



## Anwendung der EU-Hygiene-Verordnung für Tagesmütter

Die EU-Lebensmittel-Hygiene-Verordnung sorgt seit 2006 für einheitliche Standards in ganz Europa. Nach Auffassung der EU-Kommission ist von den Regeln dieser Verordnung ausgenommen, "wer nur gelegentlich oder in kleinem Maße Lebensmittel zubereitet oder serviert"



Quelle: MAK - Fotolia.com

Dies trifft auf Tagesmütter jedoch nicht zu, denn sie bereiten Lebensmittel in der Regel mehrfach täglich und oft für eine größere Gruppe von Kindern anderer Eltern zu. Folglich fallen Tagesmütter juristisch eindeutig unter die Definition von Lebensmittelunternehmern und müssen sich an die entsprechenden Vorschriften der europäischen Hygiene-Verordnung halten.

### Grundregeln der Küchenhygiene beachten

In der Praxis bedeutet das vor allem eines: Die Tagesmütter müssen die Grundregeln der Küchenhygiene beachten. Sie sind verpflichtet, allgemeine Grundregeln der Lebensmittelhygiene und Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten. Diese Hygienestandards sind jedoch nicht zu vergleichen mit denen, die zum Beispiel Großküchen oder andere große Lebensmittelunternehmen einhalten müssen. Sie entsprechen dem Hygieneniveau, das in jedem gut geführten Haushalt ohnehin eingehalten wird.

Weitere Anforderungen der Verordnung, zum Beispiel die Ausstattung der Räumlichkeiten mit Vorrichtungen zum hygienischen Händewaschen, mit Trinkwasserzufuhr und leicht zu reinigenden Flächen, sind so allgemein und flexibel gefasst, dass sie in einem üblichen Haushalt in der Regel bereits erfüllt werden.

#### Tipps zur Küchenhygiene

Verbrauchertipps rund um die Lebensmittelhygiene  
Servicekarte "Hygiene" zum Ausdrucken

Die Behörden verschiedener Bundesländer haben Hygieneleitfäden für Tagesmütter erstellt und im Internet veröffentlicht. Diese Leitfäden enthalten viele Hinweise und Tipps, die es Tagesmüttern erleichtern, die geforderten Hygienestandards praxisgerecht zu erfüllen, ohne bei der täglichen Arbeit behindert zu werden.

Diese Leitfäden geben zum Beispiel

- Informationen zu den einfachen Grundregeln der Küchenhygiene, die bei der Zubereitung von Speisen und Getränken beachtet werden, um Kinder vor Krankheiten oder Infektionen zu schützen.
- Hinweise zum Umgang mit besonders risikoreichen Lebensmitteln, darunter zum Beispiel rohes Hackfleisch.
- praktische Hinweise, wie der Sorgfaltspflicht bei der Eigenkontrolle nachgekommen werden kann. Dazu gehört zum Beispiel eine Überprüfung, ob das Thermostat des Kühlschranks richtig eingestellt ist.

### Unkomplizierte Registrierungspflicht - Anruf genügt

Auch die Registrierungspflicht, der Tagesmütter nun bereits seit dem Jahr 2006 unterliegen, ist in der Praxis unkompliziert und unbürokratisch. Das Registrierungsverfahren wird in Deutschland in Abstimmung mit der Europäischen Kommission durchgeführt - ein Anruf bei der zuständigen Behörde reicht aus.

## **Überwachung: Länder haben Spielräume für flexible Lösungen**

Die Auslegung und der Vollzug der lebensmittelrechtlichen Vorschriften obliegt in Deutschland den für die Überwachung der EU-Vorschriften zuständigen Behörden der Länder. Sie kontrollieren in eigener Zuständigkeit und sie haben hierbei große Ermessensspielräume, auch bei der Auslegung des seit dem Jahr 2006 geltenden EU-Lebensmittelhygienerechts. Dieses Recht ist sehr flexibel und ermöglicht es den Behörden vor Ort, sachgerechte und maßgeschneiderte Lösungen für alle denkbaren Einzelfälle zu finden. Seit der Einführung der Regelungen im Jahr 2006 sind im Bundesernährungsministerium keine Beschwerden aus der Praxis - speziell von Tagesmüttern selbst - gemeldet worden.

Das Recht muss und kann somit aus Sicht des Bundesverbraucherministeriums so angewendet werden, dass verhältnismäßige und praktikable Lösungen gefunden werden - also Lösungen mit Augenmaß, im Sinne der Tagesmütter, der Kinder und deren Eltern, die Anspruch haben auf eine bestmögliche Betreuung und Versorgung ihrer Kinder mit einwandfreien Lebensmitteln. Schließlich gehören Kinder ebenso wie zum Beispiel Senioren oder viele Klinikpatienten aufgrund ihres schwachen Immunsystems zu den Personengruppen, bei denen besondere Aufmerksamkeit im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelinfektionen geboten ist.



# Küchenhygiene – Die wichtigsten Tipps

## Hygiene des Arbeitsumfelds



- Verwenden Sie für Arbeitsflächen und Geschirr nicht denselben Schwamm!
- Lagern Sie **Küchenlappen, -bürsten** und **Topfschwämme** trocken und erneuern Sie diese mindestens wöchentlich!
- Verwenden Sie beim Kochen mit frischen Zutaten Einmal-Küchenpapier anstelle von Küchenhandtüchern!
- Reinigen Sie **Messer, Arbeitsflächen** und **Schneidebretter** nach Gebrauch gut mit heißem Wasser und trocknen Sie diese ab!
- Leeren Sie den **Mülleimer** mindestens alle zwei Tage. Waschen Sie ihn aus und lassen ihn gut trocknen! Den Deckel stets geschlossen halten! Treteimer sind am hygienischsten, da Sie diese zum Öffnen nicht anfassen müssen.
- Wischen Sie mindestens einmal pro Woche den **Küchenboden**.

## Personenhygiene



- Arbeiten Sie nur mit **sauberen Händen!**
- Unterbrechen Sie regelmäßig die Arbeiten und **waschen Sie die Hände mit Seife**, besonders nach Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Gemüse und Früchten!
- Legen Sie zuvor Handschmuck oder Armbänder ab und halten Sie die Haare zusammen!
- Decken Sie Wunden mit wasserfesten Pflastern ab!
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel!

## Hygiene beim Spülen

- Spülmaschinen haben den Vorteil, dass sie bei 60–65° C spülen und so das Geschirr besser reinigen. Spülen Sie mit der Hand, sollten Sie dies möglichst bald nach der Mahlzeit tun, denn bei Zimmertemperatur vermehren sich Keime sehr schnell.
- Geschirr sollte nicht lange im Wasser einweichen, da warmes Wasser der beste Nährboden für Bakterien ist.

## Tipps:

- Benutzen Sie zum **Aufwischen** von **Lebensmittelrückständen** und des **Tropfwassers**, das nach dem Auftauen von Fleisch entsteht, **Einmal-Küchenpapier!**
- Bei **Holzbrettchen** mit großen Rissen besteht die Gefahr, dass sich dort Keime einnisten und vermehren – reinigen Sie die Brettchen deshalb gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel! Holzbrettchen mit sehr rauer Oberfläche sollten ausgetauscht werden.
- Halten Sie Haustiere von Lebensmitteln fern!

## Mehr Infos:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz | Dienstsitz Berlin | 11055 Berlin

[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)

[www.rki.bund.de](http://www.rki.bund.de)

[www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)

[www.aid.de](http://www.aid.de)

[www.landeslabor.berlin-brandenburg.de](http://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de)

Stand: März 2011



## Küchenhygiene – Die wichtigsten Tipps



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

### Tipps:

- Benutzen Sie zum **Aufräumen** von **Lebensmittelrückständen** und **des Tropfwassers**, das nach dem **Auftauen** von Fleisch entsteht, **Einmal-Küchenpapier!**
- Bei **Holzbreitchen** mit großen Rissen besteht die Gefahr, dass sich dort **Keime einnisten** und vermehren – reinigen Sie die **Breitchen** deshalb **gründlich** mit heißem Wasser und Spülmittel! **Holzbreitchen** mit sehr **rauer Oberfläche** sollten ausgetauscht werden!
- Halten Sie **Häustiere** von **Lebensmitteln** fern!

### Mehr Infos:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz | Dienst Sitz Berlin | 11055 Berlin

[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)  
[www.rki.bund.de](http://www.rki.bund.de)  
[www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)  
[www.landeslabor.berlin-brandenburg.de](http://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de)

Stand: März 2011

[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

## Hygiene des Arbeitsumfelds



- Verwenden Sie für Arbeitsflächen und Geschirr nicht denselben Schwamm!
- Lagern Sie **Küchenlappen**, -bürsten und **Topfschwämme** trocken und erneuern Sie diese mindestens wöchentlich!
- Verwenden Sie beim Kochen mit frischen Zutaten Einmal-Küchenpapier anstelle von Küchenhandtüchern!
- Reinigen Sie **Messer, Arbeitsflächen und Schneidbretter** nach Gebrauch gut mit heißem Wasser und trocknen Sie diese ab!
- Leeren Sie den **Mülleimer** mindestens alle zwei Tage! Waschen Sie ihn aus und lassen ihn gut trocknen! Den Deckel stets geschlossen halten! Treteimer sind am hygienischsten, da Sie diese zum Öffnen nicht anfassen müssen.
- Wischen Sie mindestens einmal pro Woche den **Küchenboden**!

## Personenhygiene



- Arbeiten Sie nur mit **sauberen Händen**!
  - Unterbrechen Sie regelmäßig die Arbeiten und waschen Sie die **Hände mit Seife**, besonders nach Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Gemüse und Früchten!
  - Legen Sie zuvor Handschmuck oder Armbänder ab und halten Sie die Haare zusammen!
  - Decken Sie Wunden mit wasserfesten Pflastern ab!
  - Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel!
- ### Hygiene beim Spülen
- Spülmaschinen haben den Vorteil, dass sie bei 60–65° C spülen und so das Geschirr besser reinigen. Spülen Sie mit der Hand, sollten Sie dies möglichst bald nach der Mahlzeit tun, denn bei Raumtemperatur vermehren sich Keime sehr schnell.
  - Geschirr sollte nicht lange im Wasser einweichen, da warmes Wasser der beste Nährboden für Bakterien ist.