



Frühstücks- und Snackpost

Lebensmittelrecht



Liebe Mitarbeitende in Krippe,
Kita sowie Kindertagespflege,

Kinder sind eine besonders sensible Personengruppe, die bei Ihnen sicher gepflegt werden muss. Sobald Sie für Kinder (regelmäßig) Essen zubereiten und/ oder servieren, gilt die Kita/ Kindertagespflegestelle nach EU-Verordnung 178/2002 als Lebensmittelunternehmen* – unabhängig, ob es um Frühstück und Zwischenmahlzeiten oder das Mittagessen geht.

In diesem Brief sind viele Informationen rund um Hygienevorgaben und Kennzeichnungsvorschriften nachzulesen, um Wissen aufzufrischen. Reflektieren Sie Ihr bisheriges Handeln mithilfe unseres kurzen **Checks**. Bei Bedarf lässt sich der Reflexionsbogen zum Umsetzen neuer Maßnahmen nutzen.

Ihr Team
Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

*In Niedersachsen gelten Kindertagespflegepersonen, die bis zu 5 Kinder in dafür angemieteten Räumen betreuen, sowie Großtagespflegen als Lebensmittelunternehmen.

Gesetze und Verordnungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung:

Überblick über die Gesetze – betrifft Hygiene –

Verordnung (EG) 852/2004 über
Lebensmittelhygiene (LMHV)
Tierische Lebensmittelhygiene-
Verordnung (Tier-LMHV): §§ 17 | 20a
Infektionsschutzgesetz (IfSG): § 42 f.

– betrifft Lebensmittel –

Lebensmittelinformations-
Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)
mit Durchführungsverordnung: u. a.
Allergenkennzeichnung
Lebensmittelzusatzstoff-
Durchführungsverordnung (LMZDV):
Kennzeichnung von Zusatzstoffen
(E-Nummern)

Kurzer Check!

Haken Sie ab, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und entscheiden Sie, welche Sie noch umsetzen möchten.

- Eine Gute Hygienepraxis wird konsequent eingehalten und Maßnahmen werden dokumentiert
- Mitarbeitende sind nach § 4 LMHV geschult
- Erst- und Folgebelehrungen nach IfSG sind erfolgt
- Die Einhaltung von Temperaturvorgaben im Umgang mit Lebensmitteln wird überprüft
- Über Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe wird informiert
- Bestimmte tierische und pflanzliche Lebensmittel werden wegen möglicher Belastung mit Krankheitserregern nicht eingesetzt**
- Speisen sind eindeutig und für die Erziehungsberechtigten transparent bezeichnet
- Umweltfreundliche Reinigungsmittel werden bevorzugt und Dosierangaben beachtet

**siehe S. 2, Verbotene Lebensmittel

ÜBERBLICK HYGIENEBEREICHE

Personalhygiene: z. B. saubere/ desinfizierte Hände, saubere Arbeitskleidung, saubere und kurze, unlackierte Fingernägel.

Lebensmittelhygiene: z. B. Einhaltung der Kühlketten, Trennung reiner und unreiner Arbeitsschritte.

Küchen- und Gerätehygiene: z. B. saubere Arbeitsflächen und Schneidbretter.

Information des Bundesinstituts für Risikobewertung zu [Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie](#)



MAßNAHMEN DOKUMENTIEREN

Ein sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln ist an verschiedenen Stellen regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren, wie ...

- ... die Kontrolle des Wareneingangs,
- ... die Kühltemperatur von Kühl- und Gefriergeräten,
- ... die Ausgabetemperatur kalter (und heißer) Speisen,
- ... erfolgte Reinigungsmaßnahmen,
- ... durchgeführte Schädlingskontrolle,
- ... mit einem Nachweis einer Hygieneschulung und Infektionsschutzbelehrung.

STELLSCHRAUBE TEMPERATUR

Zu einer guten Lebensmittelhygiene gehört die Einhaltung bestimmter Temperaturen entlang alle Prozessstufen. Kühlungspflichtige Lebensmittel, wie im Frühstücksbereich häufig genutzt, sollten bei max. +7 °C gelagert und ausgegeben werden. Beim Buffet empfiehlt es sich, Kühlakkus zu nutzen. Heiße Speisen wie z. B. ein Haferbrei sollten während der Zubereitung eine Kerntemperatur von mind. +70 °C über 10 Minuten oder mind. +80 °C über 3 Minuten erreichen und heiß serviert werden, bei mind. +60 °C, besser +65 °C.



[Temperaturen in der Küche der Kindertagesbetreuung](#)

KONTROLLIERENDE ÄMTER

Das zuständige Veterinär- bzw. Ordnungsamt beantwortet Fragen zur **Lebensmittelkennzeichnung und -hygiene**.

Bei der Umsetzung des **Infektionsschutzgesetzes** unterstützt das zuständige Gesundheitsamt. Es führt auch die Kontrolle des Trinkwassers in Kitas durch.

UNTERWEISUNGSIHINHALTE

Angepasst an die jeweilige Tätigkeit, werden in **Hygieneschulungen** benötigte Fachkenntnisse vermittelt (§ 4 LMHV mit Anlage 1).

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei bestimmten Erkrankungen werden in der **Belehrung** nach IfSG (§ 42) thematisiert.

DIE SACHE MIT DER HALTBARKEIT

Lebensmittel, die ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) tragen, weisen laut Hersteller garantiert bis zum angegebenen Datum ihre spezifischen Eigenschaften wie Farbe, Geruch und Geschmack auf. Auch nach Überschreitung des MHD sind Lebensmittel häufig noch genießbar. Hier gilt es, mit den Sinnen zu prüfen. Auf eigene Verantwortung können diese Produkte in der Kindertagesbetreuung weiterhin verwendet werden.

Trägt ein Lebensmittel ein Verbrauchsdatum, zeigt es an bis wann es maximal verzehrt sein muss. Danach gilt wegen einer Gesundheitsgefahr durch Keimbelastung: Entsorgen!

VERBOTENE LEBENSMITTEL

Rohmilch, Rohrahm und roheihaltige Speisen wie Pudding mit Eischnee, dürfen in der Kindertagesbetreuung nicht angeboten werden – tiefgekühltes Beerenobst nur erhitzt!

[Merkblatt „Sicher verpflegt“](#)



BIO-LEBENSMITTEL AUSLOBEN

Grundsätzlich dürfen zum Frühstück und für Zwischenmahlzeiten Bio-Produkte angeboten und das auch kenntlich gemacht werden. Eine Bio-Zertifizierung ist für die Kindertagesbetreuung jedoch notwendig, wenn sie die sogenannten Kennzeichen in Bronze, Silber und Gold gemäß Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) nutzen will, um den prozentualen Anteil an Bio in den Speisen anzugeben.

ZUSATZSTOFFE KENNZEICHNEN

Die Informationspflicht bezieht sich in der Gemeinschaftsverpflegung auf bestimmte Zusatzstoffklassen, die sich aus den Funktionen der Zusatzstoffe ergeben, z. B. (Farbstoffe, Geschmacksverstärker). Sie werden mit einem vorgegebenen Wortlaut mittels Fußnoten im Speisenaushang gekennzeichnet.

[Übersicht kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe](#)



SPEISERESTE VERMEIDEN

Lebensmittelabfälle zu vermeiden, ist ein wichtiges Ziel und ein fortlaufender Prozess, den regelmäßig zu überprüfen sich lohnt. Speisereste zu messen und Portionsmengen neu zu kalkulieren ist eine Möglichkeit, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Unterstützen kann dabei der [Küchenmonitor](#) der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen sowie das Formular zur [Dokumentation von Speiseresten](#) der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen.

Das Auftun der passenden Portionsmenge für den eigenen Hunger kann mit Kindern geübt werden, um Tellerreste zu verringern.

Beim Frühstück(-sbuffet) empfiehlt es sich, die Lebensmittel bei Bedarf nachzulegen.

Generell können Lebensmittelabfälle verhindert werden, wenn nicht benötigte Speisemengen in der Küche verbleiben. Nach sachgerechter Lagerung können sie am nächsten Tag ausgegeben werden. Hingegen müssen Speisen von Tellern und aus Schüsseln oder Töpfen, die die Küche verlassen haben, aus hygienischen Gründen entsorgt werden.



TRANSPARENT INFORMIEREN

Es ist empfehlenswert, Erziehungsberechtigte transparent und verständlich über das Frühstücks- und Zwischenmahlzeitangebot zu informieren, sei es immer aktuell per Aushang oder über die Konzeption der Kindertagesbetreuung, die stets einsehbar ist. Das schafft Vertrauen und Sicherheit.

Nicht eindeutige Fantasiebezeichnungen wie „Räuber-Frühstück“ werden beispielsweise für alle verständlicher, wenn die Hauptbestandteile angegeben werden.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Enthalten angebotene Frühstücks- bzw. Snackkomponenten bestimmte Allergieauslöser, müssen diese entweder schriftlich in einem Aushang den Erziehungsberechtigten mitgeteilt werden, oder mündlich. Bei mündlicher Auskunft muss zusätzlich ein Ordner mit den entsprechenden Informationen existieren, auf den gut sichtbar hingewiesen wird und der eingesehen werden kann. Die Angaben müssen verlässlich sein, achten Sie also darauf, dass sich ähnliche Produkte von verschiedenen Herstellern unterscheiden und Rezepturen ändern können.

[Übersicht der 14 Hauptallergene](#)



GUT FÜR DIE UMWELT



Wenn Reinigungsmittel verwendet werden, sollten umweltfreundliche bevorzugt werden. Sie sind z. B. mit dem europäischen Ecolabel – der Euroblume – gekennzeichnet, oder mit dem deutschen Umweltzeichen „Blauer Engel“. Sich an die Dosierangaben auf dem Produkt zu halten schont die Umwelt und spart Geld.



EXPERIMENTIER-ECKE:

Die Hände sind Überträger von Bakterien und Keimen. Die Bedeutung des Händewaschens kann Kindern veranschaulicht werden, indem einem Teil der Gruppe Mehl auf die Handflächen gestäubt wird. Wenn diese Kinder einem anderen Kind die Hand schütteln, bleibt etwas Mehl haften und veranschaulicht im übertragenen Sinn, wie Dreck und/ oder Keime übertragen werden. Auch Türklinken und andere Gegenstände werden sichtbar verschmutzt.

Viel zu entdecken – auch das Händewaschen – gibt es auf dem [Wimmelbild](#) der Verbraucherzentrale Niedersachsen:



BROTDOSEN-TIPP



Brotdosen für die Zwischenmahlzeit am Nachmittag werden morgens in der Bringsituation der Betreuungsperson übergeben. Bis zum Verzehr vergehen viele Stunden, in denen die Brotdose am besten bei +7 °C gelagert wird, um Verderb vorzubeugen.

Die Sinne trainieren

Trainierte Sinne sind Prüforgane für die Genießbarkeit von Speisen und Lebensmitteln:

- Das Auge überprüft, ob sichtbar alles in Ordnung ist.
- Die Nase kontrolliert den Geruch.
- Der Mund stellt fest, ob Geschmack und Mundgefühl stimmig sind.
- Das Ohr gleicht Kaugeräusche mit der Erwartung ab.
- Die Hand fühlt die Konsistenz und den Reifegrad.

Mit allen Sinnen gelingt oft bis ins hohe Alter eine Einschätzung, ob ein Lebensmittel noch gut ist und unbedenklich gegessen werden kann. Daher ist es wichtig, dass Kinder ihre Sinne für diese Alltagsaufgaben schulen, z. B. mit verschiedenen Sinnesspielen.

VORBEREITUNG PÄDAGOGISCHEN KOCHENS/ BACKENS



Wenn Kinder beim Kochen oder Backen mithelfen, sind Hygieneregeln zu beachten und können mit den Kindern spielerisch trainiert werden. Dazu gehören das gründliche Händewaschen für 20 bis 30 Sekunden – z. B. genug Zeit um 2-mal „Happy Birthday“ zu singen oder zu summern – das Entfernen von Schmuck, das Zusammenbinden von Haaren, das Tragen einer Schürze etc.

Schaubild des Bundeszentrums für Ernährung „[Hände waschen mit Kater Cook](#)“:

Hinweis: Zum Schutze aller sollten nur gesunde Kinder beteiligt werden und solche, die keinen Nagellack tragen.

Zudem empfiehlt es sich, Teige ohne Ei zuzubereiten.

Pädagogisches Kochen mit Kindern – [Hygiene im Blick](#):

Passende [Rezepte rund ums Jahr](#), für besondere Anlässe oder zum Resteverwerten mit Kindern finden Sie auf unserer Webseite:



AUF ENTDECKERTOUR

Sei es das gründliche Händewaschen vor dem Essen oder der Speisenzubereitung, das Niesen und Husten in die Armbeuge oder das Abwischen des Esstisches: Im Betreuungsalltag erleben Kinder viele Situationen, in denen Hygiene eine Rolle spielt. Warum also nicht für jede gemeisterte Situation einen Stempel (Stempelkarte siehe Bastelvorlage) sammeln? Wer alle Stempel beisammen hat, erhält einen kleinen Preis, z. B. ein Stück Seife in ansprechen-der Form.

Ideen für „Stempel-Situationen“, z. B. vor der Speisenzubereitung, bietet [„Hygiene in der Küche mit Krümel und Klecks“](#) der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen.

