

Berlin, 23. Mai 2012

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Tagespflegeeltern,

in der zurückliegenden Zeit sind Sie leider durch kontroverse öffentliche Diskussionen, einschließlich der Medienberichterstattung, über Tagespflegeeltern als Lebensmittelunternehmer und vielleicht auch durch Fehlinterpretationen des Berliner Leitfadens zur Lebensmittelhygiene verunsichert worden. Wir bedauern diese Verunsicherung ausdrücklich, sind aber froh, Ihnen heute Entwarnung übermitteln zu können.

Für die Praxis der Kindertagespflege und für Sie als Tagespflegeperson haben wir über Möglichkeiten der Umsetzung Einigkeit mit der EU, dem Bund und den Bezirken erzielen können: Die Ansprüche an die Tagespflegepersonen zur Lebensmittelhygiene können von jedem Privathaushalt ohne besonderen Aufwand erfüllt werden. Die Lebensmittelaufsichtsämter stehen Ihnen als Partner für Ihre Fragen jederzeit zu Verfügung und werden besondere Kontrollen bei Ihnen zu Hause nur durchführen, wenn sie im Einzelfall Risiken für die Gesundheit der Kinder befürchten müssen.

Wir schreiben Ihnen als Tagespflegeperson, damit Sie das weitere Verfahren kennen und wissen, was von Ihnen erwartet wird:

1. Tagespflegepersonen müssen den Lebensmittelaufsichtsämtern des Bezirkes gemeldet werden. Dies geschieht durch Ihr zuständiges Jugendamt.
2. Alle Tagespflegepersonen erhalten in **Schulungen** Informationen zur Lebensmittelhygiene. Das beiliegende **Informationsblatt** kann hierzu ebenfalls nützliche Hinweise geben.
3. Bei bestehenden Tagespflegestellen werden die grundlegenden Anforderungen an die Lebensmittelhygiene einmalig mit einem **Fragebogen** abgefragt. Nach Auswertung der Fragebögen wird entschieden, ob weitere Maßnahmen notwendig sind. Kontrollen vor Ort werden nur dann erfolgen, wenn Verdachtsmomente auf mangelnde Lebensmittelhygiene vorliegen oder entsprechende Hinweise eine Kontrolle zwingend erfordern. Sollten Sie zu den wenigen Tagespflegepersonen gehören, bei denen bereits ein Besuch des Lebensmittelaufsichtsamtes stattgefunden hat, so steht es Ihnen frei, den Fragebogen auszufüllen.

4. Insbesondere bei der **Einrichtung von neuen Tagespflegestellen** steht das Lebensmittelaufsichtsamt beratend zur Verfügung.
5. Die **Fachberater/innen der Jugendämter** werden bei ihren **jährlichen Hausbesuchen** die hygienischen Gegebenheiten vor Ort im Blick haben.

Diese Punkte helfen Ihnen, dass Sie als Tagespflegeperson zur Gesunderhaltung der Ihnen anvertrauten Kinder beitragen und auch für Ihre eigene Gesundheit sorgen. Bitte unterstützen Sie auch weiterhin das sichere und gesunde Aufwachsen der Kinder.

Den unter 3. erwähnten und beigelegten Fragebogen senden Sie bitte ausgefüllt bis zum 30.06.2012 an Ihr Lebensmittelaufsichtsamt.

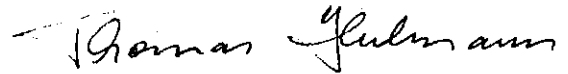
Neben dem Lebensmittelaufsichtsamt steht Ihnen natürlich auch Ihr zuständiges Jugendamt – Fachberatung Kindertagespflege – für weitere Fragen zur Verfügung .

Wenn Sie den Eindruck haben, dass die Eltern der von Ihnen betreuten Tagespflegekinder insbesondere durch die Medienberichterstattung beunruhigt sein sollten, so können Sie den Eltern das in der Anlage befindliche Informationsschreiben aushändigen. Auch Eltern dürfen sich bei Nachfragen gerne an das Jugendamt wenden.

Wir wünschen Ihnen und den Tagespflegekindern weiterhin alles Gute und grüßen Sie freundlich



Sandra Scheeres
Senatorin für Bildung, Jugend und Wissenschaft








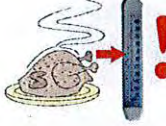

Thomas Heilmann
Senator für Justiz und Verbraucherschutz

Anlagen

Informationsblatt des LLBB zur Lebensmittelhygiene
Fragebogen zur Lebensmittelhygiene
Brief an Eltern von Kindern, die in Kindertagespflege betreut werden

Küchenhygiene

Die Küchenhygiene hat einen sehr hohen Stellenwert im Umgang mit Lebensmitteln. In der Küche verbergen sich viele gesundheitliche Risiken. Durch Missachtung der Küchenhygiene können sehr leicht aus sicheren Lebensmitteln „Risikolebensmittel“ werden.

Hygieneregeln	Handlungsbeispiel	Risiko bei Missachtung
Umgang mit Lebensmitteln		
Waschen Sie sich die Hände mit Seife, bevor sie die Lebensmittel berühren.		Lebensmittelinfektion durch Kreuzkontamination z.B. fäkale Verunreinigung (nach Toilettengang)
Vor der Zubereitung die Lebensmittel (Obst und Gemüse) gründlich abwaschen.		bei langfristiger Aufnahme: gesundheitliche Belastung durch Rückstände z.B. Pflanzenschutzmittel und Pestizide
Verwenden Sie für unterschiedliche Lebensmittel separate Küchenutensilien um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Vor allem getrennte Schneidbretter für Geflügelfleisch und Rohkostsalate.		Lebensmittelinfektion durch Kreuzkontamination z.B. Salmonellen vom Geflügelfleisch übertragen auf Rohkost
Vermeiden Sie die Berührung mit den Händen und verwenden Sie Hilfsmittel, wie z.B. Gabel, Löffel und Zange bei leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch, Milcherzeugnisse, Fische usw.).		Lebensmittelinfektion durch Kreuzkontamination
Entnehmen Sie die kühlpflichtigen Lebensmittel (z.B. Frischmilch, Hackfleisch) aus dem Kühlschrank erst unmittelbar vor der Zubereitung oder dem Verzehr.		Verderbnis durch mikrobielle Vermehrung aufgrund der Temperaturüberschreitung
Zubereitete, noch warme Lebensmittel so schnell wie möglich abkühlen. Lebensmittel erst in den Kühlschrank stellen, wenn diese Raumtemperatur erreicht haben.		Verderbnis durch mikrobielle Vermehrung Erhöhung der Kühlschranktemperatur und darauf resultierende Verderbnis durch mikrobielle Vermehrung
Tiefgefrorene Lebensmittel (z.B. tiefgefrorenes Hähnchen) im Kühlschrank schonend auftauen, Auftauwasser auffangen und beseitigen		Lebensmittelinfektion durch Kreuzkontamination (Auftauwasser kann bakteriell risikobehaftet sein)



Fragebogen zur Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

Name der Tagespflegeperson:	
Adresse der Tagespflegestelle:	
Zuständiges Jugendamt:	
<i>Die Anmeldung der Kindertagespflegestelle beim Lebensmittelaufsichtsamt erfolgt durch das zuständige Jugendamt.</i>	
<p>Hiermit erkläre und versichere ich Folgendes: (bitte Zutreffendes ankreuzen)</p> <p>a) zu Belehrung und Schulung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Nachweis bezüglich Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz liegt dem Jugendamt vor. <input type="radio"/> Schulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung ist erfolgt im Rahmen der Grundausbildung für Tagespflegepersonen <p>b) zur Betreuungssituation, den räumlichen Anforderungen (Küche, Sanitärbereich) und der Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Die für die Kinderbetreuung in der Wohnung genutzten Räume werden mehrmals wöchentlich den Erfordernissen gemäß gereinigt. <input type="radio"/> Die Wandbereiche am Arbeits- und Spülbereich sind mit strapazierfähigen, abwaschbaren Materialien versehen. <input type="radio"/> Die Arbeitsflächen und Gerätschaften haben glatte und abwaschbare Oberflächen. <input type="radio"/> Im Haushalt befindet sich ein funktionstüchtiges Kühlgerät für Lebensmittel. <input type="radio"/> Die Spüle in der Küche verfügt über einen Trinkwasseranschluss (warm/kalt). <input type="radio"/> Die Spüle verfügt über ein zweites Spülbecken*, oder es ist ein funktionstüchtiger Geschirrspüler* vorhanden. <i>*Bitte Zutreffendes unterstreichen</i> <input type="radio"/> Der Abfallbehälter (Mülleimer) ist verschließbar. <input type="radio"/> Lebensmittel werden hygienisch gelagert und in der Regel verschlossen und abgedeckt aufbewahrt. <input type="radio"/> Tiere werden von der Lebensmittelzubereitung und unverpackten Lebensmitteln fern gehalten. <input type="radio"/> Die sanitären Einrichtungen verfügen über ein Handwaschmöglichkeit mit Trinkwasseranschluss (warm/kalt). 	
<i>Datum und Unterschrift der Tagespflegeperson</i>	

Bitte zurücksenden an:

Veterinär und Lebensmittelaufsicht
Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin