



Merkblatt

Personalhygiene in Naturkindergärten

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vor- sichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern lebensbedrohlich werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann in Kindertagesstätten schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Auch in Naturkindertagesstätten müssen die Verantwortlichen - unter Berücksichtigung der besonderen Rahmenbedingungen - für hygienisch einwandfreie Lebensmittel sorgen. Neben der Qualität der Lebensmittel ist hierfür die Personalhygiene von großer Bedeutung.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Bei Naturkindergärten handelt es sich häufig um ortsveränderliche Betriebsstätten, die Speisen nicht originär im eigenen Betrieb herstellen. Sofern **ausschließlich verzehrsfertig zubereitete** Speisen an die betreuten Kinder verteilt werden, sind die folgenden hygienischen Anforderungen an die Personal- bzw. Prozesshygiene bei der Speisenausgabe zu stellen:

- Geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, z. B. ausreichend große, saubere und täglich frisch mit Trinkwasser gefüllte Wasserkannen sowie Seife und Einmalhandtücher (bzw. arbeitstäglich und bei Bedarf zusätzlich zu wechselnde, saubere Stoffhandtücher).
- Sofern keine Warmwasserzufuhr gegeben ist, ist nach jedem Reinigen der Hände (Kaltwasser und Seife) ein geeignetes Händedesinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Herstellerangaben (u. a. Einwirkzeit) einzusetzen.
- Auch kleine Wunden an Händen und Armen sind mit wasserundurchlässigen Pflastern abzudecken bzw. es sind Einmalhandschuhe zu tragen.
- Geeignete und saubere Schutzkleidung für Personen, die mit der Speisenausgabe betraut sind. Die Schutzkleidung kann während der Speisenausgabe über die bei der Kinderbetreuung getragene Kleidung gezogen werden. Separate Personaltoiletten und Umkleieräumen sind in der Regel in Naturkindergärten nicht erforderlich.

- Bei warmen, verzehrfertigen Speisen muss bis zur Speisenausgabe die erforderliche Warmhaltetemperatur von mindestens + 65 °C eingehalten und stichprobenartig kontrolliert werden.
- Kühlpflichtige verzehrfertige Speisen sind bis zur Abgabe an die Kinder bei höchstens + 10 °C bzw. leichtverderbliche Lebensmittel bei weniger als + 7 °C oder nach Herstellerangaben ausreichend kühl zu halten.
- Speisenausgabe stets mit sauberem, hygienisch einwandfreiem Besteck. Direkten Kontakt zwischen Händen und Lebensmitteln vermeiden.
- Personen, die bei der Speisenzubereitung (einschließlich Speisenabgabe) in der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen eine Erst- und Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG).

Für Fragen zur Lebensmittelhygiene sind die örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden der wichtigste Ansprechpartner. Fragen zum Infektionsschutzgesetz beantworten die örtlichen Gesundheitsämter.

(Stand: Oktober 2013)