

Hygiene in Kindertageseinrichtungen



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

In Kooperation mit:

in form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung


**LAND
BRANDENBURG**
Ministerium der Justiz und für
Europa und Verbraucherschutz


**LAND
BRANDENBURG**
Ministerium für Bildung,
Jugend und Sport


Projektagentur
Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Bedeutung



- Zu betreuende Kinder gehören zu den Risikogruppen
 - Geringe Immunabwehr
 - Schadstoffgrenzen gelten nicht für (Klein-)Kinder
 - Keine/wenig eigenen Kompetenzen auf dem Gebiet
- Nachweis über gute Praxis
 - Dokumentation der Arbeit
 - Schutz vor möglichen Beschuldigungen

Ausstattung



- Transport- und Lagermöglichkeiten
 - Trockenlager: separater Raum oder Schrank in der Küche
 - Tief-/Kühlschränke
 - Medizinprodukte/Medikamente und Reinigungsmittel getrennt lagern
- geordnete Zubereitung: Un-/Reinbereich
- Bereich für Schmutzgeschirr
- Thermometer:
 - im Kühlbereich und für die Zubereitung, Warmhaltung/-anlieferung
 - im Zweifel die Kerntemperatur messen (digital)
 - jährliche Kalibrierung

Bereiche



- Lager
 - leicht zu reinigen (Raum und Regale)
 - keine LM auf dem Fußboden
 - Lichtquelle abgedeckt
- Tief-/Kühlschränke
 - einwandfreier Zustand
 - keine Vereisung
 - Temperaturkontrolle
- Küche
 - leicht zu reinigen
 - Lichtquelle abgedeckt
 - Handwaschbecken/Doppelspüle
- Reinigungsutensilien
 - selbst leicht zu reinigen, desinfizierbar
 - separater Ausguss
 - Geschirrspülmaschine (65°C)
- Möbel und Arbeitsflächen
 - leicht zu reinigen
 - einwandfreier Zustand
 - Silikonfugen
- Hausgeräte
 - leicht zu reinigen, inklusive Umgebung
- Geschirr und Besteck
 - einwandfreier Zustand
 - vor Staub und Wrasen geschützt
- Thermoboxen/-Taschen
 - leicht zu reinigen
 - Temperaturkontrollen
- Abfallbehälter
 - mit dem Fuß bedienbarer Deckel
 - leicht zu reinigen
 - tägliche Entsorgung

Einkauf und Lagerung



- Einkauf
 - kurze Wege
 - getrennter Transport
- Wareneingangskontrolle
 - Menge, Sauberkeit, Unversehrtheit
 - MHD/VD
 - Temperaturen
 - Datum und Ihre Unterschrift, Mängel (inklusive Unterschrift des Lieferanten)
- Lagerung
 - First in First out, wöchentliche Kontrolle
 - TL dunkel, belüftet, kühl (<math><18^{\circ}\text{C}</math>)
 - Übertragung von Keimen und Schadstoffen verhindern
 - Kühlschranktemperatur anpassen und täglich kontrollieren
 - unmittelbarer Verbrauch von rohen Fleischzubereitungen, Innereien, Wild und Fisch

Zubereitung



- Kreuzkontamination verhindern
 - Bsp. Stulle mit selbst hergestelltem Brotaufstrich, Gemüsesticks, Würzen
- im Kühlschrank auftauen
- nach Vorkochen Speisen innerhalb von 3 h auf 10 °C abkühlen
- Rezepturen verwenden
- Gartemperatur 72 °C für 2 Minuten
- besondere Vorsicht bei sensiblen und Risikolebensmitteln
(z. B. *Ei/-Produkte, rohes Fleisch/Hack, Beeren und Sprossen sowie Milchprodukte, Breie, viele Dessert, aufgeschäumte Sahne und Produkte daraus*)
- Rückstellproben
 - Menge, welche LM, Verpackung, Beschriftung, Lagerung, Dauer, Dokumentation
- Standzeiten
 - Temperaturen
 - Dauer
- Reste in der Regel entsorgen

Essen bestellen



- vertragliches Leistungsverzeichnis
 - DGE-Standard
 - Qualitätssystem des Anbieters
 - Rahmenbedingungen
- eintreffende Ware prüfen
 - Menge, Sauberkeit, Unversehrtheit
 - Temperaturen
 - Dokumentation?
 - Verarbeitung von Cook & Chill bzw. Cook & Freeze
 - Technische Ausstattung
 - Erhitzungsprozess

Unter Einjährige



- verbotene und ungeeignete Speisen/LM
 - Rohmilch- und Roheiprodukte
 - rohe Fleisch- und Fischprodukte
 - Trinkwasser nicht mehr als 50 mg/l Nitrat
 - Honig
 - nitratreiche Gemüsearten wie Spinat, Kopfsalat, Rucola, Chinakohl, Rote Bete und Rettich
- sofort nach der Zubereitung den Vorrat einfrieren
- kein Warmhalten, kein Aufwärmen
- Umgang mit Muttermilch
 - Eltern: verantwortlich für das Abpumpen und den Transport zur Tagespflege
 - Annahme, frisch, gekühlt oder tk
 - Lagerung: < 5 °C / < -18 °C
 - Aufbereiten: im Kühlschrank auftauen, dann im Flaschenwärmer erwärmen
 - Verbrauch innerhalb von 24 Stunden

Reinigung



- sofort/nach Gebrauch
 - verschüttete LM
 - Küche: Geräte und Maschinen, Arbeitsflächen in der Küche, Tische
- täglich
 - in der Küche: Spül- und Waschbecken, Türklinken, Lichtschalter, Abfall, Fußboden
 - Fußboden im Speiseraum
- wöchentlich
 - Küche: Türen, Außenflächen der Möbel
 - Lager: Fußboden, Kühlschrank (Grundreinigung)
- monatlich
 - Küche: Möbel innen
 - Lager: Abstellflächen
- einen Zyklus definieren
 - Lager: TK-Bereich, Grundreinigung
 - Küche: Grundreinigung

Dokumentation



- Transportgeräte und Wege
 - Ablaufplan
- Wareneingang
 - Nachweis
- Lagerung
 - Nachweis
- Zubereitung
 - Rezepte und ggf. Temperaturkontrolle
- Reinigung
 - Plan und Nachweis

Dokument 1



Temperaturkontrolle Kühlschrank

Datum	Temperatur	erreicht*	Datum	Temperatur	erreicht*	Datum	Temperatur	erreicht*
1.	< 4 °C		12.	< 4 °C		23.	< 4 °C	
2.	< 4 °C		13.	< 4 °C		24.	< 4 °C	
3.	< 4 °C		14.	< 4 °C		25.	< 4 °C	
4.	< 4 °C		15.	< 4 °C		26.	< 4 °C	
5.	< 4 °C		16.	< 4 °C		27.	< 4 °C	
6.	< 4 °C		17.	< 4 °C		29.	< 4 °C	
7.	< 4 °C		18.	< 4 °C		30.	< 4 °C	
8.	< 4 °C		19.	< 4 °C		31.	< 4 °C	
9.	< 4 °C		20.	< 4 °C				
10.	< 4 °C		21.	< 4 °C				
11.	< 4 °C		22.	< 4 °C				

*bei Abweichung alternative Temperatur eintragen und nachfolgend begründen

Datum:

Begründung:

Dokument 2



Reinigungsplan

	Intervall	Reinigungsmittel und Dosierung ²	Verfahren	Zuständigkeit ¹
Kühlschrank				
verschüttete oder ausgelaufene Lebensmittel	sofort		feucht wischen	
Grundreinigung	wöchentlich		feucht wischen	
Tiefkühlbereich				
verschüttete oder ausgelaufene Lebensmittel	sofort		feucht wischen	
Grundreinigung inkl. abtauen	halbjährlich*		feucht wischen	
Vorratsbereich				
Verschüttete oder ausgelaufene Lebensmittel	sofort		fegen oder feucht wischen	
Fußboden	wöchentlich		Fegen, feucht wischen	
Schränke und Regale	monatlich		feucht wischen	
Grundreinigung	halbjährlich*		fegen und feucht wischen	
Küche				
Geräte und Maschinen	nach Benutzung		feucht abwischen, abspülen	
Arbeitsflächen	täglich und nach gebrauch		feucht wischen	
Fußboden	täglich		feucht wischen	
Türgriffe und Lichtschalter	täglich		feucht abwischen	
Wasch- und Spülbecken, Spülmaschine	täglich		feucht wischen	
Abfallbehälter	täglich (innen und außen)		feucht ab-/auswischen	
Möbiliar außen	wöchentlich		feucht wischen	
Möbiliar innen	monatlich		feucht wischen	
Grundreinigung	halbjährlich*		fegen und feucht wischen	
Speiseraum/Essbereich				
Tische	nach gebrauch		feucht wischen	
Weiteres Möbiliar	wöchentlich		feucht wischen	
Fußboden	täglich		fegen oder feucht wischen	
Grundreinigung	halbjährlich*		fegen und feucht wischen	

* oder entsprechend der Verschmutzung Zyklus festlegen

¹ Bei Arbeitsteilung regelmäßig, sonst einmal als Hinweis und einmal in der Dokumentation angeben.

² Empfehlungen auf den Etiketten und Produktbeschreibungen übernehmen.

Quellen



- Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hg.): „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung: <https://www.fitkid-aktion.de/startseite/>
- Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule: <https://www.nqz.de/>

Danke für Ihre Aufmerksamkeit



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/>

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

In Trägerschaft der Projektagentur – Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA) mbH



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

[Home](#) [Aktuelles](#) [Schulverpflegung](#) [Kitaverpflegung](#) [Unser Service](#) [Über uns](#) [Infomaterial](#) [Kontakt](#) [🔍](#)

Kita

Hier finden Sie Infos rund ums Thema

> [Kitaverpflegung](#)

Ihre ExpertInnen für
Fragen zum Essen und
Trinken in Kita und Schule

Wir sind für Sie da ...

Kontakt

Schule

Hier finden Sie Infos rund ums Thema

> [Schulverpflegung](#)