

Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen



MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire



**LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG**
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Leitfaden für eine gute
Lebensmittelhygienepraxis
in Kindertageseinrichtungen



Wieso dieser Leitfaden?

Laut EU-Gesetzgebung sind Kindertageseinrichtungen, in denen Essen angeboten wird, Lebensmittelunternehmen und unterstehen dem Lebensmittelrecht.

Zu den Vorschriften gehören:

- ❖ Registrierung als Lebensmittelunternehmen bei der « Sécurité alimentaire - Ministère de la Santé »
- ❖ Anwenden von Maßnahmen für eine gute Lebensmittelhygiene auf Basis von branchenspezifischen Leitlinien

Wie und von wem wurde der Leitfaden erstellt?

- ❖ Zusammenarbeit zwischen der Entente des Foyers de Jour und einer Arbeitsgruppe aus dem Bereich der Kindertageseinrichtungen.
- ❖ Kontrolle durch den « Service de sécurité alimentaire »
- ❖ Anerkennung durch das Gesundheitsministerium.

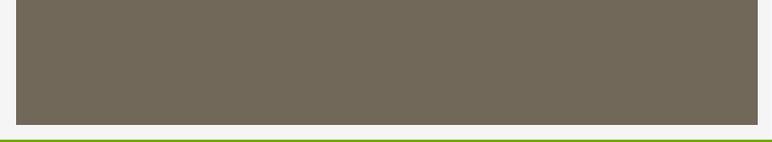
An wen richtet er sich?

An alle, die in einer Kindertageseinrichtung mit Situationen befasst sind, in denen Lebensmitteln gelagert, verarbeitet oder zum Essen angeboten werden.

- ❖ Küchenpersonal (z.B.: beim Mittagessen)
 - ❖ Pädagogisches Personal (z.B.: bei der Vorbereitung von Babyflaschen, bei Kochaktivitäten, bei Ausflügen)
 - ❖ und auch Kinder (z.B.: bei Koch- und Backaktivitäten)
- Damit alle erreicht werden, ist eine deutsche und eine französische Ausgabe vorgesehen

Wie ist er aufgebaut?

- ❖ 3 Teile (A, B und C)
- ❖ unabhängig voneinander zu nutzen



Teil A:
**Grundlagen für eine gute
Lebensmittelhygiene in
Kindertageseinrichtungen**

Beispiel aus Teil A

A.5. HYGIENEREGELN WENN IN DER EINRICHTUNG GEKOCHT WIRD



A.5. Hygieneregeln wenn in der Einrichtung gekocht wird

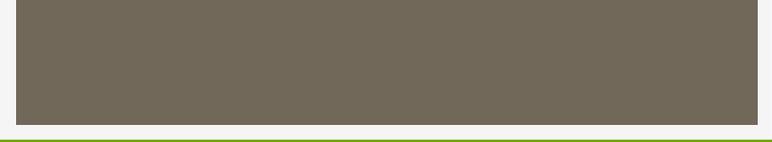
Folgendes Kapitel betrifft alle Personen – Küchen- sowie erzieherisches Personal –, welche in einer Einrichtung mit Lebensmitteln umgehen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt sind. Um die unterschiedlichen Gefahren auf ein akzeptables Maß zu reduzieren und die Vermehrung von krank machenden

Mikroorganismen zu verhindern, müssen die Risikofaktoren und die kritischen Punkte bekannt sein. Darüber hinaus sollte ein Maßnahmenplan in Form von Hygieneregeln bestehen, der von allen Beteiligten bekannt ist und auch angewendet wird.

A.5.1. Elementare Prinzipien zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

Bevor auf den nächsten Seiten ausführlicher auf den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln eingegangen wird, stellt nachfolgende Tabelle (vgl. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit) einfürend, kurz und prägnant dar, welche Aufgaben dabei im Vordergrund stehen:

1. Richtig einkaufen	Lebensmittel sorgfältig auswählen, angemessen lagern und falls erforderlich kühlen
2. Reinigen/desinfizieren	Hände, Geräte, Arbeitsutensilien und -flächen regelmäßig reinigen und ggf. desinfizieren
3. Trennen	Kreuzkontaminationen, d.h. Keimübertragungen vermeiden, rohe Lebensmittel von verzehrfertigen Speisen getrennt lagern
4. Erhitzen	Speisen gründlich durchgaren
5. Kühlen	Verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort ausreichend kühlen oder einfrieren



Teil B:
**Checklisten für eine gute
Lebensmittelhygiene in
Kindertageseinrichtungen**

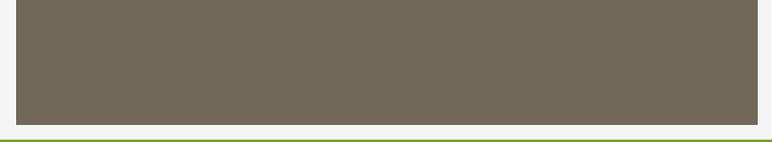
Beispiel aus Teil B: Checkliste

B.3. ABFALLENTSORGUNG

B.3. ABFALLENTSORGUNG	JA	NEIN	ANMERKUNGEN
Es besteht ein Abfallentsorgungsplan, der für eine schnelle und umweltfreundliche Beseitigung der Abfälle sorgt.			
Abfälle werden so schnell wie möglich aus den Räumen entfernt, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.			
Im Küchenbereich gibt es dicht schließende Abfallbehälter mit Fußhebel, die regelmäßig entleert, gereinigt und desinfiziert werden. Sie sind mit flüssigkeitsdichten Müllbeuteln ausgestattet, werden einwandfrei instand gehalten, gereinigt und falls notwendig desinfiziert.			
Das Sortieren von Abfällen erfolgt in dafür deutlich gekennzeichneten Abfallbehältern.			
Es sind besondere Räume für Abfälle vorhanden, diese werden sauber und frei von Tieren oder Schädlingen gehalten.			
Die Abfälle werden so behandelt, dass Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminiert werden können.			

B.4. SCHÄDLINGSVORSORGE UND -BEKÄMPFUNG

B.4. SCHÄDLINGSVORSORGE UND -BEKÄMPFUNG	JA	NEIN	ANMERKUNGEN
Es gibt einen Schädlingsbekämpfungsplan, der einerseits das Vorhandensein von Schädlingen feststellen kann und andererseits dazu dient diese zu beseitigen.			



**Teil C:
Vorlagen zur Dokumentation
von guter Lebensmittelhygiene
in Kindertageseinrichtungen**

Wann und wo steht der Leitfaden zur Verfügung?

Die Einrichtungen werden per email benachrichtigt:

- a. sobald die online Version auf www.enfancejeunesse.lu zur Verfügung steht.
- b. wo und ab wann die Druckversionen abgeholt werden können.

Leitfaden für eine gute
Lebensmittelhygienepaxis
in Kindertageseinrichtungen

