

# Checkliste Personalhygiene

## Mehr als nur Händewaschen

### Basierend auf:

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





# Selbst-Check



## Haare

- lange Haare zurückbinden, ggf. bedecken

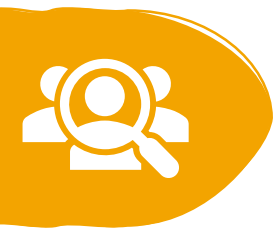
## Hände

- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten
  - ODER bei künstlichen, langen oder lackierten Fingernägeln Einmalhandschuhe bei der Zubereitung tragen
- Armbanduhren und Handschmuck VOR Zubereitungsbeginn ablegen

## Kleidung

- Saubere Kleidung bei Zubereitung und Ausgabe tragen → regelmäßig reinigen
- geeignete Kleidung = koch- & bügelfest, z. B. Schürze

**WICHTIG:** Eigenen Gesundheitszustand kritisch prüfen! Bei Erkrankungen wie z. B. Magen-Darm-Infekten, starkem Husten/Schnupfen ist das Risiko erhöht, trotz guter Hygienepraxis Krankheitserreger auch auf Lebensmittel und über diese weiter zu verbreiten.



## Umgang mit Verletzungen

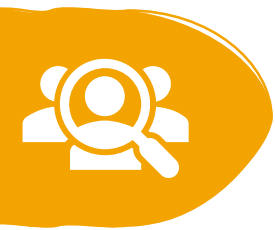


- ❑ angemessenen Verbandskasten bereithalten
  - z. B. wie im PKW
  - regelmäßig auf Vollständigkeit prüfen ggf. nachfüllen

### **kleine Verletzungen, offene Schnittwunden:**

- sofort reinigen
- desinfizieren
- mit Verbandsmaterial UND Einmalhandschuhen/Gummifingerling abdecken

**WICHTIG:** Einmalhandschuhe müssen lebensmittelgeeignet sein  
→ vor und nach dem Tragen gründlich Hände reinigen, beim Wechsel von Tätigkeiten Handschuhe wechseln



# Personalhygiene Basics



- ❑ Küche = Rauchfreie Zone
  - NICHT im Bereich der Nahrungszubereitung rauchen
- ❑ Hände NICHT an der Kleidung/ Arbeitskleidung abwischen
  - Einmal-Tücher zum Abtrocknen verwenden
  - ODER: Handtücher aus kochfestem Stoff mindestens täglich wechseln
- ❑ Niesen oder Husten in die Armbeuge
  - d. h. NICHT auf Lebensmittel Niesen und Husten
- ❑ Hände regelmäßig sorgfältig waschen und ggf. desinfizieren
  - vor der Zubereitung und den Mahlzeiten
  - nach Reinigungsarbeiten und Kontakt mit Abfällen
  - nach der Zubereitung leicht verderblicher Lebensmittel
  - nach dem Niesen, Husten, Naseputzen
  - nach dem Toilettengang
  - nach der Raucherpause und dem Streicheln von Haustieren

## Zum Nachlesen:

[Richtig Händewaschen –  
FAQs und Infografiken für den  
Betreuungsalltag](#)



# 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](http://www.vernetzungsstelle-brandenburg.de)  
[info@kitaverpflegung-brandenburg.de](mailto: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

