



Merkblatt

Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken in Kindergärten und Kindertageseinrichtung (Stand 09/2025)

Jeder, der Lebensmitteln den Verkehr bringt, muss dafür sorgen, dass diese sicher sind. Dies gilt auch für die Essensausgabe in Kindergärten, Kindertagesstätten und ähnlichen Einrichtungen.

Dieses Merkblatt soll eine Hilfestellung zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung darstellen.

Anforderungen an die Küche

- Der Raum sollte leicht zu reinigen sein. Gegenstände wie Dekorationsartikel, Gardinen, Topfpflanzen und ähnliches sollten nicht in der Küche sein. Teppichboden ist nicht geeignet.
- Trennung von reinen und unreinen Bereichen
- Die Arbeitsflächen sollen möglichst glatt und leicht zu reinigen sein.
- Deckenlampen sollten mit einer Splitterschutzabdeckung ausgestattet sein, damit keine Glassplitter ins Essen gelangen können.
- Fenster sollten, wenn sie zum Lüften geöffnet werden, mit Insektenschutzgitter ausgestattet sein.
- Zusätzlich zum Spülbecken ist ein getrenntes Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr erforderlich. Eine berührungslose Armatur wird empfohlen.
- Optimal zur Geschirreinigung ist eine Gewerbe-Geschirrspülmaschine, die eine Wassertemperatur von min. 82 °C im Nachspülgang erreicht.
- Abfallbehälter sollten dicht verschließbare Deckel haben und täglich geleert werden.

Persönliche Hygiene

- Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (sog. „Gesundheitszeugnis“)
- Küchenmitarbeiter müssen regelmäßig (z.B. Jährlich) zur Hygiene geschult werden (interne Schulung ist möglich)
- Gründliches Händewaschen (Warmwasser und Seife), bevor mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Saubere Schutzkleidung (z. B. Kittel, Kopfbedeckung), Schmuck vermeiden
- Bei Durchfallerkrankungen kein Umgang mit Lebensmitteln

Umgang mit Lebensmitteln

Für Lebensmittel, die von den Eltern mitgebracht werden (z. B. zu einer Geburtstagsfeier) sind in erster Linie die Eltern verantwortlich. Zur Absicherung sollte das mitgebrachte Essen durch die Mitarbeitenden der Einrichtung mit Datum dokumentiert werden.

Für durch die Einrichtung ausgegebenes Essen gilt Folgendes:

Einkauf und Lieferung

- Überprüfen, dass das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum eingehalten wird.
- Überprüfen der Temperaturgrenzwerte

Kühlpflichtige Lebensmittel

Käse und Milcherzeugnisse	max. +8 °C
Frischfleisch, Wurst, Feinkostsalate, Konditoreiprodukte mit Sahne	max. + 7°C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	max. + 4°C
Frischer Fisch	max. + 2 °C
Tiefgefrorene Lebensmittel	min. - 18 °C (kurzzeitig bis - 15 °C beim Transport)

Warme Speisen

Die Temperatur ist bei Anlieferung zu kontrollieren und zu dokumentieren. Falls bei warmen Speisen der Transport länger als zwei Stunden dauert oder die Temperatur unter + 60 °C gefallen ist, sollten Maßnahmen eingeleitet werden.

Lagerung

- Einhaltung der Kühlkette (s. oben)
- Tägliche Temperaturkontrolle der Kühlgeräte und Dokumentation
- Getrennte Aufbewahrung von rohem Fleisch, Geflügel und Eiern insbesondere zu Lebensmittel, die vor dem Verzehr nicht erneut erhitzt werden.

Zubereitung

- Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (Empfehlung: + 80 °C Kerntemperatur für 10 Minuten)
- Vorsichtiger Umgang mit sehr leicht verderblichen Lebensmitteln:
 - Rohmilch darf in der Gemeinschaftsverpflegung nicht verwendet werden
 - Speisen, die rohe Eier enthalten sollten, müssen durcherhitzt werden
 - Gerichte mit Hackfleisch müssen vollständig durcherhitzt werden
- Konsequente Trennung von Arbeitsbereichen und Geräten, die mit rohem Fleisch (insbesondere rohem Geflügel) oder rohen Eiern in Berührung gekommen sind.
- Auftauen von Fleisch, insb. Geflügel in geschlossenen Gefäßen oder Beuteln. Auftauwasser direkt über den Abguss entsorgen, nachspülen!

Dieses Merkblatt dient zur Orientierung und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Bei Fragen und für genauere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.