

Grundlagen der **HYGIENE**

und die Anforderungen in der
Tagesbetreuung



Folgende Symbole finden Sie im Text wieder
und können wie folgt genutzt werden:



weitere
Informationen
in den Modulen



weitere
Informationen
in der Bibliothek

Grundlagen der HYGIENE

und die Anforderungen an Tagespflegepersonen als Lebensmittelunternehmer

- Tagespflegepersonen sind Lebensmittelunternehmer (Ausnahme Tagespflege im Haushalt des Kindes)
- Einhaltung der rechtlichen Regelungen zur Lebensmittelhygiene
- Maßnahmen zur Eigenkontrolle
- Anforderungen an die Gestaltung der Räume sowie Geräte und Geschirr
- Gesundheitszeugnis, Hygienebelehrung
- Pflicht zur Registrierung beim zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

Vor
Arbeitsauf-
nahme
zu regeln



Grundlagen der HYGIENE

und die Anforderungen an Kindertagesstätten

- Tagesstätten sind Lebensmittelunternehmen.
- Verantwortlich für die Einhaltung der rechtlichen Regelungen zur Lebensmittelhygiene
- Maßnahmen zur Eigenkontrolle
- Anforderungen an die Gestaltung der Räume sowie Geräte und Geschirr
- Gesundheitszeugnis, Hygienebelehrung:
Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich muss bei Erstaussübung eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachweisen, die nicht älter als 3 Monate ist.
Arbeitgeber belehrt danach einmal jährlich.

Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
Belehrung vor Arbeitsaufnahme durch den Arbeitgeber danach zweijährliche Belehrung.



INFEKTION

BOTULISMUS

BAKTERIEN

SCHIMMELPILZ

MIKROORGANISMUS

SALMONELLE

VERGIFTUNG

HEFE

Unerwünschte Mikroorganismen in Lebensmitteln

Unerwünschte Mikroorganismen können sein:



KRANKHEITSERREGER

Lebensmittelinfektionen: Erkrankungen nach der Übertragung lebender Keime mit der Nahrung in den Körper; Vermehrung der Keime im Körper (z. B. Salmonellen).

Lebensmittelvergiftungen: Erkrankungen, die durch mikrobiell gebildete Giftstoffe verursacht werden (z. B. Botulismus)



LEBENSMITTELVERDERBER

Bestimmte Mikroben bauen die Nährstoffe der Nahrungsmittel ab und scheiden übelriechende und -schmeckende Stoffe aus.

Häufig sind Bakterien, Hefen und Schimmelpilze die Ursache.

Lebensmittelverderb erkennt man also am Geruch und Geschmack (ranzig, muffig, ...), dem Aussehen (Fäulnis, Schimmelbildung, Verfärbung, Schleimbildung, ...)

Hygienisch kritische Lebensmittel

Optimale Bedingungen zur Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen

- hoher Wassergehalt im Lebensmittel
- hoher Nährstoffgehalt im Lebensmittel
- Optimale Temperaturen in der Umwelt: 10 – 60 ° C
- hohe Luftfeuchte



Hygienisch sensible Lebensmittel sind daher

- frischer Fisch und Meeresfrüchte
- frisches Fleisch und Geflügel
- rohe Eier und rohe Milch
- frisches Obst und Gemüse

Optimale Temperaturbereiche für die Aufbewahrung von Lebensmitteln sind daher

- unter 10 ° C
- über 60 ° C
(z. B. Zwischenlagerung gegarter Speisen)

