

Checklisten Lebensmittelhygiene Vom Einkauf bis zur Ausgabe

Basierend auf:

Bundesverband für Kindertagespflege e. V.: **Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege**, 2. Auflage 2020 (<https://www.bvktp.de/themen/gesundheit-und-ernaehrung/hygiene/>)

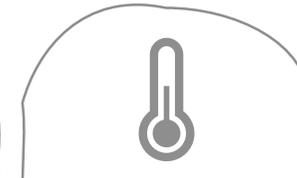




Übersicht: Leicht verderbliche Lebensmittel



- Rohes Fleisch (incl. Geflügelfleisch & Hackfleisch/-erzeugnisse)
- Wurst- & Käseaufschnitt
- Roher Fisch
- Eier & daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch & daraus hergestellte Erzeugnisse
- Aufgeschnittenes Obst & Gemüse
- Säuglings- & Kleinkindnahrung
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung od. Auflage
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate
- Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Nahrungshefen
- Speiseeis





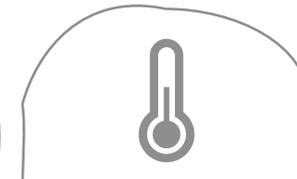
Umgang: leicht verderbliche Lebensmittel



- konsequente Kühlung (Temperaturen siehe Herstellerangaben)
- schnelle Be- & Verarbeitung
 - auf Zwischenkühlung wärmebehandelter Zutaten achten (z. B. Herstellung Nudelsalat: gegarte Nudeln VOR dem Vermengen mit kalten Zutaten auf 7°C kühlen)
- Verbrauch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum (=MHD) oder des Verbrauchsdatums

NACH Ablauf des MHD	NACH Ablauf des Verbrauchsdatum
... muss eine weitere Verwendung dieser Lebensmittel/Produkte eigenverantwortlich geprüft werden	... dürfen diese Lebensmittel/Produkte NICHT mehr verwendet werden und müssen entsorgt werden

- fachgerecht erhitzen





Lebensmittel, die Kleinkinder (U3) NICHT verzehren sollten



Grundsätzlich rohe tierische Produkte wie:

- Rohes, nicht durchgegartes Fleisch (z. B. rohes Hackfleisch)
- Rohwurst (Salami, Mettwurst, Teewurst, Cervelatwurst)
- Rohmilch & Rohmilchkäse („aus Rohmilch hergestellt“)
- Roher oder kaltgeräucherter Fisch (z. B. in Sushi) und rohe Meeresfrüchte
- Rohe und nicht durcherhitze Eier sowie daraus hergestellte Speisen (z. B. roher Kuchenteig, selbstgemachte Mayonnaise & Mousse au Chocolat)

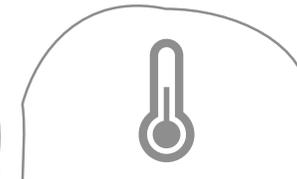
Zudem:

- Kinder unter 1 Jahr: kein Verzehr von Honig
- Sprossen: in der KTP gar nicht oder nur durcherhitzt anbieten



Zum Nachlesen:

[Handlungsempfehlungen für Kleinkinder zum Schutz vor Infektionen durch Lebensmittel](#)





Mitgebrachte Speisen



- ❑ kühlpflichtige Speisen (z. B. Pudding, Joghurt, Käse, Wurst) gekühlt transportieren und lagern
- ❑ Lebensmittel, die Kleinkinder nicht verzehren sollten, dürfen nicht mitgebracht werden
 - Vorsicht hier auch bei Geburtstagskuchen
- ❑ einwandfreien Zustand mitgebrachter Speisen prüfen
- ❑ Eltern und Familien über die Anforderungen informieren

Unterstützungsmaterial:

[Infoblatt der Vernetzungsstelle NRW „Selbstgemachtes mitgebracht“](#)



Tipp: Bei mitgebrachtem Mittagessen mit den Familien eine schriftliche Vereinbarung über Verantwortlichkeiten rund um die mitgebrachten Speisen treffen.

Arbeitshilfe für den Sonderfall:

[Mitbringen einer Mittagsverpflegung in die Kindertagesbetreuung](#)





Einkauf und Transport

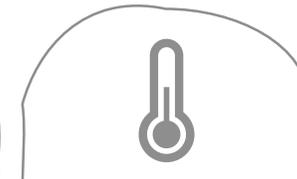


Einkauf:

- Frischezustand der Lebensmittel prüfen
- auf unbeschädigte, saubere Verpackungen achten
- Waren mittels Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum auf Haltbarkeit prüfen

Transport:

- Lebensmittel in verpackter Form transportieren
- konsequente Kühlung (z. B. Kühlbox) gewährleisten
- kurze Transportwege einhalten





Warenanlieferung



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

Warme Speisen:

- vertraglich vereinbarte Anlieferungstemperatur (mind. +65°C)
stichprobenartig prüfen

Kühlpflichtige Waren:

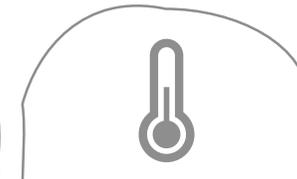
- (vertraglich vereinbarte) Anlieferungstemperatur
(z. B. +7°C) stichprobenartig prüfen
- konsequente Kühlung (z.B. Kühlbox) gewährleisten

Generell:

- Sauberkeit und Unversehrtheit des Transportmittels prüfen
- Sauberkeit und Unversehrtheit der Verpackung prüfen
- Mängel reklamieren und ggf. Waren zurückschicken

Tipp zur Wareneingangskontrolle

Kontrollen stichprobenweise auf Lieferschein oder Kassenzettel vermerken, z. B. „Waren einwandfrei“ (Datum + Unterschrift)





Lagerung: Basics



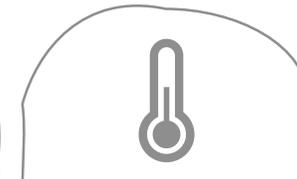
Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

- Lebensmittel getrennt von Reinigungs- & Desinfektionsmitteln lagern
- Lebensmittel grundsätzlich in geschlossenen, flüssigkeitsdichten, auslaufsicheren Behältnissen lagern
 - gilt für Kühlschrank und Vorratskammer
 - Ausnahme möglich für frisches Obst und Gemüse
- Inhalte angebrochener Konservendosen in verschließbare Behältnisse umfüllen
- Vorräte regelmäßig prüfen

Basics zum Nachlesen:
[Lebensmittel richtig lagern](#)
(Bundeszentrum für Ernährung)



Unterstützungsmaterial:
[Empfehlungen für die Lagerdauer und Lagerbedingungen einzelner Lebensmittel-Gruppen](#)
(Bundeszentrum für Ernährung)





Lagerung: Kühlschrank



- Fleisch & Fisch (roh) – in geschlossenen Behältern im untersten Kühlschrankfach lagern
 - zubereitete Fleischspeisen maximal bis zum Folgetag aufbewahren, dann verbrauchen
- vom Hersteller angegebene Kühltemperaturen einhalten – ansonsten Lebensmittel tagfrisch verarbeiten
- nicht verzehrte, zubereitete Speisen abgekühlt im oberen Kühlschrankfach in geschlossenem Behälter lagern

Kühlschrank-Check:

- Temperatur mit Thermometer regelmäßig prüfen
- nicht überladen
- nicht öfter bzw. länger als nötig öffnen
- regelmäßig leeren & reinigen (z. B. einmal monatlich auswischen mit Essigwasser)

Infografik:

[Kühlschrank optimal befüllen](#)
([Verbraucherzentrale](#)
[Niedersachsen](#))





Lagerung: Einfrieren & Auftauen

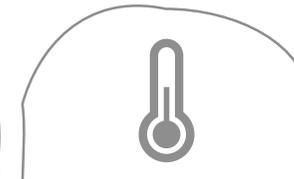


- kleine Portionen in geringer Schichthöhe erst abkühlen, dann einfrieren
- verschließbare, saubere, gefriergeeignete Gefäße nutzen
- Beschriftung:** Einfrierdatum + Speisebezeichnung deutlich auf der Packung vermerken
- Produkte aus Hackfleisch NUR in durchgegartem Zustand einfrieren

Fleisch, Fisch und Erzeugnisse oder Zubereitungen daraus:

- im Kühlschrank in geschlossenem Behälter auftauen
- Auftauflüssigkeit auffangen und entsorgen
 - ACHTUNG: darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen

Unterstützungsmaterial:
[Lebensmittel einfrieren –
Empfehlungen für die
Lagerdauer \(Bundeszentrum für
Ernährung\)](#)





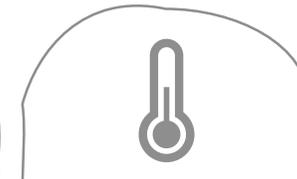
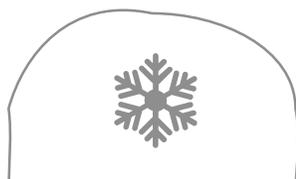
Zubereitung



- ❑ **Durchgaren:** Lebensmittel in allen Teilen zügig auf Kerntemperatur von 72°C über mind. 2 Minuten oder 70°C über 10 Minuten erhitzen
 - mit geeignetem Küchenthermometer Temperatur prüfen
- ❑ **Frittieren:** Frittierfett regelmäßig wechseln, Temperatur max. +175°C – regelmäßig prüfen
- ❑ **Teezubereitung:** sprudelnd kochendes Wasser verwenden, Ziehzeiten beachten
- ❑ frisches Trinkwasser verwenden (hierzu Wasser ablaufen lassen, bis es merklich kühler aus der Leitung kommt)
- ❑ pflanzliche Lebensmittel vor Verzehr ausreichend waschen (ggf. schälen)

Tipp zum Abschmecken:

Probe mit einem Löffel entnehmen und auf einen Zweiten Löffel/kleinen Teller/Schale überführen, dann erst kosten.





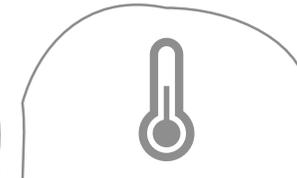
Besondere Produktgruppen: Umgang mit Geflügel-Fleisch



- Kreuzkontaminationen vermeiden, d. h. Kontakt zwischen rohem Geflügel-Fleisch und anderen Lebensmitteln verhindern
- vollständig durchgaren (z. B. 10 Minuten bei 70°C)
 - Durchgegart? Fleisch löst sich leicht vom Knochen, Fleischsaft klar, Anschnitt durchgegart

Nach Kontakt mit rohem Geflügel-Fleisch:

- Hände gründlich waschen und desinfizieren
- Küchenutensilien (Messer, Schneidebretter, ...) nicht mehr für andere Zwecke verwenden
- Küchenutensilien sofort gründlich reinigen





Besondere Produktgruppen: Umgang mit Hackfleisch & TK-Beeren

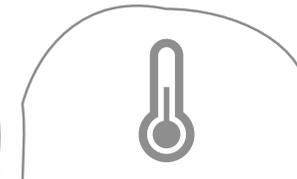
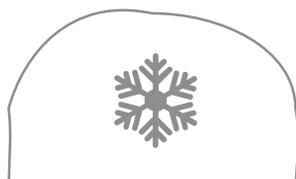


Hackfleisch &-zubereitungen:

- konsequente Kühlung ab Transport
- empfohlene Lagertemperatur von +2°C einhalten oder am Einkaufstag verarbeiten
- in ungeöffneter Abpackung nur bis zum Verbrauchsdatum verwenden
- durcherhitzen (= Anschnitt von außen nach innen einheitliche Farbe)

Tiefkühl-Beeren:

- VOR dem Verzehr dringend durcherhitzen
 - d. h. in einem Topf sprudelnd aufkochen





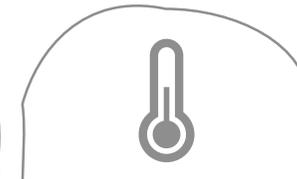
Besondere Produktgruppen: Umgang mit Eiern & Roheierzeugnissen



- Einkauf:** saubere, trockene Pappe, unversehrte Eier, keine Kot-Reste an Eierschale oder Verpackung
- Lagerung:** getrennt von anderen Lebensmitteln, bestenfalls Umpacken in die Kühlschrankvorrichtung für Eier, konstante Temperatur (5-8°C)
- Teige mit Rohei sofort weiterverarbeiten oder kühl stellen, am gleichen Tag verbrauchen
- Eier und Zubereitungen mit Eiern (z. B. Teige) vollständig durcherhitzen (= festes Eigelb, einheitlich, feste Konsistenz im Anschnitt)

Nach Kontakt mit rohem Ei:

- Hände gründlich waschen und desinfizieren
- Küchenutensilien (Messer, Schalen, ...) nicht mehr für andere Zwecke verwenden, sofort gründlich reinigen

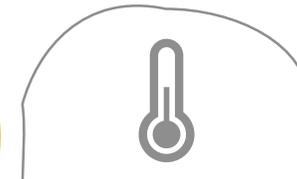




Exkurs: Pulverförmige Säuglingsnahrung



- immer frisch vor der Mahlzeit zubereiten
 - Achtung: räumlich & zeitlich von Zubereitung roher Lebensmittel trennen
- zubereitete, nicht getrunkene Säuglingsnahrung muss verworfen werden (NICHT erneut aufwärmen!)
- frisches Leitungswasser verwenden, ggf. abkochen und abkühlen
- Löffel, Fläschchen & Sauger nach jeder Mahlzeit mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine (65°C) reinigen





Exkurs: Beikost aus Gläschen

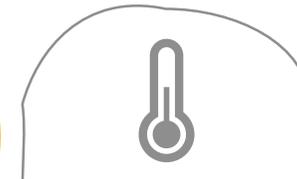


Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

- direkt vor dem Füttern zubereiten
- benötigte Menge aus dem Gläschen entnehmen und erwärmen
- lange Warmhaltezeiten vermeiden
- einmal erwärmte, nicht verzehrte Kost darf nicht erneut erwärmt werden, d. h. Reste müssen entsorgt werden
- geöffnete, noch nicht erwärmte Gläschen sind max. 1 Tag im Kühlschrank haltbar

Pro Kind:

- eigenen Löffel
- eigenes Gläschen
- eigenen Teller





Ausgabe & Warmhalten



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

- ❑ Temperatur heißgehaltener Speisen mind. $+65^{\circ}\text{C}$
 - Wichtig: bei Anlieferung durch einen Caterer sollte Essen unter $+65^{\circ}\text{C}$ nicht angenommen und zurückgeschickt werden.
- ❑ maximale Heißhaltezeit = 3 Stunden
 - je kürzer, desto besser!



Checklisten Kindertagespflege Gute Lebensmittel-Hygiene-Praxis



Impressum

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Brandenburg

c/o Projektagentur gGmbH
Gutenbergstraße 15
14467 Potsdam

Tel. 0331 730 85 56

www.vernetzungsstelle-brandenburg.de
info@kitaverpflegung-brandenburg.de

In Trägerschaft der:



Die Vernetzungsstelle Brandenburg wird aus Mitteln des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MSGIV) und des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBSJ) gefördert.

Stand: Februar 2024

