



Merkblatt Tagespflege

Hinweise für Tagespflegeeinrichtungen/Wohnbereichsküchen

Es dürfen nur sichere Lebensmittel an die ihnen anvertrauten Personen verabreicht werden. Um Ihrer Sorgfaltspflicht nachzukommen, müssen sie folgende lebensmittelhygienischen Mindestanforderungen einhalten:

1. Küchenbereich:

- Wandflächen, Bodenbeläge, Türen, Fenster sowie Kücheneinrichtungen müssen aus glattem, leicht zu reinigenden und desinfizierbarem Material bestehen
- Doppelspüle und ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr muss vorhanden sein
- am Handwaschbecken müssen Mittel zum Händewaschen und zum Desinfizieren sowie Mittel zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein
- Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen mit einem Thermometer ausgestattet sein

2. 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 Grad 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

3. Personalhygiene:

- in der Toilette muss das Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser ausgestattet sein
- am Handwaschbecken müssen Mittel zum Händewaschen und zum Desinfizieren, sowie Mittel zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein
- eine Gesundheitsbelehrung nach § 43 Infektionsschutz muss vorliegen

4. Dokumentation:

- im Rahmen der Sorgfaltspflicht müssen Eigenkontrollen durchgeführt und dokumentiert werden (z.B. Temperaturmessungen in Kühleinrichtungen)
- beim gleichzeitigen Auftreten von zwei oder mehr Magen-Darm-Erkrankungen, dann Meldung an das zuständige Gesundheitsamt