

## Darauf müssen Sie beim Essen im Kindergarten achten

Immer dann, wenn Sie in Ihrer Kindertageseinrichtung mit Lebensmitteln umgehen, wachen Gesetze und Verordnungen darüber, dass Sie die Lebensmittel richtig lagern und gesundheitsbewusst damit umgehen. Dies betrifft besonders diejenigen Kindertagesstätten, in denen für die Kinder zu Mittag gekocht wird.

### Folgende Bereiche sind wichtig

Wenn Sie in Ihrer Einrichtung mit Lebensmitteln umgehen, müssen Sie sich nach Vorschriften richten. Grundlegend sollten Sie dabei die folgenden 3 Gebiete besonders beachten:

- Die **Herstellung von Lebensmitteln**, beispielsweise Zubereitung von Mittagessen, Backen eines Kuchens, Herstellung von Plätzchenteig.
- Die **Behandlung von Lebensmitteln**, z. B. die Zubereitung von Obstsalat oder das Einfrieren von Eis oder Brötchen.
- Die **Ausgabe von Lebensmitteln**, beispielsweise das Austeilen des Mittagessens an die Kinder, Aushändigen und Verteilen des Geburtstagsessens.

Beim Bundesministerium für Verbraucherschutz gibt es eigene Schulungen für Kindertageseinrichtungen. Dabei werden in 1-tägigen Schulungen alle wichtigen theoretischen und praktischen Grundlagen für den Umgang und die Zubereitung von Lebensmitteln in Kindertagesstätten vermittelt. Nähere Informationen erhalten Sie dazu unter [www.dge.de](http://www.dge.de)

### Die Lebensmittelhygiene- Verordnung

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt im ganzen Bundesgebiet. Sie regelt alle hygienischen Anforderungen an

- das Personal, das die Lebensmittel herstellt oder verteilt,
- den Umgang mit den Lebensmitteln,
- die Lagerräume und Geräte.

### Das Infektionsschutzgesetz

Dieses Gesetz besteht seit 2001 in seiner neuen Fassung. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten oder ausgeben, benötigen Sie demnach keine Gesundheitsuntersuchung mehr. Sie müssen nun eine so genannte Gesundheitsbelehrung über Krankheiten mit Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot vorweisen. Die Erstbelehrung wird vom Gesundheitsamt durchgeführt und muss anhand einer Bescheinigung nachgewiesen werden. Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass die Gesundheitsbelehrung jährlich wiederholt wird.

Auch dann, wenn Sie in Ihrer Einrichtung kein Essen zubereiten, sondern nur ausgeben oder wenn Eltern bei einer Feier oder bei Ihrem Sommerfest an der Kaffeetisch Kuchen verteilen, muss eine Gesundheitsbelehrung vorliegen. Deshalb ist es ratsam, einrichtungsintern eine so genannte betriebsinterne Sammelbelehrung vom Gesundheitsamt durchführen zu lassen, an der Sie, alle Ihre Kolleginnen und auch mithelfende Eltern teilnehmen.