

Forum 2

Hygienemanagement in der Kita-Verpflegung



Rahmenbedingungen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Gutes bauliches und technisches Konzept der Räumlichkeiten
- Gute Lebensmittelhygiene
- Eigenkontrollen
- Lebensmittelkennzeichnung
- Personalhygiene
- Festlichkeiten in der Kita

Gutes bauliches und technisches Konzept der Räumlichkeiten

- Sauber und instand gehalten
- Glatt, leicht zu reinigen und desinfizieren
 - Schutz vor Schädlingen
 - Geeignete Lagerkapazitäten
- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr
 - Lebensmittelbecken und Spülmaschine
 - Ausreichend Belüftung und Beleuchtung
 - Hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge
- Lebensmittelüberwachung bei der Planung einbeziehen

Gute Lebensmittelhygiene

- Nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel/Speisen annehmen
 - Einhalten der Kühlkette
 - Speisen abdecken
- Speisen ausreichend erhitzen & heiß halten
 - Küchenhygiene
 - Spülmaschine und Reinigung

Eigenkontrollen

- Temperaturüberwachung Kühleinrichtungen
 - Reinigungs-/Desinfektionsplan
 - Wareneingangskontrollen
 - Warenausgangskontrollen
 - Schädlingsmonitoring

Lebensmittelkennzeichnung

- Zusatzstoffe
- Allergene

Personalhygiene

- Infektionsschutzbelehrung § 42, § 43
- Lebensmittelhygieneschulung § 4 LMHV
 - Körper-/Händepflege
 - Arbeitskleidung und Geschirrtücher
- Kontaminieren von Lebensmitteln vermeiden

Festlichkeiten in der Kita

- Auf empfindliche leicht verderbliche Lebensmittel verzichten
 - Produzieren in der Küche der Kita
 - Eltern informieren & belehren
 - Namensliste der Mitbringsel erstellen
 - Einhalten der Kühlkette
- Geeigneter Standort mit Spuck- & Witterungsschutz
 - Handwaschgelegenheiten
 - Verantwortung trägt der Veranstalter

Für die Zukunft gesattelt.

**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!**

Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt
Waldenburger Straße 2
48231 Warendorf
www.kreis-warendorf.de

