

Checkliste Eigenkontrolle Richtig Durchführen und Dokumentieren

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/>)





Eigenkontrolle Was ist darunter zu verstehen?



Vereinfacht ausgedrückt sollte sich jede Kindertagespflege-Person fragen:

- Wo und wie können bei mir Hygienegefahren entstehen, die sich negativ auf die Gesundheit der Kinder auswirken?
- Wodurch und auf welche Weise kann ich diese Hygienegefahren verhindern?
- Wie kann ich beweisen, dass ich alles Mögliche zur Gefahrenabwehr getan habe?

Kitas und Verpflegungsbetriebe sollten hierfür ein sogenanntes **HACCP-Konzept*** vorhalten d.h. eine Gefahrenanalyse mit Festlegung von Lenkungspunkten.

ABER: Für die Kindertagespflege sind weniger umfangreiche Maßnahmen empfehlenswert. Diese Eigenkontroll-Maßnahmen sind im Folgenden aufgeführt.

*Zum Nachlesen:

[DGE-Praxiswissen: HACCP – Gefahren für die Gesundheit durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen](#)





Wareneingangskontrolle



Wann?

- Beim und nach dem Einkauf
- bei der Anlieferung von Speisen
- Stichprobenartig (z. B. einmal alle 2 Wochen)

Was?

- korrekte Temperatur der Lebensmittel
- unbeschädigte und saubere Verpackung und Transportgefäße
- ausreichendes Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Dokumentation – Aber wie?

- Kontrollergebnisse stichprobenweise auf Kassenzettel oder Lieferschein dokumentieren (inkl. Datum) und gegenzeichnen
- ODER Dokumentationsbogen* ausfüllen und anhängen

WICHTIG: Dokumente aufbewahren

Bei Mängeln:

Diese reklamieren oder Waren zurückschicken



Wareneingangskontrolle *Dokumentationsbogen



Temperaturkontrolle – Warenanlieferung:

Kühlpflichtige Lebensmittel	Nicht zu überschreitende Anlieferungstemperatur
<input type="checkbox"/> Fleisch inkl. Geflügel	0 bis +4°C
<input type="checkbox"/> Hackfleisch	+2°C
<input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse	+7°C
<input type="checkbox"/> Fisch und Fischerzeugnisse	-2 bis 0°C
<input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse	+6 bis +8°C
<input type="checkbox"/> Eier	+5 bis +8°C
<input type="checkbox"/> Tiefkühlwaren	-18°C

*

Datum:

Unterschrift/Kürzel:

Hinweis: Dokumentationsbogen dem Kassenzettel oder Lieferschein beilegen und Dokumente aufbewahren

- Anlieferungstemperatur warmer Speisen darf +65°C nicht unterschreiten

Weitere Aspekte:

- unbeschädigte und saubere Verpackung und Transportgefäße
- ausreichendes Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

* Auszug aus „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege“ (Seite 30), BVKTP



Kontrolle Lagerungstemperatur



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

Wann?

- täglich

Was?

- korrekte Temperaturen im Kühlschrank
maximal +7°C
- korrekte Temperaturen im Gefriergerät
mindestens -18°C

Dokumentation – Aber wie?

- Kontrollergebnisse stichprobenweise in einer Liste* dokumentieren (inkl. Datum) und gegenzeichnen

WICHTIG: Dokumente aufbewahren

***Mustervorlage:** [Temperaturkontrolle Kühleinheit \(Vernetzungsstelle Niedersachsen\)](#)



Bei kurzfristigen Temperaturabweichungen:

Lebensmittel zügig verarbeiten,
im Zweifelsfall entsorgen



Kontrolle Zubereitungs- und Ausgabetemperatur



Dokumentation – Aber wie?

- Kontrollergebnisse stichprobenweise in einer Liste* dokumentieren (inkl. Datum) und gegenzeichnen

WICHTIG: Dokumente aufbewahren

***Mustervorlage:** [Temperaturkontrolle Zubereitung/Ausgabe \(Vernetzungsstelle Niedersachsen\)](#)



Wann?

- bei der Zubereitung von Speisen
- vor der Ausgabe der Speisen
- täglich

Was?

- Kerntemperatur beim Garen ausreichend lange erreicht (70-80°C)
- Ausgabetemperatur kalter Speisen maximal 7°C
- Ausgabetemperatur warmer Speisen mindestens 65°C

Bei Abweichungen:

Koch-/Garzeit verlängern bzw. Speisen nicht ausgeben



Reinigungsroutine



Wann?	Was? – nur beispielhaft
Täglich	Reinigung von: <input type="checkbox"/> Arbeitsflächen <input type="checkbox"/> Herd <input type="checkbox"/> Geschirr & Küchenutensilien Wechsel von: <input type="checkbox"/> Abwaschlappen <input type="checkbox"/> Geschirr- & Handtüchern
Wöchentlich	Reinigung von: <input type="checkbox"/> Wandfliesen <input type="checkbox"/> Abfall-Behälter
Monatlich bzw. in größeren Abständen	Regelmäßige Reinigung von: <input type="checkbox"/> Kühlschrank <input type="checkbox"/> Gefriergerät

Dokumentation – Aber wie?

- Reinigungspläne* anlegen, regelmäßige Maßnahmen dokumentieren (inkl. Datum) und gegenzeichnen

WICHTIG: Dokumente aufbewahren

***Mustervorlagen:** [Reinigungspläne \(Vernetzungsstelle Niedersachsen\)](#)



Bei Feststellung von Mängeln:
Mängel beheben



Schädlingskontrolle



Wann?

- monatlich

Was?

- Schädlingsfallen ohne Besatz (z. B. Klebe- bzw. Duftfallen in Vorratsschränken, Lagerräumen)
- Insektenschutzgitter in Fenstern unversehrt

Bei Befall:

Konsequente Bekämpfungsmethoden anwenden, ggf. gewerbliches Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragen

Dokumentation – Aber wie?

- Kontrollergebnisse in einer Liste* dokumentieren (inkl. Datum) und gegenzeichnen

WICHTIG: Dokumente aufbewahren

***Mustervorlage:** [Schädlingskontrolle \(Vernetzungsstelle Niedersachsen\)](#)



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

