

# Checkliste Küchenhygiene

## Von Ausstattung bis Reinigung

**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/>)





# Küchen-Ausstattung

## Küchenzeile



### Arbeitsplatte:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl oder Kunststoff
  - Holz = ungeeignet
- glatt, abriebfest, korrosionsfest, nicht-toxisch

### Spüle:

- Spüle mit Trinkwasseranschluss (warm und kalt)
- empfehlenswert: Spüle mit 2 Spülbecken

### Handwaschbecken:

- Handwaschbecken, in Reichweite
  - Seifenspender
  - empfohlen: Einmalhandtücher
  - alternativ: saubere Handtücher (Wechsel mind. einmal täglich)

### Vorratshaltung :

- Vorratsraum oder Vorratsschrank für die Lagerung von trockenen Lebensmitteln vorhalten

**Wichtig:** Wenn nur EIN Spülbecken:  
Abwasch von Geschirr und Abwasch  
von Lebensmitteln muss zeitlich  
getrennt erfolgen



# Küchen-Ausstattung Geräte, Utensilien & Aufbewahrung



## **Elektronische Geräte:**

- Kühlschrank und ggf. Gefrierschrank mit Thermometer od. elektronischer Temperaturanzeige
- empfehlenswert: Geschirrspülmaschine (65°C – Programm)

## **Arbeitsgeräte & Utensilien:**

- Arbeitsgeräte, Geschirr, Besteck in geschlossenen Schränken aufbewahren
- Arbeitsgeräte regelmäßig überprüfen auf:
  - Funktionsfähigkeit
  - Beschädigungen → beschädigte Arbeitsgeräte (rissige Brettchen, gesplitterte Behälter) ersetzen



# Küchen-Reinigung Basics



- ❑ VOR der Reinigung: Lebensmittel aus Reinigungsbereich entfernen
- ❑ heißes Trinkwasser und geeignetes Spülmittel zur Reinigung von Gegenständen mit Lebensmittel-Kontakt verwenden
- ❑ Desinfektionsmaßnahmen nicht nötig
  - Ausnahme: Vorliegen von Magen-Darm-Erkrankungen
- ❑ Verunreinigungen durch rohe Lebensmittel mit Papierhandtüchern entfernen
- ❑ bei Reinigung anfallendes Schmutzwasser in der Toilette entsorgen
  - NICHT im Spülbecken entsorgen



# Küchen-Reinigung Utensilien & Aufbewahrung



## **Aufbewahrung Reinigungs- & Desinfektionsmittel:**

- immer in der Originalverpackung
- für Kinder unzugänglich

## **Reinigungsutensilien (z. B. Schwämme, Bürsten, Lappen):**

- regelmäßig heiß (mind. 80°C) waschen
- regelmäßig ersetzen
- nur für einen Zweck verwenden
  - z. B. rote Lappen für Arbeitsfläche, gelb für Abwasch



# Küchen-Reinigung Utensilien & Aufbewahrung



## Haustiere & Küchen-Hygiene:

- Haustiere jederzeit von Arbeitsfläche und Esstisch fernhalten
- Katzent Toiletten & Futter-/Wasserschalen nicht im Küchen-/ Essbereich aufstellen

## Lagerräume und Abfallbehälter:

- verschlossen
- sauber & ordentlich halten

## Toilettenraum:

KTP in privaten Räumen	KTP in gemieteten/anderen Räumen
<input type="checkbox"/> Toilettenraum SOLLTE keinen Zugang zur Küche haben	<input type="checkbox"/> Toilettenraum DARF keinen Zugang zur Küche haben

# 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 (MBS) gefördert.

Stand: Februar 2024

