



## **Lebensmittelrechtliche Mindestanforderungen in der Kindertagespflege**

### **Allgemeine Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln**

- die lebensmittelrechtliche Verantwortung trägt die Person, die Lebensmittel lagert und behandelt, um z. B. zubereitete Speisen und Getränke an die Kinder in der Tagespflege abzugeben
- eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel und Speisen durch z. B. Verunreinigungen, Reinigungsmittel, Dekorationsgegenständen oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren muss vermieden werden
- höchste Sorgfaltspflicht im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Hackfleisch, Geflügelfleisch, Fisch, rohe Eier, Feinkostsalaten
- Mittag Mahlzeiten von externen Essenanbietern müssen bei Anlieferung mindestens 65°C heiß und bis zum Verzehr bei dieser Temperatur gehalten werden, ggf. auf schnelle und ausreichende Kühlung von erhitzten Speisen ist zu achten
- generell sind die Temperaturanforderungen (Erhitzen, Heißhalten, Kühlen, Tiefgefrieren) zwingend einzuhalten
- die Haltbarkeits- und Verbrauchsfristen von Lebensmitteln sind streng zu beachten
- verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität haben

### **Hygienische Anforderungen in Küchen- und Lagerräumen**

- ausreichend Kühl- und / oder Tiefkühlgeräte müssen vorhanden sein, verpackte und fertige Lebensmittel sind getrennt in geschlossenen Behältnissen aufzubewahren
- Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Behältnisse müssen stets sauber, instand und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- ausreichende Spülmöglichkeiten mit fließendem Warm- und Kaltwasser sind erforderlich (Geschirrspülmaschine muss Temperatur von 70°C erreichen)
- eine Möglichkeit zum Händewaschen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und zum hygienischen Trocknen der Hände müssen vorhanden sein
- Schädlingsbefall muss kontrolliert und bekämpft werden
- Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch sauber, trocken und getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren und in regelmäßigen Abständen zu erneuern
- dicht schließende Abfallbehälter müssen vorhanden sein und täglich geleert werden
- die Arbeitsflächen müssen ausreichend Platz bieten, um reine von unreinen Bereichen zu trennen, wie z. B. Spülbereich, Putzen von Gemüse usw.
- die Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können, sind mit Insektenschutz auszustatten

- Reinigungsmittel sind separat zu lagern.

### **Weitergehende Anforderungen**

- Personen mit Hauterkrankungen und Magen-Darm-Erkrankungen dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- die Toilette muss über einen Wasser- und Kanalisationsanschluss verfügen sowie über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr
- vor der Zubereitung und der Abgabe der Speisen an die Kinder, sind die Hände gründlich zu reinigen

### **Dokumentation**

- Erstellen und aufbewahren eines Essensplanes für 2-4 Wochen. Der Essensplan muss Zusatzstoffe und Allergene aufweisen.
- Kontrolle bei der Warenannahme: Verpackung, Qualität, Temperatur (messen, dokumentieren). Beanstandete Ware ist zurückzugeben, angelieferte Ware sofort zu verstauen.
- Tägliche Temperaturkontrolle in den Kühleinrichtungen (messen, dokumentieren).
- Kontrolle des Lagerbestandes und der Lager auf Ordnung und Sauberkeit, z. B. Tiefkühlschränke, Kühlschränke, Trockenlager.
- Erstellen des Reinigungsplanes (Wer, Was, Wo, Womit, Wie) mit Verantwortlichem (dokumentieren).
- Rückstellproben sind empfohlen (Menge mind. 100 g für mind. 7 Tage bei -18°C).
- Andere kritische Kontrollpunkte festlegen und kontrollieren: Anlieferungs-, Erhitzungs-, Warmhaltetemperatur (messen, dokumentieren).
- Schädlingsbefall kontrollieren und beim Befall eine Firma beauftragen (dokumentieren).
- Die Küchenmitarbeiter müssen vor Arbeitsbeginn in die Hygieneregeln eingewiesen werden und danach einmal jährlich an einer Hygieneschulung und alle zwei Jahre an einer Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (§42) teilnehmen. Schulungsnachweise müssen vorliegen.

### **Kinder und Mitarbeiter in der Küche**

- Die Küche ist der Kompetenzbereich des Küchenpersonals. Das ist von anderen Mitarbeitern der Einrichtung zu beachten.
- Private Lebensmittel im Kühlschrank sind getrennt zu lagern, z. B. in einer Box.
- Kinder dürfen grundsätzlich den Küchenbereich nicht betreten: Verletzungs-, Kontaminationsgefahr. Kontrollierter Zugang ist erlaubt.
- Gemeinsame Aktionen in der Küche finden nach Absprache mit dem Küchenpersonal statt. Nach dem Kochen oder Backen ist die Küche gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- Kinder in die Grundregeln der Hygiene einweisen: Hände waschen, nicht ins Essen fassen, nicht ins Essen husten oder niesen, Nutzen von Entnahmehilfen, kein Ablecken, Wunden mit Pflaster abkleben usw.

## Mitgebrachte Lebensmittel aus dem privaten Haushalt

Die Behandlung von Lebensmitteln im Privathaushalt ist durch die Vorschriften des LMHygienerechts nicht geregelt, sofern diese Lebensmittel nur im privaten Rahmen verzehrt werden. Wenn Eltern z. B. anlässlich eines Geburtstages Speisen für die Kinder mitbringen, findet eine Abgabe von Lebensmitteln an Dritte (= fester Personenkreis) statt. Die Verantwortung teilt sich hier: die Eltern sind für die mitgebrachten Lebensmittel und die Kita Einrichtung für die Lagerung der mitgebrachten Lebensmittel und Art der Abgabe an die Kinder verantwortlich. Für die Zwischenlagerung von kühlpflichtigen mitgebrachten Lebensmitteln (Quark, Joghurt, Käse, Brüh- und Streichwurst, Fertiggerichte, Kuchen mit Cremefüllungen ...) ist ausreichend Kühlagerkapazität in der Kita vorzuhalten. Die Eltern müssen darauf hingewiesen werden, dass leichtverderbliche Speisen nicht mitgebracht werden dürfen.

## Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Die Allergene und Zusatzstoffe der angebotenen Speisen müssen gekennzeichnet werden. Dies kann in schriftlicher Form, z. B. auf dem Speiseplan erfolgen. Ausreichend ist auch eine mündliche Auskunft, wenn eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage der Eltern einsehbar ist, z. B. ein Ordner mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen.

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- **„mit Farbstoff“ bei Lebensmitteln mit Farbstoffen**
- **„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“** zusätzlich bei folgenden Farbstoffen (E 102, 104, 110, 122, 124, 129)
- **„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden**
- **„mit Antioxidationsmittel“ bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden**
- **Bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben zu Konservierungs- und Antioxidationsmitteln ersetzt werden:**
  - **„mit Nitritpökelsalz“ für Lebensmittel mit Nitrat oder Nitritpökelsalz**
  - **„mit Nitrat“ für Lebensmitteln mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt**
  - **„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt**
- **„mit Geschmacksverstärker“ bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden**
- **„geschwärzt“ bei Oliven mit E 579 oder E 585**
- **„gewachst“ bei Obst und Gemüse**
- **„mit Phosphat“ bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452**
- **„mit Süßungsmittel(n)“ bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen**
- **„Auf der Grundlage von ...“**, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel bei Tafelsüßen durch den Hinweis

- „**Enthält eine Phenylalaninquelle**“ bei Lebensmitteln mit Aspartam (**E 951**) oder Aspartam-Acesulfamsalz (**E 962**)

### **Deklarationspflichtige Allergene (LMIV)**

- Glutenthaltiges Getreide, **namentlich** Weizen, Dinkel (Weizenart), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, **namentlich** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- Lupinen
- Weichtiere und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

### **Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung**

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABL L31 v. 01.02.2002)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABL L139 v. 30.04.2004)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 15.09.2021 (BGBl. I S. 4253)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469)
- Verordnung (EG) Nr.1169/2011 vom 25.10.2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (ABl. L 304 S. 18–63)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV) vom 8. August 2007
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) ABl. L 27 31.1.2008, S. 12)
- DIN 10508: 2022-03 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel.

## **Hinweise**

Weiterführende Hinweise zur Küchenhygiene  
„Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“,  
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) 2020

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

**Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter [lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de](mailto:lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de)**