

## **Merkblatt für Lebensmittelhygiene Anforderungen für Kindertagesstätten, Tagesmütter und Altenpflege**

Junge Menschen (Kinder) und Senioren haben ein besonders hohes Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten, deshalb gelten neben den allgemeinen Anforderungen für den Umgang mit Lebensmitteln besondere Anforderungen an die Speisezubereitung für diese „Risikogruppen“:

Nachfolgend einige **Rechtsgrundlagen** und ihre Erläuterung:

§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie ...einer **nachteiligen Beeinflussung** nicht ausgesetzt sind.

Die nachteilige Beeinflussung ist im § 2 definiert als Beeinträchtigung durch Rauch, Gerüche, Verunreinigung, Schädlinge, Reinigungsmittel usw.

**Daraus leitet sich ab, dass ein hohes Maß an persönlicher Hygiene, Küchenhygiene und Materialhygiene beachtet werden muss!**

Die gesetzlichen **Hygieneanforderungen steigen mit dem Risiko, welches von dem speziellen Lebensmittel ausgeht**, so wird für den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln eine Schulung zur Pflicht gemacht:

§ 4 (1) Lebensmittelhygieneverordnung:

**Leicht verderbliche Lebensmittel** dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer **Schulung**...über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse... verfügen.

**Leicht verderbliche Lebensmittel** sind z.B. Fleisch und Hackfleisch, Eier und Eiprodukte, Feinkostsalate, Milch und Milchprodukte, Fische und Fischerzeugnisse, Torten und gefüllte Backwaren

§ 42 u. 43 **Infektionsschutzgesetz** nennt Tätigkeitsverbote für Personen mit bestimmtem Magen- und Darmerkrankungen oder infizierten Wunden, die **leichtverderbliche Lebensmittel** herstellen. Außerdem wird eine **Belehrung** vom Gesundheitsamt verlangt, für Personen, die gewerbsmäßig leicht verderbliche Lebensmittel herstellen.

Bestimmte Lebensmittel beinhalten ein so hohes Risiko, dass sie für den **Einsatz bei Kindern, Kranken und alten Menschen in Gemeinschaftseinrichtungen verboten sind:**

Rohe Eier oder **Speisen mit rohen Eiern** wie z.B. selbst gemachte Mayonnaise, „Knüppelkuchen“, Quark- u. Kremspeisen

(§ 20a Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung).

**Rohmilch**, d. h. Milch direkt vom Bauern. (§ 17 Tierische-Lebensmittelhygiene-Verordnung).

Um Erkrankungen durch Lebensmittel bei Ihren Schutzbefohlenen zu vermeiden und zur Klärung weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an ihr

**Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Am Wall 3 – 5  
18273 Güstrow  
tel.: 03843/755 3911 bzw. 01  
fax.: 03843/7553981**