



# Merkblatt

## Lebensmittelhygienische Anforderungen an die Kindertagespflege

Tagesmütter/-väter gelten lebensmittelrechtlich als Lebensmittelunternehmer und müssen sich deshalb bei der zuständigen Behörde für die Lebensmittelüberwachung (siehe oben) registrieren lassen. Es genügt dabei die formlose schriftliche Mitteilung von Namen, Anschrift und Tätigkeit (Tagesmutter/-vater). Diese Registrierung ist mit der Anmeldung der Tagesmütter/-väter beim Kreis Herzogtum Lauenburg, Fachdienst Kindertagesbetreuung, Jugendförderung und Schulen bereits erfüllt. Eine zusätzliche Anmeldung beim Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung ist in diesem Fall nicht mehr erforderlich.

### Anforderungen an die Küche

- Küche sauber und instand gehalten. Haustiere und Schädlinge fernhalten.
- Flächen, Gegenstände, Armaturen mit direktem/indirektem Lebensmittelkontakt sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.
- Separate Wasch-/Spülbecken für die Reinigung der Hände, des Geschirrs und das Säubern von Lebensmitteln, ausgestattet mit wandhaltigen Spendern für Seife- und Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern.
- Reinigungsgeräte und -utensilien nach Gebrauch sauber/trocken lagern. Küchentücher täglich wechseln und reinigen bzw. Einwegküchentücher verwenden.
- Flüssigkeitsdichte Abfallbehälter mit Deckel. Tägliche Leerung und Reinigung.
- Ausreichende dimensionierte Kühl-, Tiefkühlgeräte für Lebensmittel mit Thermometern zur Temperaturkontrolle.

### Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene und weitere Anforderungen

- Hygienisch einwandfreie Zubereitung von Lebensmitteln. Trennung noch zu bearbeitender Lebensmittel („unrein“) von verzehrfertigen Lebensmitteln („rein“).
- Rohe tierische Produkte, wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Ei sind häufig mit Krankheitserregern kontaminiert und stellen ein Gesundheitsrisiko dar und erfordern einen besonders sorgfältigen Umgang.
- Rohmilch und Speisen mit nicht vollständig durchgegartem Eiern dürfen nicht angeboten werden!
- Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums und Einhaltung des Verbrauchsdatums der Lebensmittel.
- Temperaturvorschriften von Lebensmitteln bei Transport und Lagerung beachten!
  - Leichtverderbliche Lebensmittel: max. +7°C.  
(je nach Produkt ggf. unterschiedlich, z.B. Geflügel + 4 °C)
  - Tiefkühlprodukte: max. -18°C.
  - Warmspeisen: mind. + 65°C.
- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen; Tautauflässigkeit hygienisch auffangen / entfernen.
- Aufgetaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren
- Ausreichendes Erwärmen/Regenerieren von Speisen (Kerntemperatur + 72 °C für mind. 2 Minuten).
- Saubere Kleidung bzw. Schutzkleidung. Schmuck an Händen vermeiden.
- Händereinigung / -desinfektion vor der Arbeit mit Lebensmitteln und nach jeder Unterbrechung.
- Toilette(n)/-raum sauber, in einwandfreiem Zustand, Wände/Boden leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren; Handwaschbecken warm/kalt, Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtücher.
- Reinigungsmittel und -geräte, gefährliche oder ungenießbare Substanzen, sofern sie nicht in separaten Räumlichkeiten aufbewahrt werden, in gesonderte, dicht schließende Behältnisse oder Schränke lagern.
- Teilnahme an einer Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz.

Kühlkette unbedingt einhalten!

### **Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.**

Besonders wichtig ist im Rahmen der Sorgfaltspflicht immer die praxisbezogene Gefahrenabschätzung (z.B. Anwendung und Überprüfung ausreichender Erhitzungsverfahren bei der Behandlung von Lebensmittel) in Verbindung mit der Einhaltung der grundlegenden Hygieneanforderungen.

**Für Fragen steht Ihnen der Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung zur Verfügung.**

Hilfreiche Informationen finden Sie bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) <http://www.fitkid-aktion.de/startseite.html> und in der Leitlinie „Gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege, Herausgeber: Bundesverband für Kindertagespflege [http://bvkt.de/files/bvkt\\_leitlinie-lebensmittel\\_02.pdf](http://bvkt.de/files/bvkt_leitlinie-lebensmittel_02.pdf)