

**Modul**

# Zentren für Kleinkindbetreuung







## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul und das praktische Handbuch anzuwenden?	6
2.	Gute Hygienepaxis für Zentren für Kleinkindbetreuung	7
3.	Verfahrensdiagramme	13
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCPs) und Achtsamkeitspunkte (APs)	13



# 1. Einleitung

Das Modul „Zentren für Kleinkindbetreuung“ stellt **eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für die B2C-Sektoren** dar.

Anbieter, deren Tätigkeit in den Anwendungsbereich dieses Moduls fällt, sind verpflichtet, zusätzlich zu dem praktischen Handbuch auch dieses Modul anzuwenden, damit sie von **Lockerungen hinsichtlich der HACCP-Grundsätze** profitieren können.

## 1.1 Anwendungsbereich

Dieses Modul gilt für Betreuungszentren für Babys und Kleinkinder, die über eine Genehmigung von „Office de la Naissance et de l’Enfance“, „Kind en Gezin“ oder „Ostbelgien Familie“ verfügen und in denen Mahlzeiten für **Kinder zwischen 0 und 3 Jahren** zubereitet und/oder an sie ausgegeben werden.

Um von Lockerungen hinsichtlich der HACCP-Grundsätze zu profitieren, muss dieses Eigenkontrollhandbuch von den Anbietern, die in seinen Anwendungsbereich fallen, angewandt werden:

- groepsopvang van baby’s en peuters vanaf 9 opvangplaatsen (Kind en Gezin);
- centra voor kinderzorg en gezinsondersteuning vanaf 9 opvangplaatsen (Kind en Gezin);
- milieux d’accueil collectif de la petite enfance (crèches, pré gardiennats, maison communales de la petite enfance (MCAE), maison d’enfants, halte accueil, service spécialisé de la petite enfance (SASPE)) à partir de 9 places d’accueil (ONE) ;
- Kleinkindbetreuungsstätten (Krippe) ab 18 Betreuungsplätzen (Der Dienst für Kind und Familie).

Jede Einrichtung für Kleinkindbetreuung, in der Kindern Mahlzeiten oder Getränke serviert werden, muss über eine von der FASNK ausgestellte Genehmigung verfügen, mit Ausnahme von:

- Tagesmüttern bzw. -vätern (Lohnempfänger oder selbstständig), die gemäß den Vorschriften der Französischen Gemeinschaft Belgiens zugelassen sind;
- Tagesmüttern bzw. -vätern (Lohnempfänger oder selbstständig), die gemäß den Vorschriften der Flämischen Gemeinschaft zugelassen sind und
- Tagesmüttern bzw. -vätern (Lohnempfänger oder selbstständig), die gemäß den Vorschriften der Deutschsprachigen Gemeinschaft zugelassen sind.

Was die Anbieter, die über keine Genehmigung der FASNK verfügen müssen, anbelangt, wird dringend empfohlen, dass diese auch das praktische Handbuch (generischer Eigenkontrollleitfaden für den B2C-Sektor) sowie dieses Modul anwenden.

## 1.2 Wie ist dieses Modul und das praktische Handbuch anzuwenden?

- ⇒ Wenden Sie die **gute Hygienepraxis (GHP)** ordnungsgemäß an, wie in diesem Modul und dem praktischen Handbuch beschrieben.
- ⇒ Berücksichtigen Sie die relevanten **Gefahren, kritischen Punkte (CCPs und APs), kritischen Schwellenwerte** und **Abhilfemaßnahmen**, wie sie in diesem Modul und dem praktischen Handbuch beschrieben sind. Es ist möglich, dass eine bestimmte Gefahr nicht auf Ihr spezifisches Produktionsverfahren zutrifft, dass Sie andere Schwellenwerte anwenden oder die Abhilfemaßnahmen abändern möchten. Es ist gestattet, von den vorgeschlagenen Werten und Maßnahmen abzuweichen, aber nur unter der Voraussetzung, dass Ihre Entscheidung hinreichend begründet und mit Argumenten untermauert ist: Sorgen Sie dafür, dass Sie die erforderlichen Unterlagen zur Hand haben (z.B. Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Angaben aus der Fachliteratur, Laboranalysen...).
- ⇒ Die Anforderungen sind gesetzliche Verpflichtungen; die Empfehlungen entstammen hingegen nicht der Gesetzgebung und werden demnach auf freiwilliger Basis umgesetzt.

Für jeden der angeführten **Achtsamkeitspunkte (APs)** und **kritischen Kontrollpunkte (CCPs)** ist eine zusätzliche Kontrolle erforderlich, damit am Ende des Verfahrens ein sicheres Enderzeugnis steht:

- ⇒ Kontrollieren Sie (überprüfen, messen, wiegen Sie usw.) gemäß der beschriebenen Überwachungsmethode und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte eingehalten werden.
- ⇒ Treffen Sie die nötigen Abhilfemaßnahmen (zur Behebung der Regelwidrigkeit) und Korrekturmaßnahmen (zur Beseitigung der Ursache der Regelwidrigkeit), wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden. Die umzusetzenden Abhilfemaßnahmen und die Korrekturmaßnahme(n) müssen je nach festgestellter Regelwidrigkeit ausgewählt werden.
- ⇒ Registrieren Sie diese Schritte/Maßnahmen sowie die Anomalie/Regelwidrigkeit (NC), die korrigiert wird.

Für den Fall, dass Sie nicht von Lockerungen profitieren können, müssen Sie nicht nur die Regelwidrigkeiten, sondern auch **alle** Kontrollen und ihre Ergebnisse **registrieren**.



## 2. Gute Hygienepraxis für Zentren für Kleinkindbetreuung

### Für die Zubereitung von Nahrung vorgesehener Bereich in dem Betreuungszentrum

Ein Arbeitsbereich ist der Zubereitung von Fläschchen, der Zubereitung von Zwischenmahlzeiten, dem Portionieren auf Tellern sowie dem Aufwärmen von Mahlzeiten vorbehalten.

- Die Lebensmittel werden dort nicht gekocht.
- Dieser Bereich muss in dem Betreuungszentrum so gelegen sein, dass die gute Hygienepraxis angewandt werden kann.
- Dieser Bereich darf niemals gleichzeitig auch der Bereich für die Kinderpflege sein.
- Der für die Zubereitung von Nahrung vorgesehene Bereich muss möglichst weit vom Bereich für die Kinderpflege entfernt liegen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Diese beiden Bereiche dürfen nicht unmittelbar nebeneinanderliegen, es sei denn, dass eine räumliche Trennung vorgesehen ist (z.B. Trennmauer, Plexiglaswand usw.).
- In dem für die Zubereitung von Nahrung vorgesehenen Bereich muss mindestens eine Arbeitsfläche und ein separates Handwaschbecken vorhanden sein. Je nach Organisation des Betreuungszentrums ist der für die Zubereitung von Nahrung vorgesehene Bereich mit einem Kühlschrank, einer Mikrowellen, einem Flaschenwärmer usw. ausgestattet.

### Die Wickelecke in dem Betreuungszentrum

Die Kinder dürfen niemals auf denselben Flächen (Arbeitsflächen, Tischen usw.) wie jenen, die für die Zubereitung und/oder den Umgang mit Lebensmitteln oder für das Einnehmen von Mahlzeiten benutzt werden, gewickelt werden.

- Um jegliche Kreuzkontamination zu vermeiden, muss sich die Fläche, auf der die Kinder gewickelt werden, möglichst weit entfernt von den Flächen befinden, die der Zubereitung und/oder dem Umgang mit Lebensmitteln oder dem Einnehmen von Mahlzeiten dienen. Der Bereich für die Kinderpflege darf nicht unmittelbar neben dem Bereich liegen, in dem Lebensmittel zubereitet und/oder mit ihnen umgegangen wird, es sei denn, dass eine räumliche Trennung vorgesehen ist (z.B. Trennmauer, Plexiglaswand usw.).
- Es muss die Möglichkeit bestehen, sich in der Nähe der Fläche, auf der die Kinder gewickelt werden, die Hände zu waschen und, wenn nötig, zu desinfizieren.
- Das Aufstellen von Töpfchen und Kindertoiletten darf auch keine Kontaminations- oder Verunreinigungsquelle für Lebensmittel sein. Diese Töpfchen und Kindertoiletten dürfen niemals in der Küche stehen.

### Lebensmittel, die von den Eltern in das Betreuungszentrum mitgebracht werden, um von ihrem Kind verzehrt zu werden

Die Eltern sind für die Sicherheit der mitgebrachten Mahlzeiten/Muttermilch verantwortlich (Frische, Zubereitungsart, Hygiene während der Zubereitung und während des Transports usw.), aber das Betreuungszentrum ist für alle Schritte nach der Annahme der Mahlzeiten verantwortlich (Aufbewahrung, Erhitzen usw.). Das gilt auch für Muttermilch.

- Treffen Sie mit den Eltern klare Absprachen bezüglich der mitgebrachten Lebensmittel und der weiteren Behandlung, der diese im Betreuungszentrum unterzogen werden müssen. Es ist ratsam, hierüber mit den Eltern zu sprechen, um Ihnen die nötigen Informationen zu geben. Das Betreuungszentrum und die Eltern müssen sich der Risiken im Zusammenhang mit mitgebrachten Lebensmitteln bewusst sein. Angemessene Maßnahmen müssen getroffen werden, um die Nahrungsmittelsicherheit zu gewährleisten. Sie können sich zum Beispiel dafür entscheiden, diese Verteilung der Verantwortlichkeiten in die Hausordnung aufzunehmen oder in einer mit den Eltern geschlossenen schriftlichen Vereinbarung festzuhalten.
- Die Lebensmittel, die von den Eltern in das Betreuungszentrum mitgebracht werden und die von ihrem Kind verzehrt werden, müssen nicht in das Register der eingehenden Waren (Register IN) eingetragen werden. Es handelt sich um eine Ausnahme von der allgemeinen Regel der Rückverfolgbarkeit.
- Bringen Eltern eine selbst zubereitete Mahlzeit oder Muttermilch mit, müssen sie immer den Namen des Kindes, für das die Mahlzeit / Muttermilch bestimmt ist, und das Datum, an dem die Mahlzeit zubereitet wurde / die Milch abgepumpt wurde, auf dem Behälter angeben.
- Vorverpackte Erzeugnisse müssen von den Eltern in einer geschlossenen Verpackung mitgebracht werden. Dies gilt nicht für Milchpulver, das in einem für diesen Zweck vorgesehenen Milchpulver-Portionierer mitgebracht werden darf. Dieser ist mit dem Namen des Kindes, für das das Milchpulver bestimmt ist, beschriftet.

### Ausgabe von warmen Mahlzeiten

- **Achten Sie darauf, dass die Zeit zwischen dem Ende der Zubereitung, der Fertigstellung und dem Portionieren so kurz wie möglich ist.**  
Je nach Alter der Kinder kann es notwendig sein, die zubereiteten Mahlzeiten zu mixen. Die Veränderung der Textur von Lebensmitteln ist ein Arbeitsschritt, der im Hinblick auf Kreuzkontaminationen mit Risiken einhergeht, da sich das zum Zerkleinern der Lebensmittel verwendete Material (Mixer, Passiergerät usw.) oft nur schwer reinigen lässt. Dieser Arbeitsschritt muss hygienisch erfolgen. Verrichten Sie diesen Arbeitsschritt schnell und tragen Sie dafür Sorge, dass die Zeitspanne zwischen der Zubereitung, dem Zerkleinern und der Ausgabe so kurz wie möglich ist, damit sichergestellt ist, dass beim Verlassen der Küche angemessene Temperaturen für warme Mahlzeiten (> 60°C) aufrechterhalten werden.
- Die Mahlzeiten können anderenorts zubereitet werden, zum Beispiel von einem externen Cateringunternehmen, der Küche eines ÖSHZ, der Küche eines anderen Zentrums für Kleinkindbetreuung oder der Küche einer benachbarten Schule. Diese Lieferanten müssen immer über eine Genehmigung der FASNK verfügen. Die Einhaltung der Temperatur von Lebensmitteln ist während des Transports (Verwendung von Thermobehältern) und während des Servierens von entscheidender Bedeutung.



- Die Mahlzeiten müssen bis zum Zeitpunkt des Servierens in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden. Es wird empfohlen, dass die Fertigstellung der Gerichte (z.B.: das Zerkleinern zu Brei) kurz vor dem Verzehr erfolgt, um:
  - das Risiko der Kontamination und des Bakterienwachstums zu minimieren;
  - die Textur an die Bedürfnisse jedes Kindes anzupassen.
- Während des Servierens darf die Temperatur der warmen Mahlzeiten unter 60°C liegen, sodass sich die kleinen Kinder nicht den Mund verbrennen, aber die Mahlzeiten müssen dann innerhalb von höchstens 30 Minuten gegessen werden.
- Manchmal kann es notwendig sein, eine Mahlzeit länger aufzubewahren, um beispielsweise den Tagesrhythmus der Kinder einhalten zu können.
  - Kühlen Sie die Portionen, die nicht umgehend gegessen werden, rasch ab und bewahren Sie diese im Kühlschrank ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) auf oder
  - bewahren Sie sie in einem Bain-Marie auf, in dem die Lebensmittel/Mahlzeiten auf einer Temperatur von mindestens 60°C gehalten werden.

### Rückstellproben

In Flandern ist es in Krankenhäusern Pflicht, eine Rückstellprobe oder eine Probe der Mahlzeiten aufzubewahren. Die Proben von den Mahlzeiten können im Fall eines Verdachts einer lebensmittelbedingten Erkrankung, für die Eigenkontrolle, die interne Rückverfolgbarkeit und die Meldepflicht sehr wichtig sein.

In Zentren für Kleinkindbetreuung ist die Aufbewahrung von Rückstellproben nicht verpflichtend. Dies wird jedoch nachdrücklich empfohlen (für zubereitete Mahlzeiten, Desserts oder Snacks, die für mehrere Kinder bestimmt sind).

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie Rückstellproben aufbewahren:

- Entnehmen Sie umgehend nach der Zubereitung der Mahlzeit oder am Ende der Ausgabe der Mahlzeiten eine kleine Menge (mindestens 50g) von allen zubereiteten Gerichten. Benutzen Sie dafür immer sauberes Besteck und einen sauberen, gut verschließbaren Behälter (z.B.: Plastikdosen oder -beutel).
- Beschriften Sie den Behälter mit dem Namen des Gerichts oder einem Code, der auf das Gericht verweist, sowie dem Datum des Verzehrs.
- Bewahren Sie die Rückstellproben 72 Stunden lang im Kühlschrank auf.
- Entscheiden Sie sich dafür, die Rückstellproben länger aufzubewahren (das ist keine Pflicht), können Sie sie einfrieren, nachdem sie 72 Stunden lang im Kühlschrank gelagert wurden (je nach Lagerkapazität des Gefrierschranks).
- Vergessen Sie nicht die Rückstellproben aus dem Kühlschrank zu nehmen und sie nach 72 Stunden zu vernichten, es sei denn, dass Sie sich dazu entschließen, diese einzufrieren. Die Entsorgung der Rückstellproben erfolgt in Übereinstimmung mit den Regeln für die Abfallentsorgung.

### Zubereitung von Fläschchen in dem Betreuungszentrum (Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Muttermilch)

- Achten Sie auf eine einwandfreie persönliche Hygiene, insbesondere indem Sie sich immer sorgfältig die Hände waschen, bevor Sie mit Lebensmitteln, Fläschchen und Saugern umgehen.

- Erhitzen und bereiten Sie die Fläschchen stets kurz vor dem Verzehr zu. Eltern ist es nicht gestattet, Fläschchen mit Säuglingsmilch (= Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung) zu Hause zuzubereiten und zum Betreuungszentrum mitzubringen.
- Bereiten Sie die Fläschchen an einem sauberen Ort zu, der weit genug von der Pflegeecke beziehungsweise dem Pflegebereich entfernt ist.
- Vermeiden Sie jegliche Kreuzkontamination. Das Risiko einer Kreuzkontamination ist in Betreuungszentren hoch, in denen sich dieselbe Person sowohl um die Kinderpflege als auch die Zubereitung der Fläschchen kümmert.
- Befolgen Sie im Falle von Säuglingsmilch die Zubereitungshinweise des Herstellers.
- Ersetzen Sie das Wasser des Flaschenwärmers oder des Bain-Maries mindestens einmal am Tag.
- Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel deutlich gekennzeichnet sind (das gilt für Milchpulver und Muttermilch).
- Bewahren Sie die Rohstoffe, einschließlich des (Milch-)Pulvers, gemäß den Anweisungen des Herstellers oder - in Ermangelung solcher Anweisungen - bei einer Temperatur von  $\leq 20^{\circ}\text{C}$  auf.
- Bewahren Sie das (Milch-)Pulver nach dem Öffnen der Verpackung höchstens einen Monat lang auf (sofern nicht anders vom Hersteller angegeben).
- Das benutzte Wasser muss für die Zubereitung von Babynahrung geeignet sein (verwenden Sie vorzugsweise in Flaschen abgefülltes Wasser, welches schwach mineralisiert und ohne Kohlensäure ist). Nach dem Öffnen muss die Flasche im Kühlschrank aufbewahrt werden ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) und binnen 24 Stunden gebraucht werden (eine Verlängerung ist möglich, vorausgesetzt, dass sie höchstens 2-3 Tage im Kühlschrank gelagert und eine strikte GHP beachtet wird). Bei Frühgeborenen und Kindern, die an einer primären Immunschwäche leiden oder die eine Chemotherapie durchlaufen haben, wird angeraten, stets Wasser aus einer ungeöffneten Flasche zu verwenden, wenn für sie die Verwendung von sterilem Material auf Anraten des Arztes empfohlen wird.
- **Erhitzen Sie ein Fläschchen mit Muttermilch/Säuglingsmilch nie ein weiteres Mal**, selbst wenn ein Kind langsam trinkt. Der Rest der nicht getrunkenen Milch muss innerhalb einer Stunde im Falle von Muttermilch und innerhalb von 30 Minuten im Falle von Säuglingsmilch weggeschüttet werden!

### Achtsamkeitspunkte bei Muttermilch

- Bitten Sie die Eltern, den Namen des Kindes, für das die Milch bestimmt ist, sowie das Datum, an dem die Milch abgepumpt wurde, deutlich auf dem Behälter zu vermerken. Es wird angeraten, auch das Datum des Einfrierens der Muttermilch auf dem Behälter anzugeben, wenn diese eingefroren wird.
- Stellen Sie die Muttermilch umgehend in den hinteren Bereich des Kühlschranks ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ), und zwar bei den „sauberen“ Lebensmitteln (zubereitet, verpackt usw.). Räumen Sie sie nicht in die Kühlschranktür ein (um Temperaturschwankungen zu vermeiden).
- Ist die Muttermilch Temperaturschwankungen ausgesetzt (wenn die Milch beispielsweise nicht mehr gekühlt aufbewahrt wird oder sie bereits erhitzt wurde), darf sie nicht in den Kühlschrank zurückgestellt und später verwendet werden.
- Die im Kühlschrank aufbewahrte Muttermilch (max.  $4^{\circ}\text{C}$ ) hat eine begrenzte Haltbarkeit.
- Die Muttermilch (frisch oder eingefroren) darf bei maximal  $37^{\circ}\text{C}$  in einem Bain-Marie oder in einem Flaschenwärmer erhitzt werden, aber niemals in einer Mikrowelle.
- Muttermilch wird im Kühlschrank oder mithilfe eines Bain-Maries oder eines Flaschenwärmers aufgetaut ( $\leq 37^{\circ}\text{C}$ ). Tauen Sie die Milch nicht in der Mikrowelle auf und lassen Sie sie nicht bei Raumtemperatur auftauen.



- **Aufgetaute Muttermilch muss im Kühlschrank aufbewahrt werden ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ). Sie muss innerhalb von 24 Stunden getrunken werden und darf nicht erneut eingefroren werden.**

### Sterilisation der Babyflaschen und des Zubehörs

- Alle Babyflaschen und sämtliches Zubehör müssen vor dem ersten Gebrauch gereinigt und sterilisiert werden.
- Danach ist es bei Säuglingen, die bei guter Gesundheit sind, nicht nötig, die Babyflaschen und das Zubehör nach jedem Gebrauch zu sterilisieren, sofern sie gründlich mit genügend warmem Wasser und unmittelbar nach dem Gebrauch gereinigt werden (vorzugsweise in der Maschine). Es wird empfohlen, das Material von Zeit zu Zeit zu sterilisieren, insbesondere wenn ein Kind oder ein Elternteil krank ist (z.B. Magen-Darm-Grippe), nachdem Sie einen Biofilm (viskose, durchsichtige Textur)/Unreinheiten bemerkt haben usw.
- Um die Biofilmbildung zu vermeiden, sollten Sie besonders auf die gründliche Reinigung von Saugern, Schraubverschlüssen, den Rändern der Babyflasche usw. achten, welche schwieriger zu säubern sind.

Aus medizinischen Gründen kann es bei Frühgeborenen und Kindern, die an einer primären Immunschwäche leiden oder die eine Chemotherapie durchlaufen haben, jedoch notwendig sein, die Gesamtheit des Materials bis zu einem Alter von drei Monaten - oder länger auf Anraten des Arztes - weiterhin zu sterilisieren.

### Reinigung der Babyflaschen und des Zubehörs

- Spülen Sie die Babyflasche und den Sauger unmittelbar nach der Fütterung unter fließendem Wasser ab, bis alle Rückstände entfernt sind.
- Gründliche Reinigung:
  - Reinigen Sie die Babyflasche und den Sauger mit warmem Wasser und Spülmittel. Achten Sie besonders auf schwieriger zu reinigende Stellen wie die Ränder der Babyflasche, die Sauger und den Schraubverschluss.
  - Verwenden Sie eine Flaschenbürste und eine Bürste für Sauger, um alles zu säubern.
  - Spülen Sie das Material mit warmem, sauberem Wasser ab (ohne Spülmittel).
- Die Babyflasche kann auch in die Spülmaschine eingeräumt werden. Es ist wichtig, ein ausreichend langes Programm mit einer Temperatur von mindestens  $60^{\circ}\text{C}$  zu benutzen. Halten Sie die Spülmaschine sauber und warten Sie sie regelmäßig. Ein Haushaltsgeschirrspüler sterilisiert nicht, aber entfernt die meisten Keime.
- Drehen Sie die Babyflaschen und das Material nach der Reinigung um und stellen Sie sie auf ein sauberes Geschirrtuch oder sauberes Küchenpapier, sodass sie abtropfen und abkühlen können. Lassen Sie sie gut an der Luft trocknen, bevor Sie sie wegräumen. Verwenden Sie kein Geschirrtuch, um das Material abzutrocknen (z.B. wenn Sie dieses schnell benötigen), da so Keime übertragen werden könnten. Die Babyflasche kann eventuell mit sauberem Küchenpapier abgetrocknet werden.

### Handhabung der Babyflaschen

Zu Hause sorgen die Eltern für eine sorgfältige Reinigung und erforderlichenfalls die Sterilisation der Babyflaschen, Sauger und sämtlichen Zubehörs. Verunreinigungen können in beschädigten Teilen wie in Rissen zurückbleiben, schädliche Stoffe können freigesetzt werden usw.

Nehmen Sie eine Sichtkontrolle vor, um zu überprüfen, dass die von den Eltern mitgebrachten Babyflaschen einwandfrei gereinigt (indem Sie besonders auf die schwieriger zu reinigenden Stellen wie die Ränder, den Schraubverschluss usw. achten) und in gutem Zustand sind.

Sprechen Sie die Eltern, wenn nötig, darauf an. Ist das Material beschädigt, muss es von den Eltern ersetzt werden; haben sich Ablagerungen gebildet (z.B. sichtbarer Biofilm an den Saugern, den Schraubverschlüssen, den Rändern der Babyflasche), muss das Material gründlicher gereinigt und anschließend von den Eltern sterilisiert werden.



AP 21 - Zeit und Temperatur während der Flaschenfütterung				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Schwellenwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrektur- und Abhilfemaßnahmen
Zeit und Temperatur während des Verzehrs von Muttermilch oder Säuglingsmilch	<ul style="list-style-type: none"> <li>x M: falsche Temperatur</li> <li>x M: zu lange Aufbewahrung</li> </ul>	<p>Temperatur zwischen Raumtemperatur und 37°C</p> <p>Verzehr bis maximal 30 Minuten nach dem Erhitzen für die Säuglingsmilch und maximal 1 Stunde für die Muttermilch</p>	<p>Kontrolle der Zeit und der Temperatur (z.B. durch einen Milchtropfen auf die Innenseite des Handgelenks) bei jedem Verzehr</p>	<p>Vernichten der Muttermilch oder der Säuglingsmilch, wenn die Zeit verstrichen ist</p> <p>Muttermilch oder Säuglingsmilch darf nie ein zweites Mal erhitzt werden!</p>

**Bedeutung der verwendeten Symbole:**

+: Kontamination/x: Vermehrung/C: Chemische Gefahr/F: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



### 3. Verfahrensdigramme

Es gibt keine spezifischen Verfahrensdigramme für Zentren für Kleinkindbetreuung.

### 4. Kritische Kontrollpunkte (CCPs) und Achtsamkeitspunkte (APs)

Wenden Sie auch die allgemeinen CCPs und APs an, wie sie in dem praktischen Handbuch beschrieben sind.



