund ihrer Selbständigkeit eigenverantwortlich.

Anhang:

- Checkliste für Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumlichkeiten
- Sicherheits-Checkliste
- Ratgeber für Lebensmittelhygiene

Checkliste für Tagespflege in anderen geeigneten Räumlichkeiten

- **Fachdienst Jugend, LK Diepholz**
Antrag auf **Pflegeerlaubnis** ist zu stellen an den Fachdienst Jugend des LK Diepholz; es erfolgt eine Überprüfung der Räumlichkeiten und der persönlichen Geeignetheit, inkl. Konzepteinreichung der TPP
- **Vermieter**
Abklären, ob Kindertagespflege in den Räumlichkeiten erlaubt ist, ggf. Antrag auf **Nutzungsänderung** stellen
- **Bauamt**
Nutzungsänderung notwendig? Welche Auflagen / Anforderungen bestehen?
- **Sitzkommune**
Ggf. Antrag auf **Fördermittel, Betriebs-/Investitionskosten** bei der Kommune stellen
- **Finanzamt**
Selbständige Tätigkeit anmelden; kein Gewerbe, da Dienstleistung (erzieherische Tätigkeit); ggf. Umsatzsteuerbefreiung beantragen;
Individuellen Steuersatz sowie individuelle Zuverdienstmöglichkeiten durch einen Steuerberater klären
- **Haftpflichtversicherung**
Mit Erteilung der Pflegeerlaubnis besteht eine kostenfreie Mitversicherung der Tagespflegeperson für die Tätigkeit im eigenen Haushalt in der Sammelhaftpflichtversicherung des Landkreises Diepholz bei der Allianz. Für Tagespflegepersonen, die Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumen ausüben ist diese Versicherung nicht ausreichend, sodass für ausreichenden Versicherungsschutz bei einer Versicherungsgesellschaft zu sorgen ist.
- **Unfallversicherung**
Anmeldung bei der BGW (Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege, Hamburg), spätestens eine Woche nach Aufnahme der selbständigen Tätigkeit;
Rückerstattung nach § 23, Abs. 2.3 nach Vorlage der Rechnung
- **Krankenkasse**
Selbständige Tätigkeit anmelden, individuell Möglichkeiten des Zuverdienstes abklären; klären, ob
 - > Selbstversicherung
 - > Familienversicherung (max. Verdiensthöhe, Betriebskostenpauschale berücksichtigen) oder
 - > Freiwillige Versicherung als nicht hauptberuflich selbständig Tätige notwendig ist.Hälftige Rückerstattung der Kosten nach Vorlage der Rechnung
- **Rentenversicherung**
Selbständige Tätigkeit anmelden (Pflichtversicherung: Meldepflicht), „Einkommensabhängige Berechnung“ beantragen.
Hälftige Rückerstattung der Kosten nach Vorlage der Rechnung
- **freiwillige Arbeitslosenversicherung / freiwillige Berufsunfähigkeits-/Erwerbsunfähigkeitsversicherung**
Möglichkeiten / Nutzen einer freiwilligen Absicherung klären
- **Agentur für Arbeit, Jobcenter/ARGE**
Mitteilung bei Leistungsbezug, ggf. Zuschussmöglichkeiten klären
- **Elterngeld, Wohngeld, BAFÖG und ähnliches**
Individuell Zuverdienstmöglichkeiten und -grenzen absprechen

Sicherheits-Checkliste:

Hinweise zur „Sicherheit und Unfallverhütung“

Für Kleinkinder existieren besondere Gefahrenquellen, auf die die nachfolgenden Hinweise zur „Sicherheit und Unfallverhütung“ aufmerksam machen wollen. Neben der allgemeinen Vorsicht, empfiehlt es sich, spezielle Maßnahmen zur Sicherheit und Unfallverhütung zu treffen.

Gas und Strom:

Kinder sind von Gas- und Stromquellen fern zu halten. Steckdosen sind mit Kindersicherungen zu versehen. Stecker an elektrischen Arbeitsgeräten, an Rasierapparat oder Föhnen stets herausziehen und wegräumen.

Küche:

Herde sind in geeigneter Form so zu sichern, dass Kinder sich nicht verbrennen können, z.B. mit einem Herdschutzgitter. Es empfiehlt sich außerdem, beim Kochen die hinteren Platten zu benutzen, da diese in der Regel durch Kleinkinder nicht erreicht werden können, und den Pfannenstiel nach hinten zu drehen. Scharfe Gegenstände wie Nadeln, Scheren und Messer sind wegzuräumen. Wasserkocher und Kaffeemaschinen ebenso wie Bügeleisen, Fritteusen, Inhaliergeräte dürfen nicht erreichbar sein oder am Stromkabel heruntergezogen werden können.

Feuer:

Streichhölzer und Feuerzeuge sind kindersicher aufzubewahren. Kinder dürfen mit brennenden Kerzen nicht alleingelassen werden.

Giftstoffe:

Putzmittel, Medikamente, Duftöle, Duftpetroleum und Kosmetika enthalten gefährliche Giftstoffe und dürfen für Kinder nicht zugänglich sein.

Es wird empfohlen, beim Kauf pharmazeutischer und chemischer Artikel auf das Etikett zu schauen. Bei gefährlichen Produkten befindet sich hier meist der Hinweis, dass diese kindersicher aufzubewahren sind.

Alkohol, Zigaretten:

Alkohol und Zigaretten sind für Kinder unerreichbar aufzubewahren.

Die Hausbar soll verschlossen sein. Aschenbecher müssen geschlossen sein und regelmäßig geleert werden.

Treppen:

Treppenstufen sollen mit Rutschleisten versehen werden. Je nach Alter der Kinder sollen Treppenzugänge durch ein Gitter gesichert werden, das verhindert, dass Kinder Treppen herunterfallen können.

Verkleidungen:

Verkleidungen für Heizkörper und andere Gegenstände müssen fest verankert und klettersicher sein.

Fenster:

Fenster sind, soweit sie für Kinder erreichbar sind, mit kindersicheren Sperren zu versehen.

Glasflächen:

Glasflächen von Fenstern, Türen, Schrankfüllungen und Spiegeln sollen mit einer Splitterschutzfolie gesichert werden.

Böden, Teppiche:

Böden und Teppiche sollen rutschfest und frei von Stolperstellen sein.

Einrichtung:

Regale, Schränke, Fernseher sind fest zu verankern und gegen Umstürzen zu sichern. Scharfe Kanten und Ecken sind zu schützen. Dies gilt auch für alle Ausstattungsstücke, die der unmittelbaren Pflege und Betreuung der Kinder dienen (z.B. Badewanne, Wickeltisch, Laufstall, Kinderbett etc.). Der Abstand der Gitterstäbe bei Kinderbett und Laufstall darf nicht mehr als 7,5 cm und nicht weniger als 6 cm betragen, damit nicht Kopf oder Glieder eingeklemmt werden können. Keine Tischdecken oder andere Möglichkeiten bieten, z.B. heiße Getränke herunter zu ziehen. Schon eine Tasse heißer Kaffee kann Verbrühungen hervorrufen.

Spielzeug:

Auf Spielzeug aus Metall oder Kunststoff mit scharfen Kanten sollte verzichtet werden. Plastikspielzeug, von dem Teile abbeißbar sind und verschluckt werden können, ist nicht zu verwenden. Lauflernhilfen / Gehfrei-Systeme sollten wegen der Sturzgefahr nicht angeboten werden.

Geprüfte Sicherheit:

Es wird empfohlen, altersgemäße Ausstattungs- und Spielgeräte, die mit dem GS-Zeichen (Geprüfte Sicherheit) versehen sind, zu kaufen. Das GS-Zeichen wird Produkten verliehen, die einer sicherheitstechnischen Überprüfung unterzogen wurden.

Plastiktüten:

Plastiktüten sind für Kinder unerreichbar aufzubewahren. Zieht sich ein Kind unbemerkt eine Plastiktüte über den Kopf, kann das Material durch den Atem so fest angesaugt werden, dass Erstickungsgefahr besteht.

Haustiere:

Große Haustiere (z.B. Hund, Katze) dürfen nicht mit einem Säugling oder Kleinkind allein gelassen werden.

Garten:

Stehende und fließende Gewässer (Pool, Teich, Regentonne etc.) müssen gegen Hineinfallen gesichert werden. Giftpflanzen und Giftsträucher müssen entfernt werden. Im Garten aufgestellte Spielgeräte (Schaukel, Klettergerüst) müssen gut verankert und regelmäßig überprüft und gewartet werden. Rasenmäher, Gartengeräte, Pflanzenschutz- und Düngemittel müssen verschlossen aufbewahrt werden. Kellertreppen und Außensteckdosen sind mit Kindersicherungen zu sichern. Gartenausgänge zur Straße sind geschlossen zu halten.

Pflanzen:

Blumentöpfe müssen sicher stehen. Zimmerpflanzen sowie verschiedene Gartengewächse können giftig sein. Es muss daher darauf geachtet werden, dass Kinder keine Blätter, Blüten oder Beeren in den Mund nehmen. Auf der Internetseite der **Informationszentrale gegen Vergiftungen der Universität Bonn** (<http://www.meb.uni-bonn.de/giftzentrale/pflanidx.html>) ist eine Auflistung giftiger Pflanzen mit Bildern und Erklärungen zu finden.

Balkone:

Balkone, Terrassen und Loggien dürfen wegen der Absturzgefahr keine Klettermöglichkeiten bieten. Hier ist besonders auf Balkon- oder Terrassenmöbel sowie größeres Spielzeug zu achten!

Erste Hilfe:

Pflaster, Verbandzeug und andere Erste-Hilfe-Materialien sind kindersicher, aber griffbereit zu lagern. Sinnvoll ist es, auch bei Spaziergängen entsprechendes Erste-Hilfe-Material mitzuführen.

Hilfe im Notfall:

Die Rufnummern von Feuerwehr, Polizei und Vergiftungsnotruf sollen an deutlich sichtbarer Stelle immer verfügbar sein. Empfehlenswert ist eine Ergänzung durch die Telefonnummern der behandelnden Kinderärzte sowie der Eltern. Bei Ausflügen und Spaziergängen ist es ratsam, einen Zettel mit diesen Telefonnummern mitzunehmen.

Weitere Informationen zur Sicherheit und Unfallverhütung sind zu finden unter:

- **Bundesarbeitsgemeinschaft (BAG) Mehr Sicherheit für Kinder e.V.** (<http://www.kindersicherheit.de>)
- **Deutschen Grünen Kreuz e.V.** (<http://www.dgk.de>).



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ratgeber für die Lebensmittelhygiene in der privaten Kindertagespflege im Haushalt der Tagespflegeperson in Niedersachsen

Die Betreuung von Kindern wird in der privaten Kindertagespflege nach individuellen Konzepten gestaltet. Jeder Einzelfall hat in der Regel eigene Strukturen hinsichtlich der Zahl der betreuten Kinder, der Räumlichkeiten und des Tagesablaufs.

Warum sind Informationen über die Lebensmittelhygiene so wichtig?

Informationen über die Lebensmittelhygiene sind deshalb wichtig, weil sich die persönliche Verantwortung der betreuenden Personen für das Wohl der Kinder auch auf die Abgabe sicherer Lebensmittel erstreckt. Dieser Verantwortung sollte sich jede betreuende Person bewusst sein und im Umgang mit Lebensmitteln entsprechende Grundkenntnisse haben.

Die Beachtung der nachfolgenden Hinweise zur Lebensmittelhygiene tragen zur Sicherheit bei der Abgabe von Speisen bei.

Welche Ausstattung sollten die genutzten Räume haben?

Küche

Die Arbeitsflächen und deren Umgebung, Geräte und Fußboden der Küche sollten leicht zu reinigen sein. Glatte Flächen erleichtern das Sauberhalten. In Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sollte auf Dekoration und das Lagern nicht notwendiger Gegenstände verzichtet werden.

Als Mindestausstattung werden empfohlen:

- fließend Warm- und Kaltwasser,
- Seifenspender und regelmäßig zu wechselnde Handtücher (getrennt für Hände und Geschirr),
- ein Kühlschrank,
- Abfallbehälter.

Toilettenräume

Die Toilettenräume sollten zumindest über fließend Kaltwasser und Seifenspender verfügen sowie mit regelmäßig zu wechselnden Handtüchern ausgestattet sein.

Für die Reinigung der Toilette und Fußböden sollten unbedingt gesonderte Tücher zu verwendet werden.

Was sollte bereits beim Einkauf von Lebensmitteln beachtet werden?

Bei verpackten Lebensmitteln sollte das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) beachtet werden. Bis zu dem angegebenen Datum garantiert der Hersteller bei der entsprechend geforderten Lagerung die einwandfreie Beschaffenheit. Eine Verwendung über das Datum hinaus ist möglich, sollte jedoch im Rahmen der privaten Kindertagespflege zur Minimierung von Risiken vermieden werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind mit einem Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis...) gekennzeichnet. Sie sind nach Ablauf des Verbrauchsdatums von den Händlern aus dem Handel zu nehmen. Soweit sie dennoch angeboten werden, sollte auf den Kauf verzichtet werden, weil die Gefahr der Verderbnis und damit einer Gesundheitsschädigung zu groß ist.

Für den Transport kühlpflichtiger und/oder gefrorener Lebensmittel sollte an das Mitführen von Kühltaschen gedacht werden, um die Einhaltung der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln zu gewährleisten und die Unterbrechung der Kühlkette bei gefrorenen Lebensmitteln so weit wie möglich zu reduzieren und damit eine Vermehrung von Keimen zu vermeiden.

Lebensmittel mit erkennbar undichter oder beschädigter Verpackung sollten gemieden werden.

Bei dem Bezug warmer Mahlzeiten von externen Essensanbietern sollten sie unmittelbar nach Anlieferung verzehrt werden. Bei lauwarmen Temperaturen der gelieferten Mahlzeiten können sich möglicherweise darin vorhandene Keime sehr schnell vermehren. Daher sollten die Mahlzeiten in diesem Fall nacherhitzt werden.

Wie sollten Lebensmittel gelagert werden?

Eine Verunreinigung durch z.B. Schmutz, Insekten, Schädlinge, Keime, Abfälle, Gerüche, Reinigungsmittel kann durch Lagerung in geschlossenen oder abgedeckten Behältnissen vermieden werden.

Reste aus angebrochenen Konservendosen sollten nicht darin belassen, sondern in verschließbare Behältnisse umgefüllt werden.

Bei verpackten Lebensmitteln sollte die angegebene Lagertemperatur beachtet werden.. Kann sie nicht eingehalten werden, wird dringend geraten, das Lebensmittel noch am Einkaufstag vollständig zu erhitzen, um Lebensmittel bedingte Erkrankungen auszuschließen.

Auch bei der Lagerung im Kühlschrank sollte unbedingt auf Hygiene geachtet werden.

Welche Hygienemaßnahmen sind bei der Zubereitung zu beachten?

Allgemeine Hygienemaßnahmen

Es wird dringend empfohlen, vor, mehrfach während und nach der Zubereitung, die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife zu reinigen.

Arbeitsflächen sollten nach jedem Arbeitsgang gründlich gereinigt werden, da dadurch das Risiko der Keimübertragung auf andere Lebensmittel gemindert wird.

In Spüllappen, Schwämmen, Spülbürsten und Handtüchern - insbesondere wenn sie feucht sind - können sich Keime schnell vermehren. Auf regelmäßigen Austausch sollte daher unbedingt geachtet werden.

Während der Speisezubereitung sollten sich keine Haustiere in der Küche aufhalten.

Besondere Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung von Lebensmitteln

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln sollte vor der Verwendung geprüft werden, ob das Lebensmittel noch einwandfrei von der Beschaffenheit und Qualität ist.

Bei Angabe eines Verbrauchsdatums („zu verbrauchen bis...“) verbietet sich die Verwendung nach dem Ablauf des Datums, weil die Gefahr der Verderbnis und damit einer Gesundheitsschädigung zu groß ist.

Bei der Zubereitung von Mahlzeiten sollten rohe, vom Tier stammende Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Geflügel immer zuletzt verarbeitet werden, um eine Übertragung von Keimen auf Lebensmittel, die nicht erhitzt werden, zu vermeiden. Wenn Fleisch verschiedener Tierarten verarbeitet werden soll, wird dringend empfohlen, die Arbeitsflächen und Geräte zwischen den einzelnen Arbeitsschritten zu reinigen.

Es wird empfohlen, gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen zu lassen, um die Vermehrung von Keimen zu vermeiden. Das Auftauwasser von Fleisch, Geflügel und Fisch kann sehr keimbelastet sein; es sollte beim Auftauen aufgefangen und direkt in den Abfluss entsorgt werden.

Fleisch, Fisch, Eier und Rohmilch (auch Vorzugsmilch ist Rohmilch) sind nur in vollständig durchgegartem/gekochtem Zustand sichere Lebensmittel. In rohem Zustand können Lebensmittel mit Krankheitserregern belastet sein. Da Kinder gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich reagieren, wird dringend empfohlen, Eier, Rohmilch, Fleisch und Fisch nur in durcherhitztem Zustand an diese abzugeben. Bereits pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Milch kann dagegen ohne nochmalige Erhitzung von Kindern getrunken werden.

Zur Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen sollte Babynahrung direkt vor dem Füttern zubereitet werden; lange Warmhaltezeiten verbieten sich ebenso, wie das Aufwärmen von Milchnahrung und Gläschenkost.

Geöffnete Gläschen sind im Kühlschrank maximal einen Tag haltbar. Mit dem Lebensmittel wird korrekt umgegangen, wenn die benötigte Portion vor dem Erwärmen aus dem Gläschen genommen wird.

Auf hygienische Weise wird gefüttert, wenn bei jedem Kind ein eigener Löffel und ein eigenes Gläschen/eigener Teller verwendet werden.

Auch Obst und Gemüse können keimbelastet sein und sollten vor dem Verzehr unbedingt gründlich gewaschen werden.

Es wird empfohlen, weitere detaillierte Hinweise den beigelegten Verbrauchertipps aus dem Bundesinstitut für Risikobewertung zu entnehmen (Anlage).

Informationen über die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene sind auch bei dem örtlich zuständigen Veterinäramt zu erhalten.

Stand 01.07.2013