RheinlandPfalz

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER KINDERTAGESPFLEGE

Handreichung für Tagespflegepersonen und Jugendämter

VORWORT

Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege? Was soll denn noch alles geregelt werden? So könnte man denken. Unbestritten ist die Bedeutung der Lebensmittelhygiene im gewerblichen Bereich. Durch sie können beispielsweise viele lebensmittelbedingte Infektionen vermieden werden. Doch auch im Privaten und in Bereichen, in denen die Grenzen zwischen privat und gewerblich fließend sind und in denen letztendlich die meisten Lebensmittel verzehrt werden, müssen wir auf einige wichtige Regeln achten. Und weil gerade Kleinkinder besonders schutzbedürftig sind, ist in ihrem Interesse besonders auf eine gute Hygiene bei der Speisenzubereitung zu achten, denn Lebensmittelhygiene ist kein Selbstzweck. Natürlich wissen wir, dass Sie verantwortlich arbeiten und vieles, was hier niedergeschrieben ist, für Sie selbstverständlich ist.

Unsere Handreichung hat zum Ziel, die rheinland-pfälzischen Tagespflegepersonen für diese Thematik zu sensibilisieren und sie dabei zu unterstützen, den ihnen anvertrauten Kindern hygienisch einwandfreie Lebensmittel anzubieten. Sie soll dazu beitragen, Unsicherheiten in der Auslegung des geltenden Hygienerechts zu vermeiden bzw. auszuräumen. Auf dieser Grundlage soll möglichst viel Raum für die eigentlichen, für uns alle so wichtigen und von der Gesellschaft geschätzten Aufgaben der Tagespflegepersonen erhalten bleiben.
Die von uns eingesetzte interministerielle Projektgruppe hat bei der Erarbeitung dieser Handreichung viel Augenmaß und Praxisnähe gezeigt, ohne dabei die Anforderungen des geltenden Lebensmittelhygienerechts aus den Augen zu verlieren. Hierfür danken wir allen Beteiligten. Für Fragen und Anregungen stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden und der Jugendämter zur Verfügung. So bleibt uns, den Tagespflegepersonen viel Freude bei Ihrer Arbeit zu wünschen.

Prof. Dr. Gerhard Robbers
Verbraucherschutzminister

Irene Alt
Familienministerin

EINLEITUNG

Diese Handreichung richtet sich an die nach § 43 SGB VIII erlaubnispflichtige Kindertagespflege in den privaten Räumlichkeiten der Tagespflegeperson. Dieser Bereich unterliegt dem EU-Lebensmittelhygienerecht, nämlich den Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 sowie Nr. 852/2004. Die Tagespflegepersonen müssen daher einige sehr grundlegende Anforderungen erfüllen. Die Handreichung wurde erarbeitet, um die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege zu konkretisieren und den Tagespflegepersonen wie auch den Jugendämtern mehr Rechtssicherheit zu bieten.

Das Hauptaugenmerk lag dabei auf dem Recht der betreuten Kinder auf gesundes, hygienisch einwandfreies Essen in einem familienähnlichen, kindgerechten Umfeld. Wesentlich war, dass den Betroffenen einheitliche, nachvollziehbare und insbesondere praxisnahe Auslegungshinweise zur Verfügung gestellt werden. Daher wurde die Handreichung von einer interministeriellen Projektgruppe unter Einbeziehung der beiden Ministerien, des Landesjugendamtes, des Landesuntersuchungsamtes sowie von Jugendämtern und Lebensmittelüberwachungsbehörden erarbeitet.

Grundsatz
Für die Tätigkeiten der Tagespflegepersonen in ihren privaten Räumlichkeiten gelten die auch **für Privathaushalte üblichen Hygieneregeln**. Entsprechende Verbrauchertipps zu Keimen in der Küche finden sich beispielsweise auf der Internetseite des Bundesinstituts für Risikobewertung www.bfr.bund.de.

Darüber hinaus sind nach Auffassung der erwähnten Projektgruppe die im Folgenden aufgeführten **Hinweise zu beachten**.

HINWEISE

1. Organisation	
Anforderung	***Erläuterung***
Registrierung: Das EU-Recht fordert, dass die Tagespflegeperson Ihre Tätigkeit bei der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde meldet. Künftig wird bei Erteilung der Erlaubnis nach § 43 SGB VIII das Jugendamt die Lebensmittelüberwachung über die Tätigkeit der Tagespflegeperson unmittelbar informieren. Eine zusätzliche Meldung durch die Tagespflegeperson ist dann nicht mehr erforderlich. Die Tagespflegepersonen werden hierüber durch das zuständige Jugendamt informiert.	Die EU-Verordnung Nr. 852/2004 verlangt, dass sich Lebensmittelunternehmer vor Aufnahme der Tätigkeit bei der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde zwecks Registrierung melden. In Rheinland-Pfalz liegen den Jugendämtern die Adressen der Tagespflegepersonen, denen eine Erlaubnis nach § 43 SGB VIII erteilt wurde, vor. Es erscheint daher sinnvoll, dass die Jugendämter diese Daten den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden mitteilen. Empfohlen wird folgendes Vorgehen: Im Rahmen der Beantragung der Pflegeerlaubnis oder in einem gesonderten Rahmen erteilen die Tagespflegepersonen dem Jugendamt die Erlaubnis, ihre Daten zum Zwecke der Registrierung an die zuständige Behörde weitergegeben wird, alternativ registrieren sie sich selbst.
Amtliche Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachung sind im Einzelfall möglich.	Insbesondere bei der Erstüberprüfung können die Mitarbeiter der Jugendämter von Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung begleitet werden.

2. Persönliche Anforderungen

Bei **ansteckenden Krankheiten** keine Lebensmittel für andere zubereiten.	Personen, die an Symptomen einer Krankheit leiden oder Träger einer solchen Krankheit sind, die durch Lebensmittel übertragen werden kann (z. B. „Magen-Darm-Grippe“, Erbrechen, Salmonellose, durch Tröpfcheninfektion übertragbare Krankheiten...), sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Durchfall ist der Umgang mit Lebensmitteln generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.
Mindestens alle 5 Jahre in Hygienefragen **fortbilden**.	Für Tagespflegepersonen sowie Personen, die im gleichen Haushalt z.B. als Haushaltshilfe beschäftigt sind, besteht eine Pflicht, sich regelmäßig in Hygienefragen fortzubilden. Solche Schulungen sollen, entsprechend der Dauer der Erlaubnis nach SGB, mindestens alle 5 Jahre erfolgen und sind zu dokumentieren. Bei Fragen zur Schulung gib die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde Auskunft.
Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz	Auf eine förmliche, kostenpflichtige Belehrung gem. § 43 IfSG kann bei Kindertagespflegepersonen in Rheinland-Pfalz verzichtet werden. Allerdings sind die Empfehlungen im Umgang mit Lebensmitteln und Hinweise zu einzelnen über Lebensmittel übertragbaren Erkrankungen zu beachten und die Kenntnisnahme des Merkblatts in Anlage 1 ist bei Erlaubniserteilung durch das Jugendamt schriftlich zu bestätigen.
Saubere Arbeitskleidung: Freizeitkleidung zumindest durch eine Schürze abdecken oder separate Arbeitskleidung während der Essenszubereitung.	Die Essenszubereitung darf nicht durch verschmutzte Kleidung beeinträchtigt werden. Kleidung, die nicht leicht zu reinigen ist (wie bspw. Seide, nur per Hand Waschbares) ist ebenfalls ungeeignet.

3. Bauliche Anforderungen, Ausstattung

Böden im Küchenbereich müssen durch Wischen hygienisch zu reinigen sein.	Es dürfen bspw. keine offenen Fugen und Ritzen in Dielenböden vorhanden sein, da dies eine wirksame Reinigung verhindert. Aus demselben Grund ist Teppichboden nicht für Küchen geeignet.
Wände im unmittelbaren Arbeitsbereich benötigen **abwaschbare Oberflächen.**	An Herd, Spüle und Flächen zur Herrichtung von Lebensmitteln sind bspw. Fliesen, ein entsprechender Anstrich oder anderweitige geeignete Wandauflagen anzubringen.
Bad und WC mit separatem **Handwaschbecken** und Flüssigseife	Nach dem Toilettengang und dem Wickeln sind die Hände immer in einem separaten Waschbecken gründlich zu reinigen, nicht in der Küchenspüle.
Mülleimer geschlossen, mit Schwenkdeckel oder Fußpedal	Abfälle von Speisen und deren Verpackungen bieten Bakterien ideale Wachstumsbedingungen. Zudem muss Geruchsbelästigung vermieden werden.
Fliegengitter sind empfehlenswert und im Einzelfall notwendig.	Bei Küchenfenstern in der Nähe von Örtlichkeiten mit stärkerem Insektenaufkommen (Abfall-Lagerung, Tierhaltungen, Bäume mit überreifem Obst, Gewässer) sollten die Fenster mit Fliegengittern versehen werden.

4. Arbeitshygiene

Flüssigseife statt Stückseife verwenden.	Da Bakterien auf Stückseife leicht haften und übertragen werden können, soll in der Küche wie auch in Bad und WC ausschließlich Flüssigseife verwendet werden. Diese ist zumeist auch hautfreundlicher.
Holzgeräte: bei Bedarf austauschen; Geräte regelmäßig auf Risse überprüfen.	Risse in Holzgeräten bieten Bakterien ideale Rückzugsgebiete, die Geräte lassen sich nicht mehr ausreichend wirksam reinigen.
Verpackungsmüll mit hygienisch sensiblen Resten zügig entsorgen, ggf. in extra Beutel in gelben Sack geben.	Verpackungen wie bspw. SB-Verpackungen von Frischfleisch können Reste von Lebensmitteln enthalten und Bakterien ideale Wachstumsbedingungen bieten. Daher: schnelle Entsorgung unter Beachtung der Vorgaben der kommunalen Entsorgungsbetriebe.
Haustiere aus dem Küchenbereich fernhalten.	Haustiere sind wichtig für die Entwicklung von Kindern. Aus Gründen der Lebensmittelhygiene sollten sie aus der Küche, zumindest jedoch während der Essenszubereitung aus dem unmittelbaren Arbeitsbereich, ferngehalten werden: Haustiere haben auf keinem Fall auf den Arbeitsflächen und/oder dem Küchentisch etwas zu suchen! Katzentoiletten sowie Futter- und Wasserschalen nicht im Küchen- und Essbereich platzieren. Volieren und Vogelkäfige so aufstellen, dass Speisenzubereitung und -verzehr nicht durch Kot- und Federstaub beeinträchtigt werden.
Regelmäßige und wirksame **Floh- und Wurmprophylaxe**	Da Hunde und Katzen Träger von auf den Menschen übertragbaren Parasiten sein können, ist auf eine regelmäßige und wirksame Floh- und Wurmprophylaxe zu achten. Über Näheres zu Behandlungsintervallen informiert Sie Ihre Tierärztin oder Ihr Tierarzt.
Arbeitsgänge zeitlich oder räumlich voneinander trennen.	Sofern in der Küche kein separates Handwaschbecken vorhanden ist, ist eine räumliche Trennung verschiedener Arbeitsschritte nicht möglich. In solchen Fällen ist dann besonders darauf zu achten, dass die Arbeitsschritte zeitlich getrennt voneinander, das heißt nacheinander, ablaufen (Beispiel: Händewaschen, Salatputzen, Händewaschen, Geflügel herrichten, Brett waschen, Händewaschen).
Textilhandtücher täglich austauschen. **Wischlappen** täglich austauschen. **Reinigungsschwämme** nach Bedarf, jedoch spätestens nach einer Woche austauschen.	Bei mind. 60°C waschen. Tücher, Lappen und Schwämme bieten Bakterien ideale Wachstumsbedingungen (Speisereste, Feuchtigkeit und Wärme).

© Dmitriy Belyy - Fotolia.com

5. Maßnahmen zur Eigenkontrolle

Thermometer in Kühl- und Gefriereinrichtung **erforderlich.**	Viele hygienisch sensible Lebensmittel haben spezielle Anforderungen an die Lagerungstemperatur. Diese kann nur mithilfe eines Thermometers überwacht werden. Nur in ausreichend kalten Kühlmöbeln (Kühlschrank max. 7°C, Gefrierschrank max. -18°C oder kälter) lassen sich Bakterienvermehrung und Verderb auf ein Mindestmaß verringern. Kühlempfehlungen auf den Packungen sowie unsere „allgemeinen Empfehlungen" unter Punkt 6 beachten (die Lebensmittel am Einkaufstag verbrauchen, wenn die empfohlenen Kühltemperaturen nicht eingehalten werden können, wie z. B. +2°C bei Hackfleisch).
Mindestmaß **Rückverfolgbarkeit**: Speisepläne sowie Kaufbelege bzw. Herkünfte von Lebensmitteln für einen Zeitraum von mindestens 2 Wochen aufbewahren.	Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist eine wesentliche Säule bei der Bekämpfung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche. Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der Kindertagespflege umfasst mindestens, dass Kaufbelege bzw. die Herkünfte von Lebensmitteln, die an die Kinder weiter gegeben wurden (Wochenmarktstand, Eltern betreuter Kinder, eigener Garten) für einen Zeitraum von mindestens 2 Wochen aufbewahrt oder anderweitig dokumentiert werden. Die angebotenen Speisen sind in Form von Speiseplänen zu dokumentieren. Die genannten Unterlagen müssen ggf. den zuständigen Behörden vorgelegt werden können.
Eigenkontrolle (Stichwort HACCP): Beachtung der vorliegenden Handreichung	Die Vorgaben zur betrieblichen Eigenkontrolle (Stichwort HACCP) sind dann erfüllt, wenn die übliche Küchenhygiene sowie die Ausführungen der vorliegenden Handreichung beachtet werden.
Schädlinge: regelmäßig auf Befall kontrollieren; ggf. Fachfirma beauftragen.	Die Räumlichkeiten sollten regelmäßig in Bezug auf Schädlinge bzw. deren Kotreste und Fraßspuren kontrolliert werden. Sollte die Gefahr eines Befalls mit Küchenschaben bestehen, z.B. weil ein solcher Befall schon einmal bestanden hat, weil Lebensmittel wie Obst und Brot in offenen Kisten angeliefert werden oder weil in der Nachbarschaft ein Befall festgestellt wurde, sollten Überprüfungsfallen an den Lieblingsstellen dieser Schädlinge (warme, dunkle, feuchte Stellen, z.B. unter dem Abwaschbereich) aufgestellt werden. Diese sogenannten „Schabendedektoren" erhalten Sie in Drogeriemärkten, Zoohandlungen oder Baumärkten. Durch diese werden die Schaben nicht bekämpft, sondern sie zeigen rechtzeitig einen Befall an. Wurde ein Schädlingsbefall festgestellt, ggf. ist externer Sachverstand hinzuzuziehen.

6. Allgemeine Hinweise zu Lebensmitteln

Heißhalten (mind. 65 Grad) **und Kühlen** (max. 7 Grad)	Temperaturen zwischen 15° und 40°C bieten Bakterien optimale Bedingungen. Daher sind zubereitete Speisen entweder heiß oder kühl zu halten. Aber: Vor dem eigentlichen Verzehr müssen heiße Speisen selbstverständlich abkühlen. **Anforderungen konkret:** Frisches Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukte: max. + 7°C Hackfleisch und Geflügelfleisch: + 2°C bis max. + 4°C Innereien: + 2°C bis max. + 3°C Frischer Fisch: max. + 2°C Tiefkühlerzeugnisse: - 18°C oder kälter
Gelieferte oder von Eltern mitgebrachte Speisen: auf **Einhaltung der Kühlkette** achten.	Auch bei der Entgegennahme von Speisen (z.B. von einem Lieferservice oder von Eltern betreuter Kinder) ist darauf zu achten, dass kühlpflichtige Speisen gekühlt (wie angegeben, i.d.R. max. 7°C) und zubereitete Speisen ausreichend heiß (mind. 65°C) angeliefert werden. Wenn dem nicht so ist, dann im Einzelfall entscheiden, ob es nötig ist, die Ware zurückzuweisen, oder ob ein nochmaliges Erhitzen / Aufkochen möglich ist.
Lebensmittelreste: nicht gleich alles auf den Tisch stellen.	Bleibt etwas vom Essen übrig, zu dem die Kinder bereits direkten Kontakt hatten, kann es nicht wieder verwendet werden. Daher nicht gleich alles auf den Tisch stellen.
Unterschied zwischen **Mindesthaltbarkeit** und **Verbrauchsdatum** beachten.	Ein Verbrauchsdatum tragen fertig verpackte Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind, also bspw. rohes Hackfleisch oder Frischgeflügel. Solche Produkte dürfen nach Ablauf dieser Frist nicht mehr verzehrt werden, weil das Risiko besteht, dass sich möglicherweise vorhandene krankheitserregende Keime stark vermehrt haben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hingegen ist die Frist, für die der Hersteller Gewähr für die hygienische und sensorische Qualität leistet. Ein überschrittenes MHD heißt daher nicht zwingend, dass das Lebensmittel nicht mehr genießbar ist. Hier sollten die Verbraucherinnen und Verbraucher das Lebensmittel mit allen Sinnen begutachten und dann entscheiden, ob es auch nach Überschreitung des MHD noch verzehrt werden kann.
Verwechslungsgefahr bei Reinigungsmitteln und Chemikalien	Reinigungsmittel und andere Haushaltschemikalien stets getrennt von Lebensmitteln aufbewahren und nie in Lebensmittelbehältnisse (wie z. B. Sprudelflaschen) umfüllen.

7. Hinweise zu bestimmten Lebensmitteln

Zum Umgang mit **Muttermilch**, **Säuglingsfertigmilch** und mitgebrachter **Beikost/Brei**	siehe Anlage 2
Besondere Vorsicht gerade bei Kleinkindern ist bspw. bei folgenden Lebensmitteln geboten:	
Keine **Rohmilch** / Vorzugsmilch	Rohmilch einschl. Vorzugsmilch kann bakterielle Krankheitserreger enthalten und ist für Kinder nicht geeignet. Rohmilch vor dem Verzehr immer aufkochen, besser: auf pasteurisierte Milch zurückgreifen, da ernährungsphysiologisch kein Unterschied besteht.
Keine **rohen Eier**	Rohe Eier können bakterielle Krankheitserreger enthalten und sind für Kinder nicht geeignet. Eier vor Verzehr immer durcherhitzen; Rohen Kuchen-/Plätzchenteig mit Rohei-Anteil nicht an Kinder geben!
Kein **roher Fisch**, kein **Mett**, keine kurzgereiften **Rohwürste**	Auch roher Fisch wie Räucherlachs oder Sahnehering sowie rohes Fleisch (Mett, Tartar) und kurzgereifte Rohwürste (z. B. Mettenden, Teewurst) können mit krankmachenden Keimen belastet sein und sind nichts für kleine Kinder.
Allergien und Unverträglichkeiten	Die Tagespflegeperson hat sich über Allergien und Unverträglichkeiten der betreuten Kinder zu informieren und muss dies bei der Organisation der Küche und beim Angebot der Speisen berücksichtigen.
Erstickungsgefahr bei kleinen, festen Gegenständen	Bei kleinem, festem Obst und Gemüse wie beispielsweise Johannisbeeren, Hasel- / Erdnüssen und Erbsen, aber auch bei mit Lebensmitteln verwechselbaren Gegenständen (Spielzeug, Deko-Artikel) besteht Erstickungsgefahr, wenn die Kinder die Teile bspw. verschlucken oder in die Nase stecken
Kein Honig an Kinder unter 1 Jahr	Honig kann Sporen bestimmter Bakterien enthalten, die bei Kindern unter einem Jahr, deren Darmflora noch nicht richtig entwickelt ist, ernste Erkrankungen hervorrufen können.
Gemüse in Folie	Insbesondere Brokkoli zeigt häufig Schimmelbildung, daher beim Einkauf genau hinschauen und zuhause sofort auspacken.

© L.Klauser - Fotolia.com

Anlage 1:
Merkblatt zu Tätigkeitsverboten gem.
§ 42 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)
Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Vor allem in:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fischen, Krebsen oder Weichtieren und Erzeugnissen daraus
- Eiprodukten
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalaten, Marinaden, Mayonnaisen, anderen emulgierten Soßen,
- Nahrungshefen

können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- ie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- **Hohes Fieber** mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.
- **Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Arztes oder Ihrer Ärztin in Anspruch!

Anlage 2
Umgang mit Muttermilch, Säuglingsfertigmilch und mitgebrachter Beikost/Brei

1. Zubereitung von Säuglingsfertigmilch

Wasser zur Zubereitung von Säuglingsfertigmilch darf nicht aus Bleileitungen stammen. Kupferleitungen sind in der Regel unproblematisch; der pH-Wert des Wassers sollte jedoch nicht unter 6,5 liegen. Der Nitratgehalt sollte 50 mg/l keinesfalls überschreiten. Bei Unsicherheiten können die Wasserversorger kontaktiert werden. Leitungswasser ist jedoch bis auf wenige Ausnahmefälle für die Zubereitung von Säuglingsnahrung sehr gut geeignet. Wird abgepacktes Wasser oder Mineralwasser zur Zubereitung verwendet, ist auf die Aufschrift „für die Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet" zu achten.

Leitungswasser wird zuerst so lange ablaufen gelassen, bis es gleichmäßig kalt fließt. Daraufhin wird das Wasser auf ca. 40°C erwärmt (ein Abkochen und darauf folgendes Abkühlen auf Trinktemperatur ist in der Regel nicht notwendig) und nach Herstellerangaben mit dem Fertigmilchpulver vermischt. Ein Schütteln der Milch sollte wegen der Schaumbildung vermieden werden. Eventuelle Reste, die nach dem Füttern übrig geblieben sind, werden entsorgt und die Fläschchen und Sauger werden sofort gereinigt (Einweichen führt zur Keimvermehrung) und getrocknet. Ein Warmhalten der Milch muss unbedingt vermieden werden, da sich bei Trinktemperatur = Körpertemperatur insbesondere krankmachende Keime stark vermehren. Die für die Zubereitung von Säuglingsfertigmilch verwendeten Gefäße, Sauger und Utensilien werden sterilisiert (Entweder durch Abkochen oder Verwendung eines handelsüblichen Vaporisator). Für die Reinigung wird eine gesonderte Bürste verwendet, die ebenfalls regelmäßig gereinigt und sterilisiert wird. Das Fertigmilchpulver wird trocken, kühl und sorgfältig verschlossen gelagert.

Für Unterwegs kann heißes Wasser in einer Thermoskanne und getrennt hiervon die vorportionierte Menge an Milchpulver in einem sterilisierten Gefäß mitgenommen werden. Unmittelbar vor der Mahlzeit wird dann das Pulver zu dem ins Fläschchen gegebenen und abgekühlten Wasser gegeben. Auf eine hohe Hygiene (Händewaschen, Umgang mit den sterilisierten Gefäßen) ist unterwegs besonders zu achten.

Zusammenfassung **Säuglingsfertigmilch**:

- Leitungswasser ablaufen lassen oder stilles Tafelwasser für die Zubereitung von Säuglingsnahrung verwenden
- Wasser auf ca. 40°C erwärmen
- Milchpulver nach Herstelleranleitung zugeben
- Vermischen
- Füttern
- Reste entsorgen
- Reinigung der Utensilien, Fläschchen und Sauger
- Sterilisierung der Utensilien, Fläschchen und Sauger und ggf. Trocknen
- Trocken und sauber aufbewahren

2. Zubereitung von abgepumpter Muttermilch

Muttermilch ist in der Kindertagespflege nur für Kinder der Mütter bestimmt, von denen die abgepumpte Milch stammt. Die abgepumpte Muttermilch wird von der Mutter umgehend gekühlt. Hierzu sollten Gefäße verwendet werden, die die Menge einer Mahlzeit fassen. Auf das Gefäß wird das Datum des Abpumpens und für die spätere Zuordnung zum Kind ggf. Name des Kindes oder der Familie notiert. Erst nach dem Runterkühlen auf Kühlschranktemperatur (4-7°C) wird die Milch in einer mit Kühlelementen versehenen Kühltasche zur Tagespflegeperson gebracht. Die Tagespflegeperson achtet auf die gekühlte Anlieferung der Milch und bringt diese umgehend in den Kühlschrank (bitte nicht in die wärmere Kühlschranktür stellen). Erst unmittelbar vor der Mahlzeit wird die gekühlte Milch auf Verzehrstemperatur (37°C) gebracht. Eine wesentlich höhere Erhitzung ist für die Inhaltsstoffe der Milch schädlich. Ein eventuelles Aufrahmen der Milch kann durch leichtes Schwenken rückgängig gemacht werden. Für die Zubereitung der Muttermilch werden ausschließlich sterilisierte (mittels Vaporisator oder Abkochen) Utensilien verwendet. Die Milch wird sofort verfüttert und eventuelle Reste entsorgt. Ein Warmhalten der Milch muss unbedingt vermieden werden, da sich bei Trinktemperatur = Körpertemperatur insbesondere krankmachende Keime stark vermehren. Die Fläschchen

und Sauger werden sofort gereinigt (Einweichen führt zur Keimvermehrung) und getrocknet. Für die Reinigung wird eine gesonderte Bürste verwendet, die ebenfalls regelmäßig gereinigt und sterilisiert wird.

Gefrorene Muttermilch wird ebenfalls mit Kühlakkus in der Kühltasche transportiert und dann im Kühlschrank aufgetaut. Die gekühlte, aufgetaute Milch kann dann wie oben beschrieben zubereitet werden. Ein Auftauen bei Raumtemperatur ist ungeeignet, da die Äußeren Bereiche der Milch im Behältnis bereits Zimmertemperatur erreichen, wenn innere Bereiche noch gefroren sind. Einer Keimvermehrung wird hier unverhältnismäßig Vorschub geleistet.

Gekühlte Muttermilch, die ohne Unterbrechung der Kühlkette zur Tagespflegeperson gebracht wurde, wird innerhalb von zwei Tagen verbraucht. Gefrorene Muttermilch wird im Kühlschrank aufgetaut und dann ebenfalls innerhalb von zwei Tagen verfüttert. Ausschließlich Mutermilch, die vollständig durchgefroren die Tagespflegeperson erreicht, kann bei -18°C für höchstens vier Monate aufbewahrt werden.

Zusammenfassung **abgepumpte Muttermilch**:

- Muttermilch nur für eigene Kinder
- Annahme der Milch, wobei auf die Kühlung geachtet wird
- Sofortiges Verbringen in den Kühlschrank (4-7°C, nicht in die Kühlschranktür)
- Lagerung über höchstens 2 Tage
- Erwärmen der Muttermilch auf Trinktemperatur
- Füttern
- Reste entsorgen
- Reinigung der Utensilien, Fläschchen und Sauger
- Sterilisierung der Utensilien, Fläschchen und Sauger und ggf. Trocknen
- Trocken und sauber aufbewahren

3. Zubereitung von mitgebrachter Beikost/Brei

Durch die Eltern zubereiteter Brei kann, wenn er direkt nach der Herstellung in kleinen Portionen in geschlossenen und eindeutig mit Datum und Name gekennzeichneten Behältnissen im Kühlschrank auf max. 7°C herunter gekühlt wurde, zur Tagespflegeperson gebracht werden. Hierfür wird eine ggf. mit Kühlakkus versehene Kühlbox verwendet. Auch nach der Herstellung direkt eingefrorene Beikostportionen können auf diese Weise für die Kleinkinder zur Tagespflegeperson transportiert werden.

Die Tagespflegeperson überprüft beim Empfang die Kennzeichnung und ob es nicht zu einer übermäßigen Erwärmung der Beikost während des Transport gekommen ist. Der Brei wird umgehend in den Kühlschrank gestellt und es wird analog zur Lagerung und Zubreitung der Muttermilch verfahren. Wichtig ist, dass der Brei immer nur für den jeweiligen Tag mitgebracht wird, da die Tagespflegeperson keinen Einfluss auf die eigentliche Zubereitung der Beikost hat. Sie muss damit auch keine Verantwortung dafür übernehmen, wie lange gekühlter bzw. gefrorener Brei im individuellen Fall haltbar ist.

Zusammenfassung Zubereitung von mitgebrachter Beikost:

- Bei Annahme der Beikost auf Kühlung achten
- Sofortiges Verbringen in den Kühlschrank (4-7°C, nicht in die Kühlschranktür)
- Lagerung nur bis zur jeweiligen Mahlzeit des gleichen Tages
- Erwärmen der Beikost auf Esstemperatur
- Füttern
- Reste entsorgen
- Reinigung und Trocknung der Utensilien, des Bestecks und Geschirrs
- Ggf. Sterilisierung der Utensilien, des Bestecks und Geschirrs sowie trocken und sauber aufbewahren

Es wird empfohlen, nur komplex zubereitete Breie, wie zum Beispiel den Mittagsbrei, auf diese Weise vorzubereiten. Getreide-Milch-Obst-Brei oder Getreide-Obst-Brei lässt sich zumeist schnell und einfach mit den ggf. mitgebrachten Zutaten (z. B. mitgebrachtes Getreidebreipulver und Obstgläschen sowie pasteurisierte Milch oder H-Milch der Tagespflegeperson) durch die Tagespflegeperson zubereiten. Hierdurch sinkt die Gefahr der Vermehrung von Mikroorganismen enorm und die Kleinkinder erhalten dennoch die gewohnte

und vertragene Mahlzeit. Hierbei sollten die mitgebrachten Obstportionen oder andere leicht verderbliche Zutaten so gewählt werden, dass sie bei der Zubereitung vollständig verbraucht werden. Breipackungen werden sorgfältig verschlossen (z. B. mit einem Clip) nach Herstellerangaben gelagert. Reste der Mahlzeit werden nach dem Füttern entsorgt.

4. Sterilisierung der Fläschchen und Sauger

Auch wenn die Empfehlungen nicht mehr auf die Sterilisierung der Fläschchen und Sauger hinweisen, ist dies bei der Tagespflegeperson von großer Bedeutung, da hier mehrere Kinder aus unterschiedlichen Haushalten zusammenkommen. Es handelt sich für die Säuglinge also nicht mehr um die gewohnte hauseigene Keimflora ihres Elternhauses. Der Keimdruck ist durch die Kinder wesentlich höher, weshalb gerade bei der Zubereitung der Säuglingsnahrung auf eine verstärkt Hygiene zu achten ist und eine Sterilisierung der Utensilien, Fläschchen und Sauger bzw. des Löffels und Geschirrs nötig wird.

© thongsee - Fotolia.com

Handelt es sich bei den betreuten Kindern jedoch nicht mehr um Säuglinge und Kleinkinder von unter einem Jahr, so kann in Absprache mit den Eltern auf eine Sterilisierung von Besteck und Geschirr auch bei noch bestehender Breifütterung verzichtet werden. Kleinkinder und Kinder, die am normalen Familienessen teilnehmen, benötigen selbstverständlich keine Sterilisierung von Besteck und Geschirr mehr.

5. Anwendungsbereich

Diese allgemeinen Empfehlungen zur Zubereitung von Säuglingsmilch, Muttermilch oder mitgebrachter Beikost gelten nicht nur für Tagespflegeperson, sondern **sind auch die Grundlage zur Zubereitung von Mahlzeiten für Kinder in Kindertageseinrichtungen**. Hier muss auf die genaue Kennzeichnung der mitgebrachten Milch bzw. Zutaten oder des mitgebrachten Breis geachtet werden, damit jedes Kind tatsächlich die für es bestimmte Mahlzeit erhält. Auf Grund der höheren Kinderzahl muss penibel auf Hygiene bei der Essenszubereitung geachtet werden und die einschlägigen Vorschriften an die Räumlichkeiten sind natürlich zusätzlich einzuhalten.

Anlage 3
Ansprechpartner

Die für die **Lebensmittelüberwachung** zuständigen Behörden finden Sie im Internet über den Pfad www.mjv.rlp.de → „Verbraucherschutz“ → „Zuständige Behörden“ oder bei der jeweiligen Kreisverwaltung bzw. in den kreisfreien Städten Mainz, Trier, Koblenz, Ludwigshafen und Kaiserslautern bei der Stadtverwaltung.

Eine Übersicht über die rheinland-pfälzischen **Jugendämter** finden Sie im Internet über den Pfad www.lsjv.rlp.de → „Kinder, Jugend und Familie“ → „Landesjugendamt“ in der Rubrik „Anschriften“.

Die **Gesundheitsämter** sind bei den Kreisverwaltungen in Rheinland-Pfalz angesiedelt und auch für die kreisfreien Städte zuständig. Sie finden Sie im Internet über den Link www.bus.rlp.de, Suchbegriff Zuständigkeiten: „Gesundheitsamt“.

Anlage 4
Weitere Links

- Bundesinstitut für Risikobewertung: www.bfr.bund.de; besonders deren Link zu Hygienetipps für Privathaushalte: www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf
- Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung: www.dguv.de; besonders deren Hinweise zur Kindertagespflege: http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/i-8641.pdf
- Robert-Koch-Institut zu Empfehlungen zum Infektionsschutz: www.rki.de
- Fachempfehlungen Kinder und Jugendliche sowie Fachempfehlungen Feste: über den Pfad www.mjv.rlp.de → „Verbraucherschutz“ → „Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung“ → „Merkblätter“

Impressum

Herausgeber:
Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz in Rheinland-Pfalz (MJV)
Kooperationspartner:
Ministerium für Integration, Familie, Kinder, Jugend und Frauen in Rheinland-Pfalz (MIFKJF)
Redaktion: Dr. Sven Gierse (MJV), Karen Schönenberg (MIFKJF)
Layout: Achim Ginkel (Landesuntersuchungsamt)

Bezug: Diese Broschüre ist zu bestellen beim
Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz,
Diether-von-Isenburg-Str. 1, 55116 Mainz
E-Mail: poststelle@mjv.rlp.de, www.mjv.rlp.de
Druck: Justizvollzugsanstalt Diez
Auflage: 2. Auflage Mai 2015, inhaltliche Ergänzung in Kapitel 7 zu Allergien und Unverträglichkeiten

Anmerkung zur Verteilung:
Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Landes Rheinland-Pfalz herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerberinnen und Wahlwerbern oder Wahlhelferinnen und Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Kommunal-, Landtags-, Bundestags- und Europawahlen. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Druckschrift dem Empfänger oder der Empfängerin zugegangen ist. Den Parteien ist es jedoch gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

RheinlandPfalz

MINISTERIUM DER JUSTIZ UND
FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ

Diether-von-Isenburg-Str. 1
55116 Mainz

poststelle@mjv.rlp.de
www.mjv.rlp.de

Titelbild: Jakob Gierse