

Rahmenbedingungen Hygiene und Lebensmittelrecht

Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

- **Beispiel:** Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Kita Lebensmittelunternehmen und als solches bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Für die regelmäßige Kontrolle der Hygienemaßnahmen ist Herr/Frau XY als Hygienebeauftragte/r zuständig.

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

- **Beispiel 1:** Für die Speisekomponenten, die durch [Caterer einsetzen] geliefert werden, übernimmt die Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung der Caterer. Alle Kitas, die selber ergänzend kochen oder ein Frühstücksbuffet und einen Snack am Nachmittag anbieten, müssen die gesetzlichen Regelungen in Bezug auf die Allergen Kennzeichnung für diese Angebote selbstständig umsetzen. Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind Speisen von Eltern, die gelegentlich für ein Fest oder einen Geburtstag kochen oder backen und pädagogische Aktionen, bei denen Speisen mit den Kindern in der Gruppe zubereitet und verzehrt werden. Die folgende Liste beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb kennzeichnungspflichtig sind:
 - Glutenthaltiges Getreide (d. h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen: sind Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
 - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Beispiel 2:** Die Kenntlichmachung der Allergene beim Frühstück und dem Snack am Nachmittag erfolgt [über kleine Kärtchen mit Symbolen/Fotos/über eine Liste/Kladde].
- **Beispiel 3:** In jeder Kita ist eine Person verantwortlich für die Allergen Kennzeichnung benannt. Die verantwortliche Person erstellt und aktualisiert Allergen Kennzeichnung immer dann, wenn wir neue Rezepturen erstellen oder wir andere Lebensmittel als üblich kaufen, mindestens jedoch zweimal pro Jahr. Dabei werden alle im Bereich der Verpflegung vorkommenden Allergene (außer die angelieferten Speisen) ermittelt und schriftlich festgehalten. Für selbst zubereitete Speisen kennzeichnen wir die Rezepturen inklusive ihrer enthaltenden Allergene.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

- **Beispiel 4:** Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen verfahren wir genauso wie für die Allergen Kennzeichnung. Die verantwortliche Person für die Allergen Kennzeichnung übernimmt diese Aufgabe und ergänzt die Zusatzstoffe. Die Liste/Kladde ist für Fachkräfte und Eltern einsehbar.

Hygiene bei pädagogischen Aktionen

- **Beispiel 1:** Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z. B. Salate oder Früchtequark im Gruppenraum mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich. Die Beteiligung von Kindern z. B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.
- **Beispiel 2:** Wenn Eltern oder andere ehrenamtlich tätige Menschen regelmäßig bei der Zubereitung der Kitaverpflegung mithelfen, sind sie den angestellten Mitarbeiter/-innen gleichgestellt. Sie müssen ebenfalls alle Anforderungen der Hygienegesetzgebung erfüllen. Das gilt besonders für die Schulungspflichten nach Verordnung (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und für die Erst- und Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz.

Eltern bringen Speisen in die Kita mit

- **Beispiel 1:** Speisen aus Privathaushalten sind vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn sie unmittelbar an die Gruppenkinder ausgegeben und nicht in irgendeiner Form in der Kita weiterbehandelt werden (z. B. verziert). Von Eltern oder Ehrenamtlichen zubereitete Speisen für öffentliche Kita-Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, u.a. weil das Speiseangebot umfangreicher, der Gästekreis größer ist oder die Speisen in der Kita zwischengekühlt werden. Die Kita ist in dem Falle Lebensmittelunternehmer und muss entsprechende Vorsorge treffen, wie u. a. die frühzeitige Information der Eltern über Hygieneregeln und die Kontrolle von mitgebrachten Speisen und Lebensmitteln.
- **Beispiel 2:** Praxis-Tipps für Eltern zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei Festen und Geburtstagen. Um Eltern gut zu informieren, erhalten sie beim Anmeldegespräch den Flyer der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW/unsere Information ausgehändigt. Beim ersten Elternabend nach Beginn des Kita-Jahres sprechen wir das Thema zusätzlich an:
 - Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch sowie Roh- bzw. Vorzugsmilch dürfen nicht mitgebracht werden. Diese Lebensmittel können mit Krankheitserregern behaftet sein. Daher sind Speisen wie selbstgemachte Mayonnaisen, Tatar oder Rohmilchkäse für Kita-Feste nicht erlaubt.
 - Die Speisen sollten möglichst kurz vor der Feier zubereitet und gut durcherhitzt bzw. durchgebacken werden.
 - Zu kühlende Lebensmittel und Speisen (z. B. Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts) müssen auch gekühlt transportiert werden. Anschließend geben Sie die Speisen direkt nach Ankunft in der Kita weiter in die Kühlung.
 - Möglicher Zusatz: Eltern werden beim Erstgespräch über diese Inhalte mündlich und schriftlich informiert und bestätigen dies mit einer Unterschrift.
- **Beispiel 3:** Mitgebrachte Speisen von Eltern können von uns grundsätzlich nicht angenommen werden, da wir aus unterschiedlichen Gründen (z. B. Lebensmittelallergien) die Verantwortung für die Abgabe an die Kinder nicht übernehmen können. Zu verschiedenen Anlässen bereiten wir mit den Kindern u.a. Kuchen, Aufstriche oder Brot nach geeigneten Rezepten zu. Eine Ausnahme stellt ein von Eltern organisiertes Sommerfest dar.