

**Modul**

# **Aufnahmezentren für Kleinkinder**







## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul anzuwenden?	5
2.	Gute Hygienepraktiken	6
3.	Ablaufdiagramme für Prozesse	8
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)	8



# 1. Einleitung

Dieses Modul stellt eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für den B2C Sektor dar. Anbieter, die in den Anwendungsbereich von diesem Modul fallen und von Lockerungen in Sachen HACCP profitieren möchten, sind verpflichtet, neben dem praktischen Handbuch ebenfalls dieses Modul anzuwenden.

## 1.1 Anwendungsbereich

Dieses Modul wird angewendet für Anbieter, die Mahlzeiten für Säuglinge oder Kleinkinder in den Aufnahmezentren für Kleinkinder zubereiten und/oder verteilen.

Die Aufnahmezentren für Kinder im Alter von 0 bis 3 Jahren, die in den Zuständigkeitsbereich von "Kind en Gezin", "L'Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE)" oder "Der Dienst für Kind und Familie" fallen, müssen dieses Modul anwenden:

- Aufnahmegruppe für Säuglinge und Kleinkinder ab 9 Aufnahmeplätze (Kind en Gezin);
- Zentren für Kinderbetreuung und Familienförderung ab 9 Aufnahmeplätze (Kind en Gezin);
- Sammelaufnahmezentren für Kleinkinder (Kinderkrippen, Vorkindergärten, Gemeindegärten für Kleinkinder (MCAE), Kinderheime, Kindergärten, spezialisierter Dienst für Kleinkinder (SASPE)) ab 9 Aufnahmeplätze (ONE);
- Kleinkindbetreuungsstätten (Krippe) ab 18 Betreuungsplätze (Der Dienst für Kind und Familie)

## 1.2 Wie ist dieses Modul anzuwenden?

- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepaxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an.
- ⇒ Nehmen Sie die in diesem Modul genannten Gefahren, kritischen Punkte (CCP und AP), die kritischen Grenzwerte und die relevanten Korrekturhandlungen genauso über, wie sie in diesem Modul dargestellt werden. Es ist möglich, dass eine gewisse Gefahr für Ihren spezifischen Produktionsablauf nicht zur Anwendung kommt, dass Sie andere Grenzwerte anwenden wollen oder Korrekturhandlungen abändern wollen. Eine Abweichung von den Werten und vorgeschlagenen Handlungen ist unter der Bedingung erlaubt, dass Ihre Entscheidungs ordnungsgemäß begründet wird: Sie sollten alle erforderlichen Unterlagen zur Hand haben (z.B. die Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Angaben aus der Fachliteratur, Laboranalysen, ...).

Zusätzliche Überprüfungen sind für jeden AP und CCP erforderlich, um am Ende des Verfahrens zu einem sicheren Endprodukt zu gelangen.



- ⇒ Kontrollieren Sie (durch Überprüfen, Messen, Wiegen usw.) nach den angegebenen Überwachungsmethoden und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte richtig eingehalten werden.
- ⇒ Führen Sie die erforderlichen Korrekturhandlungen und -maßnahmen durch, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden und zeichnen Sie dies auf, wobei Sie auch die Anomalie/Abweichung erwähnen. Die Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen entsprechend der festgestellten Abweichung gewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorhergehenden Schritte des Prozessdiagramms geändert haben!

Falls Sie nicht von den Lockerungen profitieren können, müssen Sie alle Kontrollen und nicht nur die Abweichungen aufzeichnen.

## 2. Gute Hygienepraktiken

### Raum vorgesehen für die Handhabung von Lebensmitteln in den Aufnahmezentren für Kleinkinder

Ein Arbeitsraum ist vorgesehen für die Zubereitung der Flaschen, für die Zubereitung der Zwischenmahlzeiten, für die Portionierung auf Tellern, sowie zum Aufwärmen der Mahlzeiten.

- Die Lebensmittel werden dort nicht zubereitet;
- Die Lage im Lebensraum soll die Umsetzung der guten Hygienepraktiken ermöglichen;
- Der für die Zubereitung der Lebensmittel vorgesehene Arbeitsraum darf niemals gleichzeitig der Pflegeraum sein.
- Der für die Zubereitung der Lebensmittel vorgesehene Raum soll möglichst weit vom Pflegeraum entfernt liegen, um Kreuzkontamination zu vermeiden. Die Räume dürfen nicht angrenzend sein, es sei denn eine physische Trennung ist vorgesehen (z.B. eine Mauer, eine Plexiglaswand...);
- Der für die Zubereitung der Lebensmittel vorgesehene Raum soll mindestens mit einer Arbeitsfläche und einem Handwaschbecken in der Nähe dieses Raums ausgestattet sein. Je nach Organisation des Aufnahmezentrums ist der für die Zubereitung der Lebensmittel vorgesehene Raum mit einem Kühlschrank, einem Mikrowellenherd, einem Flaschenwärmer... ausgestattet.

### Wickelecke in den Aufnahmezentren für Kleinkinder

Die Kinder dürfen nie auf den Flächen (Arbeitsfläche, Tische...), die für die Zubereitung und/oder Behandlung der Lebensmittel oder für die Einnahme von Mahlzeiten benutzt werden, gewickelt werden. Der Pflegeraum darf sich nicht angrenzend an den Raum, wo die Lebensmittel zubereitet und/oder gehandhabt werden, befinden, es sei denn eine physische Trennung ist vorgesehen (z.B. eine Mauer, eine Plexiglaswand...).

- Um jede Kreuzkontamination zu vermeiden, soll die Fläche, worauf die Kinder gewickelt werden, möglichst weit entfernt sein von den Flächen, die für die Zubereitung und/oder Handhabung der Lebensmittel oder für die Einnahme von Mahlzeiten benutzt werden;
- Es soll möglich sein, sich die Hände zu waschen und, wenn notwendig, sie zu desinfizieren in der Nähe der Fläche, wo die Kinder gewickelt werden;
- Die Einführung von Töpfchen und WC für Kinder darf ebenfalls keine Kontaminations- oder Verunreinigungsquelle der Lebensmittel darstellen. Die Töpfchen und WC für Kinder dürfen sich niemals in der Küche befinden.

### Lebensmittel, die von den Eltern in den Aufnahmezentren für Kleinkinder mitgebracht werden, um von ihrem Kind verzehrt zu werden


Die Eltern sind für die Sicherheit der mitgebrachten Mahlzeiten verantwortlich (z.B.: Frische, Hygiene während der Zubereitung und während des Transports...), aber Sie sind verantwortlich für alle Schritte, die auf die Annahme der Mahlzeiten (z.B. die Aufbewahrung, Erhitzen der Mahlzeiten...) folgen. Dies gilt ebenfalls für die Muttermilch, die mithilfe einer Brustpumpe gewonnen wird.

- Treffen Sie mit den Eltern eine deutliche Vereinbarung über die mitgebrachten Lebensmittel und über die spätere Verwendung im Aufnahmezentrum. Sie können zum Beispiel wählen, um diese Verteilung der Verantwortung in die Geschäftsordnung oder in einen mit den Eltern abgeschlossenen schriftlichen Vertrag aufzunehmen.





- Die Lebensmittel, die von den Eltern selber in die Aufnahmezentren mitgebracht werden, um von ihrem Kind verzehrt zu werden, müssen nicht im Register der eingehenden Waren (Register IN) aufgeschrieben werden. Es handelt sich hier um eine Ausnahme von der Regel;
- Wenn Eltern eine zubereitete Mahlzeit in Ihr Aufnahmezentrum mitbringen, müssen sie stets ein Etikett mit dem Namen des Kindes und dem Datum der Zubereitung anbringen;
- Die industriell vorverpackten Produkte werden von den Eltern in einer geschlossenen Verpackung mitgebracht. Dies gilt nicht für das Milchpulver, das in einer zu diesem Zweck vorgesehenen kleinen Dose mitgebracht werden darf, mit einem Etikett mit dem Namen versehen;
- Die Risiken dieser Arbeitsmethode müssen dem Aufnahmezentrum und den Eltern bekannt sein. Die geeigneten Maßnahmen müssen getroffen werden, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Es ist vorzuziehen, ein Gespräch hierüber mit den Eltern zu führen, um Ihnen die erforderlichen Informationen zu erteilen.

### Die Verteilung der warmen Gerichte

- Achten Sie darauf, dass die Zeit zwischen dem Ende der Zubereitung, der Endbearbeitung und der Portionierung möglichst kurz ist;
-  • Die Temperatur der warmen Speisen kann unter 60°C sinken beim Servieren, um Verbrennungen beim Verbrauch zu vermeiden, unter der Bedingung, dass die Mahlzeiten innerhalb eines Zeitraumes von maximal 30 Minuten verzehrt werden.
- Aus organisatorischen Gründen, z.B. Einhaltung des Rhythmus, kann es manchmal notwendig sein, eine Mahlzeit länger aufzubewahren.
  - Kühlen Sie die individuellen Portionen, die später verzehrt werden, schnell ab und bewahren Sie diese im Kühlschrank auf, oder
  - bewahren Sie diese im Wasserbad bei über 60°C auf.

### Zubereitung der Flaschen in den Aufnahmezentren für Kleinkinder

- Halten Sie eine tadellose persönliche Hygiene;
- Sorgen Sie dafür, dass Sie die Flasche immer möglichst spät zubereiten und erwärmen, das heißt direkt vor dem Verzehr;
- Bereiten Sie die Flasche an einem Ort zu, der weit genug weg von Wickelecke oder Pflegeraum liegt;
- Verhindern Sie eine Kreuzkontamination. Das Risiko auf Kreuzkontamination ist hoch in den Aufnahmezentren, wo es oft dieselbe Person ist, die für die Kinder und für die Zubereitung der Flaschen sorgt;
-  • Ersetzen Sie das Wasser des Flaschenwärmers mindestens einmal pro Tag;
- Achten Sie stets auf die gute Reinigung von den verwendeten Babyflaschen und von dem Material, das zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet wird. Benutzen Sie immer sterilisiertes Material für die Zubereitung der Flaschen für Säuglinge oder Kinder bis 6 Monate;
-  • Achten Sie immer auf eine deutliche Etikettierung der Lebensmittel;
- Bewahren Sie die Rohstoffe auf, miteinbegriffen das (Milch)Pulver, gemäß den Vorschriften des Herstellers oder bei einer Temperatur  $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ;
- Bewahren Sie das (Milch)Pulver maximal bis zu einem Monat nach der Öffnung auf;
- Das benutzte Wasser soll für die Zubereitung von Babynahrung geeignet sein (verwenden Sie vorzugsweise ein wenig mineralisches, Mineralwasser ohne Kohlensäure für die Flaschen);
- Das Erwärmen der Flaschen ist zu jeder Zeit ausgeschlossen! Erwärmen Sie die Flaschen nie ein zweites Mal.

### Rückstellproben

In Flandern sind die Krankenhäuser dazu verpflichtet, eine Rückstellprobe oder eine Probe der Mahlzeiten aufzubewahren. Den Pflegeheimen oder Großküchen wird das ebenfalls stark empfohlen. Die Proben der Mahlzeiten können sehr wichtig sein im Fall eines Verdachts einer Lebensmittelvergiftung, für die Eigenkontrolle, die interne Rückverfolgbarkeit und die Meldepflicht. In einem Aufnahmezentrum ist die Aufbewahrung der Rückstellproben nicht verpflichtet. Es wird aber empfohlen, das zu tun.

Gehen Sie vor wie folgt:

- Entnehmen Sie unmittelbar nach der Zubereitung der Mahlzeiten oder am Ende der Verteilung der Mahlzeiten eine kleine Menge (mindestens 50g) von allen zubereiteten Mahlzeiten. Benutzen Sie zu diesem Zweck immer sauberes Besteck und einen sauberen Behälter, der korrekt abgeschlossen werden kann (z.B.: Plastischüsseln oder Plastiksäcke)!
- Schreiben Sie den Namen des Gerichtes oder einen Code, der auf das Gericht verweist, sowie das Verbrauchsdatum auf den Behälter.
- Bewahren Sie die Rückstellproben während 72 Stunden im Kühlschrank auf.
- Falls Sie entscheiden, die Rückstellproben länger aufzubewahren (dies ist keine Verpflichtung), können Sie diese nach einem Zeitraum von 72 Stunden im Kühlschrank einfrieren;
- Vergessen Sie nicht, die Rückstellproben nach 72 Stunden oder nach einem längeren Zeitraum zu entfernen und zu vernichten.

## 3. Ablaufdiagramme für Prozesse

Es besteht kein spezifisches Ablaufdiagramm für die Aufnahmezentren für Kleinkinder.

## 4. Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)

Es bestehen keine spezifischen CCP und AP für die Aufnahmezentren für Kleinkinder. Wenden Sie die CCP und AP, die im praktischen Handbuch beschrieben sind, an.







