

# SCHLAGLICHT

Informationen Kommentare

Empfehlungen

## Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege

In der Regel bereitet die Kindertagespflegeperson das Essen für die Kinder selbst zu. Sie kann sie je nach Alter und Entwicklungsstand daran beteiligen und ihnen damit einen selbstverständlichen Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung vermitteln.

Bereits beim gemeinsamen Einkauf erfahren die Kinder den ursprünglichen Zustand und die Beschaffenheit von Lebensmitteln, welche dann bei der Zubereitung ihr Erscheinungsbild und auch ihren Geruch und Geschmack verändern. Dieses elementare Grundwissen dient den Kindern als Grundlage für den Erwerb von Alltagskompetenzen in den Bildungsbereichen Gesundheit, Ernährung und Körpererfahrung.

Aufgrund der geringen Kinderzahl der zu betreuenden Kinder in der Kindertagespflege ist es der Tagespflegeperson möglich, auf gesundheitliche Besonderheiten von Kindern individuell einzugehen. Insbesondere ist sie in der Lage, Kindern mit Ernährungsunverträglichkeiten oder Allergien eine entsprechende Kost zuzubereiten.

Aus dem Schreiben des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) vom 30.03.2009: „Die sog. „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002), die in der gesamten EU unmittelbar gilt, enthält in Artikel 3 Nr. 2 die Definition

*des Lebensmittelunternehmens. Danach sind Lebensmittelunternehmen „alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.“ Unter diese weite Definition fallen vorbehaltlich der Auffassung der für die Auslegung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder und der Gerichte, auch Tagesmütter, die im Rahmen der Betreuung fremder Kinder an diese Lebensmittel vergeben.*

*Die in der „Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene“ enthaltenen, allgemeinen Regelungen des neuen EU-Lebensmittelhygienerechts gelten grundsätzlich für alle Lebensmittelunternehmer und somit auch für Tagesmütter. Damit unterliegen Tagesmütter als Lebensmittelunternehmer der Registrierungspflicht nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Das Ziel dieser Registrierung von Betrieben besteht darin, dass die zuständige Behörde Kenntnisse von der Existenz eines überwachungspflichtigen Betriebes erhält. Das Registrierungsverfahren ist in Deutschland einfach und nicht formalisiert; ein kurzes Schreiben oder ein*

Die EU-Richtlinie gilt auch für die Kindertagespflege.

# SCHLAGLICHT

*Telefonanruf des registrierungspflichtigen Lebensmittelunternehmens an die zuständige Behörde genügt.*

*Ferner enthält die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang 2 Kapitel 3 der genannten Verordnung Vorschriften, die u. a. auch für „vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden“, gelten. Es wird von hieraus darauf aufmerksam gemacht, dass das Gemeinschaftsrecht somit ausdrücklich zulässt, dass auch vorrangig privat genutzte Räumlichkeiten z.B. Küchen, als Betriebsraum im Sinne des EU-Lebensmittelhygienerechts genutzt werden dürfen. Damit dürften die Räumlichkeiten, in denen Tagesmütter als Lebensmittelunternehmer tätig sind, insbesondere den in Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang 2 Kapitel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 geregelten Hygieneanforderungen an Ausstattung und Betrieb unterliegen. Das BMELV geht davon aus, dass alle der hier genannten Anforderungen (z.B. Vorrichtungen zum hygienischen Händewaschen, leicht zu reinigende Flächen, Trinkwasserzufuhr, Vorrichtungen zur Abfalllagerung usw.) von einem üblichen Haushalt ohne größeren Aufwand erfüllt werden könne. Aus diesen Gründen ist davon auszugehen, dass die Anwendbarkeit dieser Regelungen auf die Kindertagespflege ebenso wie die Registrierungspflicht für Tagesmütter keine wesentliche Erschwernis darstellt.*

*Generell ist daran zu erinnern, dass das neue EU-Lebensmittelhygienerecht für Lebensmittelbetriebe jeg-*

*licher Art, von Kleinbetrieben über kleine handwerkliche Betriebe bis zum industriell strukturierten Großbetrieb, anzuwenden ist. Die Anforderungen der Rechtsvorschriften sind daher bewusst flexibel formuliert, um es zu ermöglichen, für Betriebe aller Art individuelle und dem Einzelfall angemessene Lösungen zu erarbeiten. Das BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) setzt sich zudem dafür ein, dass die Überwachung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Regelungen zuständigen Behörden der Länder ihre durch das neuere EG-Lebensmittelrecht eröffneten erheblichen Ermessensspielräume bei der Durchführung der Lebensmittelüberwachung in gebotener Weise nutzen und dabei die Belange des Einzelfalls in angemessener Weise beachten.“*

In der zitierten EU-Richtlinie heißt es: „Vorschriften für (...) vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden (...).

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:

a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen

**Ermessens-  
spielräume soll-  
ten in gebotener  
Weise genutzt  
werden.**

# SCHLAGLICHT

der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;

b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;

d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;

e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;

f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen

zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;

g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;

h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird“. (Anhang, Kapitel III)

## Kommentar

- *Der Bundesverband für Kindertagespflege e.V. unterstreicht die Notwendigkeit hygienischer Zustände in der Kindertagespflege unabhängig davon wie viele Kinder über welche Zeiträume betreut werden.*
- *Die hygienischen Verhältnisse müssen so beschaffen sein, dass für die Kinder ein gesundes Aufwachsen garantiert ist.*
- *In der EU-Richtlinie selbst wird die Formulierung „soweit praktisch durchführbar“ verwendet. Der Bundesverband für Kindertagespflege e.V. plädiert dafür, von der Anwendung unverhältnismäßiger Hygienemaßnahmen und –vorschriften abzusehen. Insbesondere müssen die Maßnahmen im Alltag und auch in häuslicher Umgebung der Kindertagespflegestelle umsetzbar sein.*
- *Die Fachberater/innen sollten das Gespräch mit den zuständigen Lebensmittelaufsichtsämtern suchen, um über die spezifischen Gegebenheiten und Besonderheiten in der Kindertagespflege zu informieren.*
- *Aus pädagogischen Gründen sollte auf die Verarbeitung von Lebensmitteln in Anwesenheit der Kinder oder auch gemeinsam mit den Kindern (z.B. Schälen und schneiden von Obst und Gemüse, Kuchen backen) nicht verzichtet werden. Dabei sollten die üblichen Hygienemaßnahmen wie Hände waschen selbstverständlich eingehalten werden. Werden die Lebensmittel anschließend gegart, ist eine Infektionsgefahr weitestgehend ausgeschlossen.*



**BUNDESVERBAND FÜR  
KINDERTAGESPFLEGE**  
Bildung. Erziehung. Betreuung.

### Herausgeber

Bundesverband für Kindertagespflege e.V., Stresemannstraße 78, 10963 Berlin,  
Tel.: 030-7809 7069, info@bvkt.de, www.bvkt.de

Die „Schlaglichter“ sind Diskussionsgrundlage und Orientierung für die Kindertagespflege. Sie erscheinen je nach aktuellem Anlass.