

# Leitfaden für Lebensmittelhygiene in Kindergärten und Kindertageseinrichtungen

Stand: Juni 2008



**Landratsamt Tübingen**

Abteilung 32, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

## **Einführung**

Wird in einem Kindergarten/einer Kindertagesstätte Essen angeboten, handelt es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung. Für Gemeinschaftsverpflegungen gelten die Vorschriften des Lebensmittelrechts. Dies bedeutet auch, dass vor Aufnahme der Tätigkeit (der Essensausgabe) diese beim Landratsamt Tübingen, Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, anzuzeigen ist.

Jeder, der Lebensmittel in Verkehr bringt, muss dafür sorgen, dass diese sicher sind. Der vorliegende Leitfaden soll hierfür eine Orientierungshilfe bieten und kann in der Kürze nur eine Zusammenfassung darstellen. Folgende Mindestanforderungen sind zu beachten:

### **1. Räumliche Ausstattung des Küchenbereichs**

- 1.1. Räume, die der der Behandlung von Lebensmitteln dienen, müssen leicht zu reinigen sein. Dekorationsgegenstände, Topfpflanzen in Erde etc. sind hier fehl am Platz.
- 1.2. Der Koch- und Essbereich sollte klar von den übrigen Räumen des Kindergartens abgetrennt sein. Kinder dürfen während der Vorbereitung des Mittagessens den Küchenbereich nicht betreten. Nach gemeinsamen Aktionen, wie z. B. Plätzchenbacken, ist die Küche anschließend gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren (z. B. bei Verwendung von rohen Eiern).
- 1.3. Die Arbeitsflächen müssen in einwandfreiem Zustand, glatt und leicht zu reinigen sein. Der Fußboden muss flüssigkeitsundurchlässig und leicht zu reinigen sein (kein Teppichboden!).
- 1.4. Die Arbeitsflächen müssen ausreichend Platz bieten, um reine von unreinen Bereichen, wie z. B. auch den Spülbereich, zu trennen. Für das Putzen von Gemüse, Blattsalaten, Obst und dergl. sollte ein separates Becken zur Verfügung stehen: Schmutzwasser oder keimbelastete Vorprodukte dürfen verzehrsfertige Speisen nicht negativ beeinflussen.
- 1.5. In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes muss ein Handwaschbecken vorhanden sein. Dieses Handwaschbecken muss über einen Anschluss für warmes und kaltes Wasser, Flüssigseifen- und ggf. Desinfektionsmittelspender und Einmalhandtücher (zum Händetrocknen) verfügen.
- 1.6. Aus hygienischen Gründen ist ein Geschirrspülautomat, der eine hohe Wassertemperatur (mind. 70°C) erreicht, dem Spülen von Hand vorzuziehen.

## **Leitfaden Lebensmittelhygienen in Kindergärten und –tageseinrichtungen**

Landratsamt Tübingen, Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung – 01/2009

- 1.7. Die Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können, sind mit Insektengittern, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können, auszustatten.
- 1.8. Die Einrichtungen zum Aufbewahren und ggf. zum Kühlen der Lebensmittel müssen dem Umfang des Verpflegungssystems angemessen sein.
- 1.9. Durch die Abfalllagerung dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Abfallbehälter sind mit einem dicht schließenden Deckel zu versehen und täglich zu leeren. Speiseabfälle dürfen aus tierseuchenrechtlichen Gründen nicht über die die Biotonne/ den Kompost entsorgt werden. Fallen Speiseabfälle in größeren Mengen als in einem durchschnittlichen Vierpersonenhaushalt an, wird empfohlen, die Speisereste über ein zugelassenes Unternehmen abholen zu lassen.

## **2. Personalhygiene**

- 2.1. Personen, die sich an der Essenszubereitung bzw. -verteilung in Gemeinschafts-verpflegungen beteiligen, benötigen vor Beginn der Tätigkeit eine Belehrung entsprechend dem § 43 des Bundesinfektionsschutzgesetzes. Auskünfte hierzu erteilt das Landratsamt Tübingen, Abteilung Gesundheit.
- 2.2. Für Personen, die an ansteckenden Krankheiten oder an infizierten Wunden leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden, besteht ein Beschäftigungsverbot. Bis zu 14 Tagen nach der Rückkehr aus einem tropischen bzw. subtropischen Urlaubsland ist besonders auf mögliche Krankheitssymptome zu achten und bei Krankheits-verdacht ist dieser umgehend der für die Küche verantwortlichen Person zu melden.
- 2.3. Für die in der Küche oder der Ausgabe Beschäftigten müssen leicht erreichbare Toiletten zur Verfügung stehen, welche mit einem Handwaschbecken (siehe Punkt 1.5) ausgestattet ist. Diese Toiletten sollten ausschließlich durch diese Beschäftigten genutzt werden.
- 2.4. Es sind Umkleidemöglichkeiten und saubere Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen. Die Arbeitskleidung, die in der Küche getragen wird, muss sauber, hell und bei mindestens 60°C waschbar sein.
- 2.5. Die Fingernägel sollen kurzgeschnitten und sauber sein; langes Haar muss zumindest zusammengebunden werden; Ringe, Armreifen und die Armbanduhr sollten vor Arbeitsbeginn abgelegt werden. Verletzungen sind durch einen wasserdichten Verband abzudecken. Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren.
- 2.6. Lebensmittel und Arbeitsflächen dürfen nicht angehustet oder angeniest werden. In Räumen, die der Lebensmittelbehandlung dienen, darf nicht geraucht werden.
- 2.7. Die Arbeitskleidung, die in der Küche getragen wird, muss sauber, hell und bei mindestens 60°C waschbar sein.

## **3. Lebensmittelhygiene**

- 3.1. Beim Wareneingang/-einkauf ist auf das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum zu achten. Verbrauchsdaten sind unbedingt einzuhalten.
- 3.2. Leicht verderbliche Lebensmittel sind entsprechend den Herstellerangaben zu kühlen. Die Kühlkette darf auch beim Transport nicht unterbrochen werden. Die Lagertemperaturen sind zu kontrollieren und fortlaufend zu dokumentieren.
- 3.3. Kritische Temperaturbereiche sind zu vermeiden: Tiefkühlware ist unter Kühlbedingung aufzutauen, zum schnelleren Abkühlen von warmen Speisen sind kleinere Schüsseln zu benutzen. Bei der Herstellung von zusammengesetzten Speisen (Kartoffel-, Nudelsalat) sollen die gegarten Komponenten vor der weiteren Verarbeitung gekühlt werden.
- 3.4. Reste von Speisen, die bereits ausgegeben wurden, dürfen nicht weiterverarbeitet werden (beispielsweise sollten Nudeln vom Kindertisch nicht nachfolgend in einem Nudelsalat verwertet werden).
- 3.5. Das „first in – first out“- Prinzip, zuerst gekauft (Mindesthaltbarkeitsdatum berücksichtigen!) - zuerst verbraucht, ist zu beachten.
- 3.6. Warm zu verzehrende Speisen müssen eine Kerntemperatur von mindestens 65°C erreichen und dabei sollte die Warmhaltezeit maximal zwei Stunden betragen.
- 3.7. Beim Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass
  - Rohmilch in Gemeinschaftsverpflegungen nicht verwendet werden darf
  - Fertige Speisen, die rohe Eier enthalten und vor dem Verzehr nicht mehr durcherhitzt werden, dürfen ebenfalls in Kindergärten nicht angeboten werden.
  - Es wird zudem empfohlen, auch Hackfleisch nur vollständig durcherhitzt abzugeben.

## **4. Rechtsgrundlagen**

- 4.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB)
- 4.2 EU-Verordnungen 178/2002 und 852/2004
- 4.3 Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007
- 4.4 Infektionsschutzgesetz

## **5. Adressen**

- 5.1 [www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de) (Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft)
- 5.2 [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- 5.3 [www.aid.de](http://www.aid.de) (Allgemeiner Informationsdienst, Bonn)
- 5.4 [www.rki.de](http://www.rki.de) (Robert-Koch-Institut)
- 5.5 [www.kreis-tuebingen.de](http://www.kreis-tuebingen.de) (Landratsamt Tübingen)

## **Kontakt:**

Landratsamt Tübingen  
Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung  
Wilhelm-Keil-Str. 50  
72072 Tübingen  
Tel. 07071/207 3202  
Fax: 07071/207 3299  
E-Mail: [veterinaerwesen@kreis-tuebingen.de](mailto:veterinaerwesen@kreis-tuebingen.de)  
[www.kreis-tuebingen.de](http://www.kreis-tuebingen.de)