

Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege - Zusammenfassung von Kapitel 1.4: Anforderungen an Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

Quelle: Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege
Bundesverband für Kindertagespflege, Berlin, Oktober 2013

Die Broschüre ist nur als Print-Version erhältlich und kann beim Bundesverband oder online bestellt werden unter www.bvktp.de

Die Kapitel 1.1 bis 1.3

Einführung

Abschnitt 1: Grundsätzliches zur guten Herstellungs- und Hygienepraxis

1.1 Umgang mit Lebensmitteln

1.2 Persönliche Hygiene

1.3 Zubereiten von Speisen zusammen mit Kindern

entnehmen Sie bitte direkt der Broschüre des Bundesverbandes.

Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege, BVKTP 10/2013

Die Leitlinie zur Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege, die auf Initiative des zuständigen Bundesministeriums von Bundesverband und verschiedenen Spitzenverbänden erarbeitet und mit den jeweiligen Ressorts der Bundesländer abgestimmt wurde, ist nun beim Bundesverband in Berlin erschienen und kann ab sofort dort bestellt werden. Die Leitlinie informiert über die grundlegenden Hygieneregeln, die von Tagespflegepersonen bei der Zubereitung von Speisen beachten müssen, sowie über die baulichen Anforderungen. Je nach dem, ob es sich um Kindertagespflege im privaten Haushalt oder in anderen geeigneten Räumen handelt, sind hier unterschiedliche Anforderungen zu erfüllen.

Grundlage:

Europäisches Lebensmittelhygienerecht Verordnung (EG) Nr. 852/2004 - allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung von Lebensmitteln

Status: Lebensmittelunternehmer mit Registrierungspflicht

Grundsätzlich gelten Personen, die im Rahmen der Kindertagespflege Kinder entweder in der eigenen, privat genutzten Wohnung oder in anderen geeigneten Räumen betreuen und verköstigen, als "Lebensmittelunternehmer" i. S. des europäischen Lebensmittelrechts. Sie unterliegen damit den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Ausgenommen hiervon ist die Kindertagespflege im Haushalt des Kindes. Sie fällt nicht in diese Definition.

Tagespflegepersonen müssen sich als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen.

Vereinfachtes Verfahren zur Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP) *

Die Kindertagespflegeperson wird damit in vollem Umfang verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit und die Lebensmittelhygiene. Art. 5 der Verordnung (EG) 852/2004 fordert von Lebensmittelunternehmern grundsätzlich die Einrichtung von Verfahren zur Gefahrenbeherrschung, die auf die sog. HACCP-Grundsätze gestützt sind. HACCP ist die Abkürzung für "Hazard Analysis and Critical Control Point". Es handelt sich dabei um eine Vorgehensweise, die auf einer Analyse der Gefahren bei der Lebensmittelherstellung und der Etablierung sog. kritischer Kontrollpunkte im Produktionsprozess beruht. "Gefahr" (hazard) in diesem Sinne sind alle Stoffe oder Objekte, z. B. Krankheitserreger, Giftstoffe oder Fremdkörper (wie Glassplitter o. ä.), die in Lebensmitteln vorkommen und die menschliche Gesundheit schädigen können. An den kritischen Kontrollpunkten kann durch gezieltes Handeln eine Gefahr reduziert bzw. ausgeschaltet werden.

Die Leitlinie schlägt ein vereinfachtes Verfahren zur Gefahrenanalyse und mehrere kritische Kontrollpunkte im Rahmen der Eigenkontrolle vor. Sofern die Kindertagespflegepersonen diese unter Abschnitt 1 der Leitlinie dargelegten Anforderungen einhält und die in Abschnitt 2 vorgeschlagenen Kontrollpunkte im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig überprüft und ggf. geeignete Maßnahmen ergreift, kann im Übrigen auf die Durchführung eines vollständigen HACCP-gestützten Kontrollverfahrens verzichtet werden.

* siehe hierzu **Abschnitt 2 - Eigenkontrollmassnahmen, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)** sowie **Abschnitt 3 - Einhaltung mikrobiologischer Kriterien auf Seite 7**

Bauliche Anforderungen an Räume und Ausstattungen - Kapitel 1.4

Hier wird deutlich unterschieden zwischen der Kindertagespflege in der Privatwohnung der Tagespflegeperson (Modul I) und der Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumen (Modul II). Da vor allem in diesem Bereich die räumlichen Erfordernisse unterschiedlich bewertet werden von den zuständigen Behörden der jeweiligen Landkreise, bietet diese bundesweite Leitlinie eine verlässliche Orientierung. Wir haben diesen Teil der Leitlinie für Sie zusammengefasst und in der Anlage beigefügt.

Die vom BV veröffentlichte Leitlinie gilt für die Kindertagespflege nach Modul I und Modul II, jedoch nicht für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Bei Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumen in Baden-Württemberg handelt es sich nicht um Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, sondern um Kindertagespflege nach Modul II.

	MODUL I	MODUL II
Zielgruppe	Kindertagespflege im Haushalt der Tagespflegepersonen MODUL I Die Privatwohnung der Tagespflegeperson wird für die Betreuung und Verköstigung der Tagespflegekinder genutzt	Kindertagespflege in anderen geeigneten Räumen Modul II Die Kindertagespflege findet in anderen geeigneten Räumen, wie z. B. zu diesem Zweck angemieteten Laden-oder Wohnräumen statt.
Status	Lebensmittelunternehmer nach EU-Lebensmittelhygienerecht Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Registrierungspflicht	Lebensmittelunternehmer nach EU-Lebensmittelhygienerecht Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Registrierungspflicht
Kapazität	<i>maximal für 5 Kinder</i>	<i>maximal für 9 Kinder</i>
1.4 Anforderungen an Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte		
a) Definition von Modul I und II und grundsätzliche Anforderungen an Räume	Modul I	Modul II
	Private Wohnräume der Tagespflegeperson , die im Rahmen der Kindertagespflege für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden, müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen und so gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination der Lebensmittel vermieden wird. Die Räume sind grundsätzlich sauber und instand zu halten. Verunreinigungen durch Schädlinge und Tiere sind zu vermeiden.	Andere (nicht privat genutzte) geeignete Räume , die im Rahmen der Kindertagespflege für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden, müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen und so gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination der Lebensmittel vermieden wird. Die Räume sind grundsätzlich sauber und instand zu halten. Verunreinigungen durch Schädlinge und Tiere sind zu vermeiden. Es müssen, soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sein.
b) Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen	Modul I	Modul II
	Die grundsätzlichen Anforderungen aus a) sind zu beachten	Die grundsätzlichen Anforderungen aus a) sind zu beachten sowie:
Böden		Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Entsprechend müssen Bodenbeläge glatt, abwaschbar und fäulnisresistent sein
Wände		Wandflächen müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Wände in Bereichen, in denen unmittelbar mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. in der Umgebung von Arbeitsplatte, Spüle, Herd), müssen bis zu einer ausreichenden Höhe aus glatten Materialien (z. B. Kachelung oder abwaschbarer, nicht-toxischer Anstrich) bestehen.
Decken		Decken müssen so gebaut und instand gehalten werden, dass abblätternde Teile, Schmutzansammlungen, Kondenswasser und Schimmelbefall vermieden werden.
Küchenfenster		Küchenfenster, die nach außen zu öffnen sind, müssen erforderlichenfalls mit Insektengittern oder Insektennetzen ausgestattet sein, die zur Reinigung leicht entfernt werden können. Die Notwendigkeit von Insektengittern hängt beispielsweise von der Lage der Küche/ des Küchenfensters ab.
Türen		Türen müssen glatte, Wasser abstoßende Oberflächen haben. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

c) Arbeitsflächen, Spüle und Ausrüstungsgegenstände	Modul I	Modul II
Flächen	Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, z. B. die Küchenarbeitsplatte, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, z. B. Edelstahl oder Kunststoff. Auf Arbeitsflächen oder Arbeitsmittel aus Holz sollte deshalb nach Möglichkeit verzichtet werden. In jedem Fall muss die Oberfläche glatt und ohne Risse oder Spalten sein.	
Spüle	Für das Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten, Ausrüstungen und Geschirr muss eine Spüle vorhanden sein. Die Spüle muss über einen Trinkwasseranschluss (warmes und kaltes Wasser) verfügen. Empfohlen wird eine Spüle mit zwei Spülbecken. Hierbei wird ein Spülbecken für "unreine" Tätigkeiten, z. B. die Vorreinigung von Geschirr oder das Waschen von Lebensmitteln (z. B. Obst und Gemüse) verwendet, das zweite Spülbecken hingegen ausschließlich für "reine Tätigkeiten" wie das hygienische Abspülen von Arbeitsgeräten, Ausrüstungen und Geschirr.	
	Ist nur ein Spülbecken vorhanden, darf die Reinigung von Geschirr und das Waschen von Lebensmitteln nicht zum gleichen Zeitpunkt erfolgen, sondern erst zeitlich versetzt nach einer Zwischenreinigung des Beckens. Die Lebensmittel können dann z. B. in einem Sieb unter fließendem Wasser oder alternativ in einem separaten Behälter gewaschen werden.	
Geschirrspülmaschine	Für die hygienische Reinigung größerer Geschirrmengen ist die Verwendung einer Geschirrspülmaschine empfehlenswert.	
Aufbewahrung	Arbeitsgeräte, Geschirr und Besteck sind hygienisch, z. B. in sauberen, geschlossenen Schränken aufzubewahren. In der Küche verwendete Maschinen, Ausrüstungsgegenstände und andere Arbeitsmittel sollten regelmäßig technisch überprüft werden, um ihre sichere Funktion zu gewährleisten. Beschädigte, korrodierte oder nicht mehr funktionsfähige Gegenstände, z. B. Schneidbretter mit Abnutzungsspuren, rostige Messer oder gesplitterte Behälter von Küchenmaschinen müssen ausgetauscht werden.	
Kühlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln	Zur Kühlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln und fertig zubereiteten Speisen muss ein Kühlschrank vorhanden sein. Eine Überlastung des Kühlschranks durch zu große Lebensmittelmengen ist zu vermeiden, weil dann die Kühlleistung sinkt und es zur Vermehrung von unerwünschten Keimen in den unzureichend gekühlten Lebensmitteln kommen kann. Wenn tiefgefrorene Lebensmittel aufbewahrt werden, muss eine Gefriereinrichtung (z. B. ein Tiefkühlschrank oder ein Tiefkühlfach) vorhanden sein, die -18 Grad Celsius oder tiefere Temperaturen halten kann. In Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen sollte ein Thermometer oder eine elektronische Temperaturanzeige für die tägliche Temperaturkontrolle vorhanden sein.	
Müllbehälter	In der Küche muss eine verschließbarer Abfallbehälter (Mülleimer) vorhanden sein. Der Abfalleimer ist täglich zu leeren und in regelmäßigen Abständen zu reinigen.	
d) Handwaschbecken	Modul I	Modul II
	Es muss in der Küche bzw. in einem ausreichend nahe gelegenen Raum/ Bereich ein Handwaschbecken bzw. eine andere geeignete Vorrichtung zur Verfügung stehen. Für das Händewaschen müssen ein Seifenspender und nach Möglichkeit Einmalhandtücher verfügbar sein. Die Nutzung von Einmalhandtüchern wird empfohlen. Alternativ ist die Verwendung von sauberen Handtüchern möglich, die mind. täglich, bei Bedarf (z. B. bei sichtbarer Durchfeuchtung) auch öfter zu wechseln sind.	
		Hier kann, über die Anforderungen von Modul I hinaus gefordert werden, dass ggf. die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sind. Das Handwaschbecken muss über Kalt- und Warmwasserzufuhr (Trinkwasser) verfügen.

e) Toilettenraum, Toilette	Modul I	Modul II
	Der Toilettenraum sollte keinen direkten Zugang zur Küche/ zum Küchenbereich haben.	Der Toilettenraum darf keinen direkten Zugang zur Küche/ zum Küchenbereich haben.
	Der Toilettenraum und die Toilette sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Der Toilettenraum muss über ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr (Trinkwasser) verfügen. Für das Händewaschen müssen ein Seifenspender und nach Möglichkeit Einmalhandtücher verfügbar sein. Die Nutzung von Einmalhandtüchern wird empfohlen. Alternativ ist die Verwendung von sauberen Handtüchern möglich, die mind. täglich, bei Bedarf (z. B. bei sichtbarer Durchfeuchtung) auch öfter zu wechseln sind.	
f) Reinigung und Desinfektion der Küche und Ausrüstungsgegenstände	Modul I	Modul II
	Die Küche und deren Einrichtungen, Maschinen, Gegenstände und Ausrüstungen müssen in geeigneten zeitlichen Abständen gereinigt werden. Eine Desinfektion ist nur in Ausnahmefällen erforderlich.	
	Alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen immer in der Originalverpackung und strikt von Lebensmitteln getrennt aufbewahrt werden. Wegen der Verwechslungsgefahr dürfen Reinigungsmittel und Chemikalien nicht in Lebensmittel- oder Getränkebehältnisse (z. B. Tiefkühlbehälter, Getränkeflaschen) umgefüllt werden. Sie müssen für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Die Gebrauchsanweisungen für diese Mittel sind genau zu befolgen.	
	Bei der Reinigung von Gegenständen mit Lebensmittelkontakt muss Trinkwasser verwendet werden. Ausrüstungsgegenstände und Geräte, z. B. Schneidbretter, Geschirr und Messer müssen grundsätzlich zeitnah nach Gebrauch gereinigt werden. Eine Reinigung mit Trinkwasser ohne Zusätze (z. B. Spülmittel) ist dann ausreichend, wenn es sich um leicht entfernbare, wasser- lösliche Verschmutzungen handelt, z. B. bei der Vorreinigung vor dem eigentlichen Spülen oder bei der Zwischenreinigung von unmittelbar weiter zu verwendenden Gegenständen. Die Verwendung von heißem Wasser verbessert die Reinigungswirkung und reduziert vorhandene Keime. Reinigung mit Zusätzen, z. B. mit Geschirrspülmittel, und unter Verwendung von heißem Trinkwasser ist geeignet, um fetthaltige oder angetrocknete Verschmutzungen zu entfernen. Die enthaltenen waschaktiven Bestandteile bewirken, dass Fette und Schmutzpartikel leichter emulgiert, abgelöst und fortgespült werden.	
	Vor dem Reinigen der Küche oder von Ausrüstungsgegenständen müssen die dort gelagerten Lebensmittel aus dem Reinigungsbereich entfernt oder auf andere Weise, z. B. durch Abdecken oder Umfüllen in einen verschließbaren Behälter, geschützt werden.	
	Eine sich an die Reinigung anschließende Desinfektion bewirkt, dass auf Oberflächen noch vorhandene Keime (z. B. Krankheitserreger) fast vollständig abgetötet werden. Im Haushalt ist die Durchführung von Desinfektionsmaßnahmen nach der Reinigung üblicherweise nicht erforderlich. Nur in Ausnahmefällen kann eine Desinfektion der Küche und der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sinnvoll sein. Dies gilt z. B. dann, wenn eine betreuende oder betreute Person akut an Erbrechen und/ oder Durchfall erkrankt. In diesen Fällen muss der betreuende Arzt oder das Gesundheitsamt informiert und um genaue Hinweise zur Durchführung der Desinfektionsmaßnahmen gebeten werden.	

f) Fortsetzung von Seite 4	Modul I	Modul II
	<p>Schwämme, Tücher, Bürsten, Lappen usw., die zur Reinigung verwendet werden, bieten ideale Bedingungen für die Vermehrung von Bakterien und Pilzen. Deshalb ist es erforderlich, diese Gegenstände regelmäßig heiß bei mind. 80 Grad zu waschen oder zu reinigen und sie regelmäßig sowie bei Bedarf auszuwechseln. Die Reinigungsutensilien dürfen jeweils nur für einen vorgesehenen Zweck eingesetzt werden. Ein Wischtuch für die Reinigung der Küchenarbeitsplatte ist nur für diesen Zweck, nicht aber zur Reinigung des Spülbeckens zu verwenden. Dies kann beispielsweise durch die ausschließliche Verwendung von Utensilien einer bestimmten Farbe für einen bestimmten Zweck erleichtert werden. Prinzipiell ist die Einmalverwendung von Küchenpapier vorzuziehen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung und im Umgang mit rohen Lebensmitteln ist Küchenpapier, das anschließend im Müll entsorgt wird, zu verwenden.</p> <p>Kühlschränke müssen regelmäßig, z. B. einmal monatlich, vollständig ausgeräumt und anschließend gereinigt werden. Trotz niedriger Temperaturen vermehren sich einige Keime – darunter auch Krankheitserreger – in Kühleinrichtungen und können dabei auch Lebensmittel besiedeln. Auch Gefriereinrichtungen, sofern vorhanden, müssen regelmäßig ausgeräumt, abgetaut und gereinigt werden.</p> <p>Bei der Reinigung anfallendes Schmutzwasser ist in der Toilette zu entsorgen, nicht im Spülbecken.</p>	
g) Haustiere	Modul I	Modul II
	<p>Aus Gründen der Lebensmittelhygiene sollten Haustiere aus der Küche, zumindest jedoch während der Essenszubereitung aus dem unmittelbaren Arbeitsbereich entfernt sein. Haustiere sind zu jeder Zeit von den Arbeitsflächen und/ oder dem Küchentisch fernzuhalten.</p>	
	<p>Katzen Toiletten sowie Futter- und Wasserchalen sollen nicht im Küchen- und Essbereich aufgestellt werden. Volieren und Vogelkäfige sind so aufzustellen, dass Speisezubereitung und -verzehr nicht durch Kot- und Federstaub beeinträchtigt werden.</p>	
	<p>Da Hunde und Katzen Träger von auf den Menschen übertragbaren Parasiten sein können, ist auf eine regelmäßige und wirksame Floh- und Wurmprophylaxe zu achten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Tierärztin/ Ihren Tierarzt.</p>	

h) Schädlingsmonitoring und -bekämpfung	Modul I	Modul II
	<p>Insekten aller Art (z. B. Fliegen, Wespen, Motten) und Nager (Mäuse, Ratten) müssen konsequent von Lebensmitteln und den Orten, an denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ferngehalten werden.</p> <p>Durch nicht abgedeckte Speisen, offene Abfalleimer oder Lebensmittelvorräte werden Insekten und Nager angelockt. Diese können die Umgebung sowie Lebensmittel mit Eiern, Spinnfäden oder Kot verschmutzen. Dadurch erhalten Lebensmittel eine ekelerregende Beschaffenheit und sind deshalb zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet. Darüber hinaus können auf diesen Wegen Krankheitserreger übertragen werden. Vor allem angebrochene Trockenvorräte (z. B. Reis, Nudeln, Müsli) bieten ideale Bedingungen für die Besiedlung durch solche Schädlinge und deren Vermehrung. Daher müssen Lagerräume und Abfallbehälter stets verschlossen, sauber und ordentlich gehalten werden.</p> <p>Zur Kontrolle des Insektenbefalls empfiehlt sich die (für Kinder unerreichbare) Aufstellung und regelmäßige Erneuerung von Duftfallen an entsprechenden Stellen (z. B. Mottenklebestreifen in Lagerschränken der Küche). Bei erkennbarem Befall mit Insekten oder anderen Schädlingen müssen konsequente Bekämpfungsmethoden angewendet werden, die am besten durch einen gewerblichen Schädlingsbekämpfer durchzuführen sind.</p>	
		<p>zusätzlich: Es wird regelmäßig überprüft, ob ein Insektenbefall vorliegt. Die zur Kontrolle des Insektenbefalls ergriffenen Maßnahmen werden bei festgestelltem Insektenbefall systematisch dokumentiert. Hierzu ggf. erfolgt die Angabe → des überwachten Bereichs (z. B. Küche oder Vorratsraum) → der festgestellten Schädlinge und → der ergriffenen Maßnahmen (z. B. Erneuerung der Duftfallen bzw. Beauftragung Schädlingsbekämpfer).</p>
i) Vorratsraum/ Vorratsschrank	Modul I	Modul II
	<p>Für die Lagerung von trockenen Lebensmitteln, ggf. auch für Obst und Gemüse, sollte ein Vorratsschrank bzw. Vorratsraum vorhanden sein, der vor Licht und Schädlingen geschützt ist und in dem eine moderate Raumtemperatur herrscht.</p>	

Abschnitt 2 - Eigenkontrollmassnahmen, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, geeignete Eigenkontrollmaßnahmen zu entwickeln und anzuwenden und diese Eigenkontrollen zu dokumentieren. Durch die Dokumentation, die verhältnismäßig und der Art des Betriebs angemessen sein sollte, kann der Lebensmittelunternehmer ggf. nachweisen, dass er seiner Sorgfaltspflicht nachgekommen ist. Im Nachfolgenden werden Eigenkontrollmaßnahmen und Kontrollpunkte, die sich für den Umgang mit Lebensmitteln und die Speisenzubereitung in der Kindertagespflege eignen, vorgeschlagen.

Wareneingangskontrolle	<p>Beim Einkauf und bei der Lieferung von Lebensmitteln, vor allem kühlpflichtigen Lebensmitteln, muss auf Folgendes geachtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Auf die korrekte Temperatur der Lebensmittel /Speisen, → auf Beschädigungen der Verpackung, durch die die Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden könnten, → auf ein ausreichend langes Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum und → auf die Sauberkeit des Transportmittels. <p>Mängel müssen ggf. reklamiert werden und die Ware zurückgeschickt werden, wenn die o.g. Bedingungen nicht eingehalten werden. Die Ergebnisse der Kontrollen müssen stichprobenweise auf dem Lieferschein oder dem Kassenzettel dokumentiert werden, z. B. durch einen kurzen handschriftlichen Vermerk („Waren einwandfrei“, Unterschrift, Datum).</p>
Lagerungstemperatur	<p>Kontrollieren Sie regelmäßig stichprobenweise die Temperatur Ihrer Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Tiefkühltruhe). Auffällige Messergebnisse (Temperaturen von mehr als + 7 °C) sollten notiert und die korrekte Kühlung sichergestellt werden. Lebensmittel, die unzureichend gekühlt wurden, können – falls es sich nachweislich um einen kurzen Zeitraum und / oder nur um geringe Temperaturabweichungen handelte – sofort verarbeitet werden. Im Zweifelsfall sind derartige Lebensmittel jedoch sicherheitshalber zu entsorgen.</p>
Brat-/Kochtemperatur	<p>Der dritte Kontrollpunkt ist die ausreichende Erhitzung der Speisen (siehe Kapitel 1.1, h) Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, 1. Unterpunkt). Die Brat- / Kochtemperatur wird mit Hilfe eines Koch- / Bratthermometers erforderlichenfalls überprüft, sofern das Erreichen der ausreichend hohen Temperatur nicht sicher optisch, z. B. durch sprudelndes Kochen, erkennbar ist. In besonderen Fällen (auffällige Messergebnisse, Abweichungen) sollten die Temperaturen notiert werden und eine entsprechende Korrektur veranlasst werden.</p>
Rückverfolgbarkeit	<p>Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, bei Bedarf (d.h. im Fall einer behördlichen Prüfung) ein System nachzuweisen, mit dem festgestellt werden kann, wo bestimmte Lebensmittel gekauft wurden (sogenanntes „Rückverfolgbarkeitssystem“). Für den Bereich der Kindertagespflege ist hierfür das Aufheben von Kassensbons, Rechnungen oder Lieferscheinen ausreichend. Diese Unterlagen sollten für einen gewissen Zeitraum aufbewahrt werden. Der Nachweis der Rückverfolgbarkeit bemisst sich am Verbrauchsdatum bzw. MHD der Lebensmittel. Grundsätzlich sollte mit der zuständigen Behörde (Lebensmittelüberwachung) geklärt werden, wie lange die Dokumente/ Unterlagen aufzubewahren sind.</p>
Abschnitt 3 - Einhaltung mikrobiologischer Kriterien	
	<p>Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mit mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel legt für bestimmte Lebensmittel die einzuhaltenden Anforderungen bezüglich des Auftretens bzw. der Konzentration gesundheitlich relevanter Keime in Lebensmitteln fest. Generell müssen Lebensmittelunternehmer die Einhaltung dieser mikrobiologischen Anforderungen im Rahmen der Eigenkontrolle überprüfen. Ist dies nicht der Fall, kann der Unternehmer zur Verantwortung gezogen werden. Die Kontaktaufnahme mit der zuständigen Behörde (Lebensmittelüberwachung) wird empfohlen.</p>