

## Basis-Hygieneregeln im Rahmen von pädagogischen Aktionen<sup>1</sup>

### Hygiene im Gruppenraum

- Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Geräte und Arbeitsmittel.
- Reinigen Sie die Tische oder Küchenfunktionsbereiche in den Gruppenräumen vor und nach jeder Aktion gründlich und desinfizieren Sie gegebenenfalls. Wenn Sie mit den Kindern in der Kita-Küche arbeiten, muss die gesamte Küche anschließend gründlich gereinigt werden.
- Halten Sie Ordnung; Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände haben auf dem Boden nichts zu suchen. Umgekehrt sollen Einkaufstüten, Kartons oder Umverpackungen nicht auf gereinigten Arbeitsflächen Platz finden.
- Wenn nötig, reinigen und desinfizieren Sie während der Aktion den Kinder-Arbeitsplatz. Verwenden Sie möglichst Einwegtücher. Mehrweg-Reinigungstextilien mindestens täglich und zusätzlich bei Bedarf wechseln.
- Spülen Sie Schmutzgeschirr nicht mit der Hand, sondern direkt im Anschluss an den Gebrauch mit der Spülmaschine. Temperaturhöhe und Reinigungszeit bei der Spülmaschine nicht verändern.
- Entsorgen Sie Abfälle und Speisenreste möglichst sofort, mindestens einmal täglich.
- Trennen Sie reine und unreine Arbeitsbereiche bzw. reine und unreine Arbeitsgänge. Lassen Sie also Kinder z. B. nicht nebeneinander Kartoffeln schälen und gleichzeitig einen Obstquark anrühren.

### Lebensmittelhygiene

- Überprüfen Sie die verwendeten Lebensmittel vor der Verarbeitung auf Unbedenklichkeit:
  - richtige Temperatur (kühlpflichtige Lebensmittel mind. +7 °C)
  - Mindesthaltbarkeitsdatum in Ordnung
  - Behältnisse sauber und unbeschädigt
  - Lebensmittel sind nicht auffällig in Geruch, Geschmack oder Aussehen
  - Gemüse oder Obst ist nicht verwelkt, hat keine braunen oder fauligen Stellen und ist nicht stark mit Erde verschmutzt.
- Unterbrechen Sie die Kühlkette nicht (z. B. auf dem Transport zwischen Supermarkt und Kita). Nutzen Sie dafür entsprechende Kühlboxen. Wenn Eltern Lebensmittel z. B. für das Frühstück oder pädagogische Aktionen einkaufen, sollten sie keine Umwege fahren, sondern die Lebensmittel direkt nach dem Einkauf bei der Kita anliefern.
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt aufbewahren (mind. +7 °C) und nach Entnahme aus der Kühlung zügig weiterverarbeiten. Bis zum Verzehr ggf. zwischenkühlen.
- Speisen ausreichend erhitzen (Kerntemperatur von 72 °C für mind. 2 Minuten) und nur kurze Zeit (max. 3 Stunden) und nicht unter 65 °C warm halten.
- Richtig abschmecken: Nicht denselben Löffel zum Entnehmen und Probieren verwenden.

### Persönliche Hygiene der Kinder

- Saubere Schürze umbinden, Hand- und Armschmuck ablegen, lange Haare zusammenbinden.
- Vor Beginn der Aktion und nach jedem Toilettenbesuch die Hände gründlich mit Seife und warmen Wasser waschen.
- Achten Sie darauf, dass die Kinder nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. Beim Niesen vom Lebensmittel abwenden, in die Hand niesen und danach gründlich die Hände waschen und ggf. desinfizieren. Gleiches gilt für das Naseputzen.
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband abdecken.

---

<sup>1</sup> modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V. (Hg.): Wegweiser Schulverpflegung – Essen und Trinken in Kita und Schule. Bonn 2012.