



# Merkblatt

## zur Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

### 1 Anforderungen

#### 1.1 Registrierungspflicht

- Tagesmütter und -väter fallen unter die lebensmittelrechtliche Definition für Lebensmittelunternehmer und haben sich daher beim zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt registrieren zu lassen.

[https://www.dahme-spreewald.info/media/fast/584/Anzeige\\_eines\\_Gewerbes\\_v1\\_final.pdf](https://www.dahme-spreewald.info/media/fast/584/Anzeige_eines_Gewerbes_v1_final.pdf)

- Es ist sicherzustellen, dass die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter immer auf dem aktuellen Stand sind. Namens- und Adressänderungen sind daher unverzüglich mitzuteilen. Gleiches gilt, wenn die Betreuungstätigkeit beendet wird.

#### 1.2 allgemeine Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel müssen so gelagert, zubereitet, behandelt und abgegeben werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen, tierische Schädlinge, Abfälle, Reinigungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten sowie ggf. regelmäßig zu desinfizieren.
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel sowie die vom Lebensmittelhersteller vorgegebenen Lagerbedingungen sind einzuhalten. Das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum ist zu beachten.
- Die speziellen Hygieneregeln im Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln, wie rohes Geflügel und rohe Eier (siehe Anhang) sind zu beachten.
- Eine Trennung zwischen privaten und betrieblich verwendeten Lebensmitteln (ggf. auch durch Nutzung vollständig geschlossener Behältnisse) ist zu gewährleisten.
- Haustieren ist während der Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln kein Zutritt zur Küche zu ermöglichen. Schädlingsbefall (z.B. Fliegen, Motten, Schaben) ist zu vermeiden. Hierauf ist regelmäßig zu kontrollieren.
- Ein Nachweis der Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt muss vorhanden sein.
- Werden die Mittagsmahlzeiten von einem externen Essenanbieter bezogen, so ist darauf zu achten, dass die Speisen bei Anlieferung mind. 65 °C warm und bis zum Verzehr warm zu halten sind. Ist diese Temperatur unterschritten, muss das Essen nochmals bis zum Kochen (!) erhitzt werden, bevor es abgegeben werden darf. Eine entsprechende Dokumentation ist vorzuhalten.

#### 1.3 Anforderungen an die Küchenräume

- Wände im Zubereitungsbereich von Speisen, Arbeitsflächen und Geräte sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu

desinfizieren sein. Die Flächen müssen entsprechend glatt, abrieb- und korrosionsfest sein.

- Der Fußboden muss leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein (kein textiler Belag).
- Es sind ausreichende Spülmöglichkeiten für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte erforderlich (Küchenspüle mit 2 Spülbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser oder Geschirrspüler).
- Es wird empfohlen zur Reinigung keine Putzschwämme oder Schwammtücher zu verwenden. Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch sauber und trocken aufzubewahren und in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
- Reinigungsmittel sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
- Eine Möglichkeit zum Händewaschen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender (eventuell desinfizierende Flüssigseife) und zum hygienischen Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher, täglich wechselnde Handtücher) muss vorhanden sein.
- Es müssen ausreichende und geeignete Kühl- und/oder Tiefkühlgeräte vorhanden sein. Eine regelmäßige Temperaturkontrolle (zusätzliches Thermometer) und ggf. Wartung der Geräte ist erforderlich. Die Dokumentation der Temperaturen ist zu empfehlen.
- Es müssen dicht schließende Abfallbehälter vorhanden sein, die täglich entleert werden.

#### 1.4 weitergehende Anforderungen

- Personen mit Hauterkrankungen (u. a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen- Darm-Erkrankungen (u. a. Durchfall, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.
- Die Toilette muss über einen Wasser- und Kanalisationsanschluss verfügen sowie über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr. Mittel zum hygienischen Händewaschen (Seifenspender mit ggf. desinfizierender Seife) und zum hygienischen Händetrocknen (z.B. täglich wechselnde Handtücher) und Händedesinfektionsmittel (für Kinder unzugänglich aufbewahrt) müssen vorhanden sein.
- Es ist darauf zu achten, dass vor der Zubereitung und der Abgabe der Speisen an die Kinder die Hände gründlich gereinigt und erforderlichenfalls auch desinfiziert (z. B. nach Toilettengang oder Windelwechsel) werden.

#### 1.5 Schulung

- Eine Schulung bezüglich der Lebensmittelhygiene muss jeder, der mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht und keine hierfür erforderlichen Fachkenntnisse nachweisen kann, besuchen.

Schulungen werden beispielsweise durch die Industrie- und Handelskammern angeboten.

Potsdam:

<https://www.ihk.de/potsdam/ihk-bildungszentrum/lehrgaenge/unterrichtung-und-sachkunde/lebensmittelhygiene-verordnung-5766150>

Berlin:

<https://www.ihk.de/berlin/fachkraefte/lmhv-2277766>

weiterführender Hinweise:

- Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.12.2007 „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt ([http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps\\_schutz\\_vor\\_lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf))

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (siehe oben) zur Verfügung.

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.**