

## Kindertagespflege – Gut gepflegt von A bis Z

# Hygienepraxis sicherer Umgang mit Lebensmitteln



### Wissen kompakt:

In Brandenburg gelten Kindertagespflegepersonen (KTPP), die in ihrer Pflegestelle Lebensmittel an die Kinder abgeben, als **Lebensmittelunternehmer** (nach Lebensmittelbasisverordnung: VO (EG) Nr. 178/2002).

### Was bedeutet das?

- KTPP sind als Lebensmittelunternehmer dafür verantwortlich, die Anforderungen des geltenden Lebensmittelrechtes\* in ihrer Pflegestelle umzusetzen, d. h. **KTPP sind in vollem Umfang für die Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit in ihrer Pflegestelle verantwortlich.**
- KTPP als Lebensmittelunternehmer sind somit auch **überwachungspflichtig** (Kontrollfrequenz von 3 Jahren), d. h. die zuständige Lebensmittel-Überwachungsbehörde in ihrem Landkreis darf eine amtliche Kontrolle in der Pflegestelle durchführen, egal ob es sich hierbei um Kindertagespflege in privaten Wohnräumen oder anderen Räumlichkeiten handelt.
- KTPP als Lebensmittelunternehmer müssen eine **einmalige Schulung** zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach §4 (1) der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) **VOR Aufnahme ihrer Tätigkeit** als KTPP im Rahmen ihrer Registrierungspflicht absolvieren (*Ausnahme:* Personen mit einschlägigen Berufsabschlüssen/-erfahrungen im Lebensmittelgewerbe). Zudem erfolgt **eine Erstbelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** durch das zuständige Gesundheitsamt (*Hinweis:* Bei Aufnahme der Tätigkeit dürfen die Nachweise nicht älter als 3 Monate sein).
- Von KTPP als Lebensmittelunternehmer wird (wenn nicht anders vom zuständigen Jugendamt, der Lebensmittel-Überwachung oder dem Gesundheitsamt festgelegt) der Nachweis über **eine jährliche Hygieneschulung** nach VO (EG) Nr. 852/2004 und LMHV und **2-jährlich eine Belehrung nach IfSG § 42 und 43** erwartet. Die Nachweise für diese Belehrungen muss die KTPP zur Vorlage bei der zuständigen Behörde vorhalten.

- KТП as Lebensmittelunternehmer sind dazu verpflichtet, geeignete **Eigenkontrollmaßnahmen** zu entwickeln, durchzuführen und zu dokumentieren. Aufbewahrungsfristen für Kontroll-Dokumente sind mit der zuständigen Lebensmittel-Überwachungsbehörde in ihrem Landkreis zu klären.

*\* Die allgemeinen Grundlagen, d. h. der rechtliche Rahmen für eine sichere und hygienische Herstellung von Lebensmitteln, sind im **europäischen Lebensmittelhygienerecht nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004** geregelt. Ziel dieser Verordnung ist es, dass Lebensmittel hygienisch (d. h. gesundheitlich unbedenklich) sind und somit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird.*

Die Vorschriften dieser Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind eher allgemein gehalten. Daher machen verschiedene Branchen davon Gebrauch, für sich angepasste Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepaxis zu formulieren, um die Anwendung der Vorschriften zu vereinfachen.

Der Bundesverband Kindertagespflege hat eine solche Leitlinie erarbeitet:

[Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege](#)



## Praxis-Tipps:

- ❑ **Routine und regelmäßige Eigenkontrolle:** feste Rituale, von der Speiseplanung über den Einkauf, die Lagerung, Zubereitung und Reinigung ermöglichen eine gute Hygienepaxis. Eine sichere Verpflegung wird auch durch die regelmäßige Dokumentation einzelner Schritte unterstützt

### Hilfestellung hierfür bieten unsere Checklisten auf Basis der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der KТП (BVKТП):

- ✓ **Checkliste Lebensmittelhygiene** – vom Einkauf bis zur Ausgabe  
[https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/1\\_KТП-Checkliste\\_Lebensmittelhygiene.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/1_KТП-Checkliste_Lebensmittelhygiene.pdf)
- ✓ **Checkliste Personalhygiene** – Mehr als nur Händewaschen  
[https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2\\_KТП-Checkliste\\_Personalhygiene.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2_KТП-Checkliste_Personalhygiene.pdf)
- ✓ **Checkliste Küchenhygiene** – Von der Ausstattung bis zur Reinigung  
[https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/3\\_KТП-Checkliste\\_Kuechenhygiene.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/3_KТП-Checkliste_Kuechenhygiene.pdf)
- ✓ **Checkliste Eigenkontrolle** – Richtig Durchführen und Dokumentieren  
[https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/4\\_KТП-Checkliste\\_Eigenkontrolle.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/4_KТП-Checkliste_Eigenkontrolle.pdf)



- Hygiene-Wissen regelmäßig auffrischen:** bei der Jahresplanung frühzeitig Tage für die eigene Weiterbildung festlegen und an die Familien kommunizieren. Dabei die jährliche Hygiene-Schulung fest einplanen und Nachweisdokumente immer an der gleichen Stelle ablegen.
- Mitgebrachte Speisen:** egal ob als Alternative zum Verpflegungsangebot der Pflegestelle für Kinder mit besonderen Bedürfnissen oder als Ergänzung zum Verpflegungsangebot (z. B. mitgebrachtes Frühstück) – auch hierbei ist die KТПP für eine einwandfreie Hygiene verantwortlich. Was dabei zu beachten ist, finden Sie in unserer Checkliste Lebensmittelhygiene unter dem Stichwort ‚Mitgebrachte Speisen‘.  
[https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/1\\_KTP-Checkliste\\_Lebensmittelhygiene.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/1_KTP-Checkliste_Lebensmittelhygiene.pdf)
- Umgang mit abgepumpter Muttermilch:** Hier ist ein besonders sorgfältiger Umgang nötig. Mutter und Kindertagespflegeperson sollten sich hier fachlichen Rat von einer Still- bzw. Laktationsberatung einholen. Auch die Merkblätter des BfR bieten gute Hilfestellung:

- [Merkblatt für die Kindertagespflege](#)
- [Merkblatt für Eltern](#)



## Selbstreflektion:

### [Arbeitsbogen zur Selbstevaluation:](#)

Essen und Trinken in der  
Kindertagespflege (BVKTP)



- Kenne und handle ich nach den einschlägigen Hygiene- und Infektionsstandards?
- Wie sichere ich ab, dass Lebensmittel stets sachgerecht und sicher eingekauft, gelagert, zubereitet und verabreicht werden?



## Weitere Infos & Unterstützungsangebote:

- **Basics zur Lebensmittel-Hygiene:** Kenntnisse regelmäßig auffrischen und Hygieneschulung nachweisen
  - Dazu bietet der Landesverband KTP Brandenburg jedes Jahr, gemeinsam mit Fachreferent\*innen; Online-Seminare an. Termine und Informationen gibt's hier: <https://lvktb.de/termine/>
  - Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen bietet ein Selbst-Lern-Modul (E-Learning-Modul) zum Thema „**Checkpoint Hygiene und Infektionsschutz. Von Gesetzen & Verordnungen in der Kindertagesbetreuung**“ an (Dauer insgesamt ca. 1,5 Stunden) – kostenlos dafür registrieren und direkt loslegen kann man hier: <https://e-learning.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/>
- Mustervorlagen zur Dokumentation der Eigenkontrolle stellt die VNS Niedersachsen zur Verfügung: <https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/hygiene-der-kindertagesbetreuung>
- Das Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zum Thema „Sicher verpflegt“ liefert weiterführende Informationen für die Gemeinschaftsverpflegung von empfindlichen Personengruppen – zu denen auch Kinder gehören: <https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf>
- Gute Tipps rund um einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln vom Einkauf bis zur Reinigung in der Küche liefert das Infoblatt vom BfR „Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“ (auch für Familien eine hilfreiche Unterstützung): [https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps\\_schutz\\_vor\\_lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)
- Eine Zusammenfassung aller Hygiene-Aspekte liefert die Broschüre „Praxis-Wissen: Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Hygiene.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Hygiene.pdf)