



18.01.2012 | Nr. 018/12

Katja Rathje-Hoffmann: EU-Hygieneverordnung für Tagesmütter/Tagesväter kein Problem!

Im Hinblick auf die aktuelle Diskussion zur EU-Hygieneverordnung für Tagesmütter und Tagesväter erklärte die familienpolitische Sprecherin der CDU-Landtagsfraktion, Katja Rathje-Hoffmann:

„Seit 2006 sorgt die EU-Lebensmittel-Hygieneverordnung für einheitliche Standards in ganz Europa. Laut EU-Kommission ist von dieser Verordnung ausgenommen, wer nur gelegentlich oder in kleinem Maße Lebensmittel zubereitet oder serviert.“

Praktisch bedeutet die Umsetzung der Hygieneverordnung: die Grundregeln der Küchenhygiene müssen von Tagesmüttern/Tagesvätern beachtet werden. So sind sie verpflichtet, allgemeine Grundregeln der Lebensmittelhygiene und Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten.

„Diese Hygienestandards sind jedoch keineswegs mit denen zu vergleichen, die zum Beispiel Großküchen oder andere große Lebensmittelunternehmen einhalten müssen. Sie entsprechen vielmehr dem Hygieneniveau, das in jedem gut geführten Haushalt ohnehin eingehalten wird“, so Rathje-Hoffmann weiter.

Tagesmütter und Tagesväter verfügen über ausreichende Informationen zu den einfachen Grundregeln der Küchenhygiene, die bei der Zubereitung von Speisen und Getränken beachtet werden müssen, um Kinder vor Krankheiten oder Infektionen zu schützen.“

Weitere Anforderungen der Verordnung, zum Beispiel die Ausstattung der Räumlichkeiten mit Vorrichtungen zum hygienischen Händewaschen, mit Trinkwasserzufuhr und leicht zu reinigenden Flächen, sind so allgemein und flexibel gefasst, dass sie in einem üblichen Haushalt in der Regel bereits erfüllt werden.

In Schleswig-Holstein sind jeweils Kreise und kreisfreie Städte für die Umsetzung der Verordnung zuständig.

Rathje-Hoffmann abschließend: „Unsere Tagesmütter und Tagesväter können somit gut der Hygieneverordnung sowie dem Wohle unserer jungen Schleswig-Holsteinerinnen und Schleswig-Holsteinern gerecht werden.“

Auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft

und Verbraucherschutz finden sich Tipps, was bei der Hygiene in der Küche und beim Zubereiten und Anrichten von Speisen beachtet werden sollte sowie z.B. auch eigens entwickelte Se
www.bmelv.de