

Kindergartenküchen

Informationen für Kindergärten



Auf Grund sich mehrender Anfragen in Bezug auf zunehmendes Interesse an Essenszubereitung bzw. Essensausgabe in Kinderbetreuungseinrichtungen, haben wir grundsätzliche Informationen für Sie zusammengestellt. Dieses Thema ist recht umfassend und unsere kurze Zusammenfassung kann nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erheben, sondern nur die vielfältigen Vorgaben aufzeigen, die gegebenenfalls zu beachten sind. Sollte Ihr Interesse konkrete Formen annehmen, sind Ihre

primären kompetenten Ansprechpartner die MitarbeiterInnen der Lebensmittelaufsicht der für Ihre Einrichtung zuständigen Bezirkshauptmannschaft. Im Anlassfall wird eine Expertin/ein Experte zu Ihnen kommen und an Ort und Stelle alle erforderlichen Maßnahmen mit Ihnen besprechen.

Räumliche Voraussetzungen

- Arbeitsflächen, Schränke, Türen, Fenster, Wände und Böden müssen abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Die Wände sollten glatt und fugenlos sein.
- Regale, Schränke, Schubladen, Herde, Dunstabzüge, Mikrowellengeräte, Konvektomaten und Kühlgeräte müssen hinsichtlich Funktion und Hygiene in tadellosem Zustand sein.
- Wenn Fenster geöffnet werden können, sind sie mit einem Insektengitter zu versehen
- Die Mülltrennung erfolgt in Einmalsäcken in Behältern mit selbst schließendem Deckel (Fußhebel) und täglicher Entleerung und Reinigung der Behälter.
- Blumen und Tiere sind aus hygienischen Gründen untersagt.
- Das Rauchen ist strengstens verboten.

Einrichtung, Reinigung, Desinfektion

- Kochgeschirr, Essgeschirr und Besteck müssen ausreichend und in einwandfreiem Zustand vorhanden sein.
- Arbeitsflächen und -geräte (Kochlöffel, Schneidbretter) aus Holz sind nicht erlaubt.
- Für die Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion muss ein Hygieneplan erstellt werden, der in der Küche gut sichtbar aufliegt. Der richtige Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss genauestens beachtet werden. **Sie dürfen ausschließlich in den Originalgebinden und getrennt von den Lebensmitteln aufbewahrt werden.** Die Arbeitsflächen sollten nur mit Einwegtüchern gereinigt werden. Andere Tücher müssen nach einmaliger Verwendung ausgekocht werden, Bodentücher müssen täglich gründlich gereinigt und wöchentlich ausgekocht werden. Es wird empfohlen, für unterschiedliche Bereiche verschiedenfarbige Tücher zu verwenden.
- Spülbecken und Handwaschbecken müssen getrennt sein. Sie müssen über Kalt- und Warmwasser verfügen. Die Armaturen des Handwaschbeckens sollten möglichst nur mit dem Ellbogen oder Fuß/Knie zu betätigen sein oder mit einer Lichtschranke ausgestattet werden. Die Behälter mit der Flüssigseife und dem Desinfektionsmittel sind fix an die Wand zu montieren und sollen auch mit dem Ellbogen zu bedienen sein, ansonsten sind sie mit einem Einmalhandtuch anzugreifen. Zum Abtrocknen sind nur Einmalhandtücher zu verwenden. Für die gebrauchten Papiertücher ist ein eigener Sammelkorb aufzustellen. Wenn in der Küche keine eigene Speisenzubereitung erfolgt, kann bei Doppelspülbecken eines davon als Handwaschbecken gekennzeichnet werden.
- Geschirrwäsche: Für die Reinigung sind prinzipiell Spülmaschinen zu verwenden. Angelegte Speisereste müssen aus dem Kochgeschirr entfernt werden, das gesamte Geschirr ist vorzuspülen und anschließend bei einer Wassertemperatur von 65° in der Spülmaschine zu waschen. Alles was wegen der Größe nicht in der Maschine gereinigt werden kann, ist einer Heißwasserreinigung mit 65° und anschließender Desinfektion zu unterziehen.
- Es sind laufend Kontrollen auf Ungeziefer (Ameisen, Lebensmittelmotten) durchzuführen und Aufzeichnungen darüber zu machen. Eine Schädlingsbekämpfung darf nur von autorisierten Firmen durchgeführt werden.

Personal

- Das Küchenpersonal muss für alle anfallenden Tätigkeiten ausreichend ausgebildet sein bzw. es muss auf sämtliche Erfordernisse sorgfältig eingeschult werden. In regelmäßigen Abständen sollen die Informationen aufgefrischt und die Schulungsinhalte schriftlich dokumentiert werden.
- Bei eigenständiger Essenzubereitung müssen auch Kenntnisse in Hinblick auf kindgerechte Zusammensetzung der Ernährung und deren Kaloriengehalt vorausgesetzt werden können.
- In der Küche muss saubere Arbeitskleidung und eine Kopfbedeckung getragen werden, welche getrennt von der Straßenkleidung aufzubewahren sind.
- Auf die Händereinigung muss größte Sorgfalt verwendet werden und zwar unmittelbar vor der Arbeitsaufnahme, nach jeder Pause, nach jedem Husten, Niesen, Schnäuzen und

Toilettenbesuch, nach dem Angreifen von Verpackungsmaterial oder verschmutzten Gegenständen. Die feuchten Hände sind mit Flüssigseife ca. 20 Sekunden bis über das Handgelenk einzuschäumen, danach die Seife vollständig abspülen und die Hände mit Einmalhandtüchern gut abtrocknen (auch die Fingerzwischenräume).

- Bei der Speisenzubereitung ist der Handschmuck abzulegen.
- Für das Personal ist eine eigene Toilette mit entsprechend ausgestattetem Handwaschbecken erforderlich.
- **Personen,**
 - **die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht,**
 - **mit nässenden/eitrigen Wunden an den Händen, Fieberblasen oder sonstigen Krankheiten bzw. Zuständen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können,**
 - **oder die bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen sich nicht am Kochbetrieb oder an der Essensausgabe beteiligen. Neu auftretende Krankheitszeichen, insbesondere auch Magen-Darmsymptomatik, sind dem Einrichtungsverantwortlichen unverzüglich zu melden.**

Einkauf, Anlieferung, Lagerung

- **Einkauf:** Es ist sinnvoll, nicht zu große Mengen einzukaufen. Bei leicht verderblichen Nahrungsmitteln sollte nur der jeweilige Tagesbedarf besorgt werden. Diese Lebensmittel sind immer in Kühl-/Isoliertaschen zu transportieren. Besonders bei Tiefkühlkost darf die Kühlkette keinesfalls unterbrochen werden und die Waren sind auf dem Transport immer gekühlt zu halten. Angetaute Produkte dürfen nicht wieder eingefroren werden, zu erkennen sind sie an großen Eiskristallen, bzw. z. B. bei Gemüse, wenn das gesamte Paket zu einem Stück gefroren ist.

Wichtig:

Mindesthaltbarkeits- bzw. Ablaufdatum beachten!

Verzicht auf Mett und Tartar, sowie Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden. Eier und rohes Fleisch können Salmonellen enthalten.

Verzicht auf Fischgerichte wegen der Gräten.

Verzicht auf Erdnüsse bei Kindern unter 6 Jahren, da sie immer wieder zu Problemen führen.

Keine Lightprodukte mit künstlichem Süßstoff.

- **Anlieferung:** Bei Kaltanlieferung darf die Anlieferungstemperatur von 8° nicht überschritten werden. Wenn die Anlieferung in Isolierbehältern erfolgt und die Temperatur nicht mehr als 4° beträgt, kann die weitere Lagerung in diesen Behältern bis zu maximal 3 Stunden ungekühlt erfolgen. Pasteurisierte Fertigmilch in Schalen sind mit der Oberseite gegeneinander zu lagern. Sie dürfen nicht angestochen werden, wenn sie nicht am selben Tag verzehrt werden. Hier wird die Temperatur zwischen den gestapelten Schalen gemessen und darf 8° nicht überschreiten. Die Temperaturen sind täglich zu kontrollieren und zu dokumentieren. Die Protokolle sollten ein Jahr aufgehoben werden. Bei Tiefkühl-Anlagerung darf die Kühlkette weder bei der Anlieferung noch bei der Zwischenlagerung unterbrochen werden.

- **Lagerung:** „Reine“ und „unreine“ Nahrungsmittel müssen immer getrennt aufbewahrt werden. Auf verpackten Nahrungsmitteln sind die Lagerungsbedingungen auf der Packung angegeben und entsprechend zu befolgen. Obst, Salat und Gemüse sind kühl und dunkel aufzubewahren, Brot gehört nicht in den Kühlschrank. Im Kühlschrank sind die unterschiedlichen Klimazonen zu beachten. Die Kühleinrichtungen müssen über eine ausreichende Kapazität verfügen und die Funktionsfähigkeit ist regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren. Die Ergebnisse sind ein Jahr aufzubewahren. Private Lebensmittel des Personals müssen im Kühlschrank in geschlossenen gekennzeichneten Behältern verwahrt werden. Erfolgt die Anlieferung der Speisen in Isolierbehältern und beträgt die Temperatur nicht mehr als 4°, kann die Lagerung bis zu 3 Std. in diesen Behältern ungekühlt erfolgen. Mitgebrachte Diätessen für einzelne Kinder sind grundsätzlich möglich, ansonsten sind mitgebrachte hausgemachte Speisen (Kuchen, Obstsalat) abzulehnen, weil man nicht weiß, unter welchen hygienischen Bedingungen und wann sie hergestellt worden sind. Hier ist Fertigprodukten und frischem Obst der Vorzug zu geben.

Vorbereitung, Verarbeitung

- Getrennte Vorbereitung und Verarbeitung von „reinen“ und „unreinen“ Nahrungsmitteln. Wenn aus Platzmangel eine örtliche Trennung nicht möglich ist, so ist eine zeitliche vorzunehmen. Man sollte unterschiedlich farbige Geräte und Schneidbretter für den „reinen“ und den „unreinen“ Bereich verwenden und diese sofort nach dem Gebrauch reinigen und desinfizieren. Auch die Arbeitsflächen und das Spülbecken, in dem die benutzten Geräte gereinigt werden, sind mit mindestens 65° heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.
- Bei Kaltanlieferung hat das Wärmen der Speisen sofort nach dem Entnehmen aus der Kühlung im vorgeheizten Konvektomat zu erfolgen. Die Kerntemperatur von 75° muss rasch erreicht, täglich überprüft und dokumentiert werden. Ein langsames Erhitzen könnte eine explosionsartige Vermehrung von Bakterien zur Folge haben. Die Dokumentationen sind 1 Jahr aufzuheben.
- Bei Tiefkühlanlieferung darf niemals bei Raumtemperatur aufgetaut werden, sondern nur im Konvektomaten, in der Mikrowelle oder im Kühlschrank. Das Erwärmen der aufgetauten oder tiefgekühlten Speisen auf 75° Kerntemperatur hat ebenfalls rasch im bereits aufgeheizten Konvektomaten zu geschehen (siehe oben). Die Kerntemperatur muss laufend überprüft und dokumentiert werden. Dokumentationen sind 1 Jahr aufzuheben.

Ausgabe

- Heißhaltetemperatur ist nicht Verzehrtemperatur! Das Heißhalten von zum Verzehr bestimmten Speisen hat bei 75° maximal 3 Std. zu erfolgen. Danach noch vorhandene Reste sind jedenfalls zu entsorgen. Das mehrmalige Aufwärmen von Speisen ist nicht zulässig.
- Personen mit eitrigem Wunden, Fieberblasen oder sonstigen Krankheitszeichen (siehe unter dem Punkt Personal) darf sich nicht am Kochbetrieb oder an der Essensausgabe beteiligen.

Anhang

Zu den „unreinen“ Arbeitsvorgängen gehören

- Warenanlieferung und Lagerräume
- Gemüse-/Salatvorbereitung
- Fleischvorbereitung, besondere Vorsicht bei Hühnerfleisch (Salmonellen!)
- Auftauen von rohen tierischen Lebensmitteln
- Topfspüle
- Eingabe des verschmutzten Geschirrs und Bestecks
- Abfallbeseitigung

Zu den „reinen“ Arbeitsvorgängen gehören

- Speisenzubereitung
- Portionierung
- Essensausgabe
- Lagerung von fertigen und portionierten Speisen
- Bereitstellung von Geschirr und Transportgegenständen

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

- sorgfältige Schulung aller Beteiligten
- Hände, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte mehrmals täglich sorgfältig reinigen
- nach Möglichkeit nur Einmaltücher verwenden
- konsequente Trennung zwischen Vorbereitung und Fertigstellung von Speisen (Messer, Schneidbretter)
- keine Berührung gegarter Nahrungsmittel mit ungereinigten Messern, sonstigen Küchengeräten oder Schneidbrettern
- keine Verwendung roher Eier
- größte Vorsicht bei Desserts, Mayonnaise, u. Ä.
- kein Kontakt zwischen Speisenzubereitung und Schmutzgeschirr
- kein Wechsel zwischen der „reinen“ und „unreinen“ Seite
- regelmäßige Überprüfung der Arbeitsabläufe auf mögliche Kreuzungen