

## MERKBLATT

### Lebensmittelhygienische Anforderungen in der Kindertagespflege

Tagesmütter/-väter gelten lebensmittelrechtlich als Lebensmittelunternehmer und müssen sich deshalb bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung registrieren lassen. Es genügt die formlose schriftliche Mitteilung von Namen, Anschrift und Tätigkeit (Tagesmutter/-vater). Eine regelmäßige lebensmittelrechtliche Kontrolle der für die Kindertagespflege genutzten Privaträume einschließlich der Küche ergibt sich hieraus nicht.

#### Anforderungen an die Küche

- Küche sauber und instand gehalten, (Haus-)Tiere und Schädlinge fernhalten
- Flächen, Gegenstände, Armaturen mit direktem/indirektem Lebensmittelkontakt sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren
- In ausreichender Nähe Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtüchern oder täglich saubere Handtücher
- Zwei Spülbecken (Spülen von Geschirr/ Säubern von Lebensmitteln) bzw. ein Spülbecken mit Zwischenreinigung
- Reinigungsutensilien nach Gebrauch sauber/trocken lagern, ggf. erneuern
- Trinkwasserzufuhr in ausreichender Menge; Reinigung von Lebensmitteln mit Trinkwasser
- Geeignete Abfallbehälter mit Abdeckung; häufiges, ggf. tägliches Leeren und Reinigen verhindert Schädlingsbefall
- Geeignete Kühl-, Tiefkühlgeräte (max. + 7°C bzw. - 18°C) für Lebensmittel; Thermometer zur Temperaturkontrolle

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

- Hygienisch einwandfreie Zubereitung (auch Säuberung von Lebensmitteln)
- Besondere Sorgfalt bei Arbeiten mit risikobehafteten Lebensmitteln (rohes Geflügel, rohe Eier u. a.)
- Rohehaltige Speisen, Roh-/ Vorzugsmilch dürfen nicht angeboten werden!
- Saubere Kleidung; Schmuck vermeiden
- Händereinigung/ -desinfektion u.a. vor der Arbeit mit Lebensmitteln, nach Toilettengang, Windelwechsel
- Toilette/ -raum sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren; Handwaschbecken, Seifenspender, Einmalhandtücher
- Lagerung gesundheitsgefährdender bzw. ungenießbarer Substanzen in separat gelagerten, verschlossenen, gekennzeichneten (Original-)Behältern
- Einhaltung Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum der Lebensmittel
- Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger und leicht verderblicher Lebensmittel
- Rasche Abkühlung von Speisen im Kühlschrank (auf unter +10 °C in 2 Stunden), geringe Schichtdicke bzw. kleine Portionen

- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen; Taupflüssigkeit hygienisch auffangen/ entfernen
- Auftaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren
- Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (z.B. + 80 °C Kerntemperatur für 10 Minuten)
- Teilnahme an einer Hygiene-Schulung nach § 4 LMHV bzw. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie einer Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz

**Hinweis:** Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht der Tagespflegepersonen werden vorausgesetzt.

**Für Fragen stehen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde sowie das Gesundheitsamt zur Verfügung.**