

# Umgang mit Lebensmitteln

• Warmhalten im Bainmarie

• MHD

• Salate messen

• Kühltette

• Schulobst

• Aufwärmen

• Alufolie 2  
↳ lieber Edelstahl

• Temperaturkontrolle je Ausgabe<sup>2</sup>  
(4x)

• Mitarbeit von Kindern

• Temperaturmeßgerät  
(Infrarot und Stoch-)

• Temperatur der Kühlprodukte  
bei der Ankunft

• müssen die warmen Lebensmittel  
in den Schüsseln abgedeckt in die  
Gruppenräume gebracht werden?

• Lebensmittelreste  
(Schmutzige Behälter)

• Umgang mit ausgegebenen Speise (Reste)

• mitgebrachte Lebensmittel

• Rückstellproben

• Säubern des Obstes/Gemüse (bei Anlieferung)

• keine Mitgabe von Essen an die Eltern

• Umgang mit Geschirr und Besteck (sauber)

Kindern helfen beim Tischdecken!

• Reste vom Essen einfrieren? z.B. Suppen etc

• Van - Pudding warm geliefert 12° - 14°



# Personalhygiene

## Notwendiges:

- Einmalhandschuhe
- Arbeitskleidung / Kostenübernahme
- Hände waschen / -desinfizieren
  - ↳ auch lange genug
- Verletzungen abdecken
  - ↳ Pflaster Handschuhe
- Straßenschuhe in der Küche (Hausschuhe)
- Einmalhandschuhe
- Betriebsarzt / Untersuchung
- bei verschiedenen Arbeitsaufwand
- Mitarbeiter Schulung

## Probleme:

- fehlendes Handwaschbecken
- fehlende Hygiene des Mitarbeiters
- Bedienung / Selbstbedienung
- Schulung für "alle" die die Küche betreten.
- Eigenkrankung?
- Arbeitskleidung wechseln bei Raumwechsel
- Platzmangel
- Fingernägel
- Schmuck / Ehering
- fehlendes Personal



# Reinigung + Desinfektion

- Ständip
  - Schulobst-schüsseln säubern / aufbewahren
- Hygieneplan aktuell halten Überarbeiten
- Spültücher / Trockentücher nach Ethikbereich + Henkel?
- Reinigungsmittel welche Anforderungen
  - Wäschereinigung 60°??
- Lieferung Essen Rollwagen in die Küche
- Lieferwagen Kontrolle
- Kühl und Gefrierschrank wie oft reinigen? (Spühlmaschine)  
(Convetomaten)  
(Washmasch.)
- Spüle aus Kunststoff-Reinigung?
- Schneidebretter plastik? Glas? Holz?
- Küchenwerkzeug
  - Spielzeugwäsche in den Gruppen wie oft? wo?
- richtiges Hände waschen
- Grund- & Sichtreinigung
- dürfen Kinder in die Reinigung miteinbezogen werden?
- wie oft desinfizieren? - Essische / Stühle
  - Geschirrschränke wie oft reinigen?
  - Fußböden Reinigung feucht / wie oft?



# Abfallentsorgung

REFOOD-TONNE → STANDORT  
Platzmangel für Mülltrennung

Mülleimer für die Gruppen

Zuständigkeiten

Biotonne

Restmüll

Reinigung der  
Abfallbehälter

Papier

Abfallbehälter  
mit  
Deckel

Glas

Hygiene + Reinigungsplan

gelber Sack

Erkenntnis wohnen?

im dem gleichen Tag  
(entsorgen)  
draußen bringen



# Schädlingsbekämpfung

- Verpackung sichern
- Schlupflöcher vermeiden
- Draußen
- Fliegengitter
- Abfall fachgerecht entsorgen und Behälter reinigen
- Lästlinge
- Monitoring (Profilaxe)
- Klebestreifen / elektrische Fallen
- Kammerjäger (Schädlingsbekämpfer)
- Hausmeister
- welche Mittel sind möglich?
- Vorrat reinigen / desinfizieren
- Güterlagerhaltung "alles zuerst"
- LM-Reste richtig entsorgen (nicht im Gruppenraum)
- LM abdecken
- Hygiene & Desinfektion
- Regelmäßige Kontrolle aller Räume
- Informieren, Schädlinge erkennen
- Köder-(Ameisen) dösen aufstellen!



# Mitarbeiterschulung

• Fachpersonal

• zu wenig / selten

• wichtig Verantwortung Träger & Leitung

• Hygienefachkraft / Beauftragte

• Eigenverantwortung

• Inhalte:

• Verschiedene Kursanbieter

- Händewasche
- Umgang mit ansteckenden Krankheiten
- Welche Temperaturen
- Zubereitung der Speisen
- Mitgebrachte Speisen

• Dokumentation

• Schulung 3. Personen? (Eltern, z.B. Schulfest...)

Unterstützung durch den Caterer / Lieferant

Tagesordnungspunkt regelmäßig in Teammeetings

Widerstände überwinden? z.B. Schützen