Landkreis Vorpommern-Rügen
FG 34.30

Merkblatt für Tagesmütter

Voraussetzungen für die Versorgung der Kinder mit Lebensmitteln

Tagesmütter dürfen nur sichere Lebensmittel an die ihnen anvertrauten Kindern verabreichen. Um ihrer Sorgfaltspflicht nachzukommen, müssen sie folgende lebensmittelhygienische Mindestanforderungen einhalten:

Personalhygiene:
- es muss ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss an einem geeigneten Standort vorhanden sein
- am Handwaschbecken müssen Mittel zum Händewaschen und zum Desinfizieren sowie eine Möglichkeit zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein
- eine Gesundheitsbescheinigung nach § 43 Infektionsschutz muss vorliegen

Küche:
- Kücheneinrichtung aus glattem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material
- Kühl- und Tiefkühlmöbel müssen ein Thermometer oder eine digitale Temperaturanzeige haben
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Originalverpackungen und getrennt von Lebensmitteln lagern; niemals in (ehemalige) Lebensmittelbehältnisse umfüllen
- Behältnisse zum Aufbewahren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterial müssen lebensmittelgeeignet sein

Lebensmittel:
- leichtverderbliche Lebensmittel müssen so gelagert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen ist; es sind die vorgeschriebenen Lagerbedingungen bei Fertigpackungen von Lebensmitteln zu beachten
- angeliefertes Mittagessen muss bis zur Ausgabe eine Temperatur von mindestens + 65 °C haben, eine Möglichkeit zum Nacherhitzen sollte vorhanden sein
- tief gefrorene Lebensmittel unter Kühlung auftauen; Auftauflüssigkeit auffangen und entsorgen
- auf das Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum ist zu achten
- roheihaltige Speisen und rohes Hackfleisch sollten den Kindern nicht verabreicht werden
- Verzicht auf Honig für Säuglinge (bis zum vollendeten ersten Lebensjahr)
- tiefgefrorene Beeren für Kompott vor der Verwendung durcherhitzen
- für die Zubereitung von Tee immer sprudelnd heißes Wasser verwenden

Dokumentation:
- Temperaturen der Kühlmöbel sollten schriftlich nachgewiesen werden
- bei Anlieferung von Mittagessen ist die Temperatur zu messen und zu dokumentieren
- Aufbewahrung der Einkaufsbelege für Lebensmittel (Rückverfolgbarkeit)
- bei Auftreten von Magen-Darm-Erkrankungen ist das Gesundheitsamt zu informieren