

Kompass Lebensmittelrecht – Das kleine 1x1 des Lebensmittelrechts

Sichere Lebensmittel für die Kleinsten ■ Gemeinsam eingenommene Mahlzeiten sind heutzutage fester Bestandteil jeder vorschulischen Kindertagesbetreuung und finden unter der Woche mehrmals täglich statt. Kinder profitieren dann von den Vorteilen einer gesundheitsfördernden, chancengerechten Verpflegung, wenn gleichzeitig sachgerecht mit den Lebensmitteln umgegangen wird. Denn gerade junge Kinder sind aufgrund ihres noch nicht vollständig ausgereiften Immunsystems eine besonders schützenswerte Personengruppe. Für die Kitaverpflegung gelten die Bestimmungen des Lebensmittelrechts, die allesamt auf ein hohes Maß an vorsorglichem Gesundheitsschutz abzielen.



Tanja Bolm

Dipl. Oecotrophologin | M. Sc.
Ernährungstherapie
Projektleiterin der Niedersächsischen Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung, Braunschweig

nenfalls in die Kategorie EU-zulassungspflichtiger Betriebe. Weitere Informationen und Unterstützung hierzu kann die zuständige Lebensmittelüberwachung geben.

» Beliefen selbstkochende Kitas auch andere Einrichtungen, fallen sie gegebenenfalls in die Kategorie EU-zulassungspflichtiger Betriebe. Weitere Informationen und Unterstützung hierzu kann die zuständige Lebensmittelüberwachung geben.

Die Hände gehören zu den häufigsten Übertragungswegen krankmachender Keime. Daher ist regelmäßiges, gründliches Händewaschen das A & O der persönlichen Hygiene. Zum Abtrocknen sollten Einmalhandtücher verwendet werden. Die Fingernägel sind kurz, sauber und unlackiert zu halten; auf künstliche Fingernägel ist zu verzichten. Bei der Zubereitung von Mahlzeiten sind lange Haare zudem zusammenzubinden und geeignete Arbeitskleidung zu tragen.³ Sie sollte möglichst aus hellem, gut zu reinigendem Stoff bestehen und täglich, bei starker Verschmutzung auch zwischendurch, gewechselt werden.

Voraussetzung für eine gute Küchenhygiene ist, dass die Arbeitsräume so ausgestattet sind, dass sie eine gute Lebensmittelhygienepaxis gewährleisten und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auf allen Prozessstufen vermieden wird. Arbeitsflächen aus Edelstahl lassen sich beispielsweise am besten reinigen – aber auch Kunststoff ist geeignet. Sowohl

Kita-Hygiene gut gemanagt

Kitas müssen sich – ähnlich wie lebensmittelproduzierende Gewerbe oder klassische Gastronomiebetriebe – mit Hygienekonzepten, Schulungspflichten sowie Kennzeichnungsmanagement auseinandersetzen. Eine gute Hygienepaxis umfasst alle Ebenen der Gemeinschaftsverpflegung: Personal-, Küchen- und Lebensmittelhygiene.

Wer im Kontext von außerfamiliärer Betreuung Kinder mit Essen versorgt, wird nach europäischem Recht als Lebensmittelunternehmen eingestuft und hat eine Reihe von Gesetzen umzusetzen. Neben detaillierten Kennzeichnungspflichten zählen dazu vor allem Hygienevorgaben. Lebensmittelunternehmen sind dafür verantwortlich, »dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden« – ergo haben sie für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen.¹

Registrierung als Lebensmittelunternehmen

Alle Einrichtungen – unabhängig davon, ob sie gemeinnützig oder gewinnorientiert arbeiten –, die entsprechenden Umgang mit Lebensmitteln haben, müssen sich bei der für sie zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde erfassen lassen.² Durch die Registrierung ist sichergestellt, dass die Kindertagesbetreuung in das Überwachungssystem eingebunden ist, wodurch Behördenmitarbeitende Zugang zu den Produktionsstätten bzw. zum hauswirtschaftlichen Bereich erhalten und lebensmittelrechtlich beraten und beaufsichtigen können.

Beliefen selbstkochende Kitas auch andere Einrichtungen, fallen sie gebe-





Küchengeräte als auch Arbeitsutensilien (z.B. Pfannenwender, Gefrierbehälter) müssen für den Verwendungszweck geeignet sein. Pläne mit Reinigungs- und Desinfektionsintervallen, zu verwendenden Mitteln sowie Dosieranweisungen stellen ein sauberes Arbeitsumfeld sicher.

Eine sachgerechte Lebensmittelhygiene beginnt bereits beim Einkauf. Einwandfreie Produkte sowie Verpackungen gehören ebenso zum kleinen 1 x 1 wie ein gültiges Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum.

Im Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere leicht verderblichen, ist besondere Sorgfalt erforderlich, denn sie bieten aufgrund ihrer Beschaffenheit bzw. Zusammensetzung ideale Bedingungen für die Vermehrung von Krankheitserregern wie etwa *Campylobacter* oder *Salmonellen*, häufig Verursacher von Brechdurchfällen. Keime vermehren sich in und auf Lebensmitteln unter geeigneten Bedingungen in kurzer Zeit. Es gilt deshalb, ihnen möglichst ungünstige Bedingungen zu schaffen. Für einwandfreie Lebensmittel spielen Temperaturen dabei eine entscheidende Rolle. Der wichtigste Punkt ist die Aufrechterhaltung der Kühltette bei kühlungspflichtigen Waren – vom Einkauf über den Transport in die Kita sowie bei der Lagerung bis zur Verwendung.

Zu den leicht verderblichen Lebensmitteln zählen Fleisch, Milch, Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus, Eiprodukte, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseisshalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen sowie Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zu deren Herstellung.⁴ Da in Kitas eine besonders empfindliche Per-

sonengruppe gepflegt wird, ist dort die Abgabe von Rohmilch, Rohrahm und rohehaltigen Speisen verboten.⁵ Weitere für die Kita ungeeignete Lebensmittel sind unter anderem streichfähige und schnell gereifte Rohwürste wie frische Mettwurst, Teewurst, Braunschweiger, aber auch Sucuk sowie rohe (z.B. Sushi) und geräucherte (z.B. Räucherlachs) Fischereierzeugnisse.⁶

Während der Vorbereitung, aber auch während des Garprozesses und bei der Ausgabe sind Temperaturkontrollen durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.⁷ Die Dokumente sind in Ordnern gesammelt über 2 Jahre aufzubewahren. Zu den weiteren Bereichen, die im Rahmen der Eigenkontrolle zu überprüfen und zu dokumentieren sind, zählen der Wareneingang, die tägliche Temperaturkontrolle von Kühl- und Gefriergeräten, Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie das Schädlingsmonitoring.

Rückstellproben: Nachweis Guter Hygienepraxis

Um nachweisen zu können, dass das ausgegebene Essen hygienisch einwandfrei ist, sollten Kitas Rückstellproben nehmen. Sie gewährleisten bei einem möglicherweise auf die Verpflegung zurückzuführenden Krankheitsausbruch eine nachträgliche labortechnische Untersuchung.

Der Zeitpunkt der Probenentnahme erfolgt nach Fertigstellung der Speisen, unmittelbar vor Auslieferung oder am Ende der Ausgabe. Hierfür werden angemessene Mengen (100 g bzw. 100 ml) einzelner selbst hergestellter Speisekomponenten in sauberen, lebensmitteltauglichen, dicht verschließbaren Behältern bei mindestens -18 °C tiefgefroren gelagert. Jede Probe ist mit der Speisekomponente, dem Namenskürzel der entnehmenden Person sowie Datum

und Uhrzeit zu beschriften.⁸ Die Aufbewahrungszeit beträgt mindestens sieben Tage; das niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hält mindestens 14 Tage für praxisgerechter.⁹

Die zuständige Lebensmittelüberwachung ist befugt, Lebensmittelunternehmen die Entnahme einer Lebensmittelprobe anzuordnen, um diese im Labor auf bestimmte Erreger untersuchen zu lassen.¹⁰ Die Ergebnisse sind der Behörde vorzulegen.

Hygieneunterweisung betrifft alle Mitarbeitenden

Da innerhalb der Kindertagesbetreuung mehr oder weniger alle Mitarbeitenden in den Ess-Alltag eingebunden sind, müssen sie gut in Sachen Lebensmittelhygiene geschult sein. Mindestens 1-mal pro Jahr sind bei einer Hygieneschulung grundlegende Regeln der Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene zu thematisieren¹¹ und spätestens alle 2 Jahre die wesentlichen Aspekte des Infektionsschutzgesetzes zu vermitteln, wobei eine Erstbelehrung zwingend beim örtlichen Gesundheitsamt zu absolvieren ist.¹² Beides – die Hygieneschulung sowie die Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz – lässt sich zum Beispiel im Rahmen einer Dienstbesprechung kombinieren. Verantwortlich dafür, dass das Personal an diesen Hygieneunterweisungen teilnimmt, ist der Arbeitgeber beziehungsweise Träger der Einrichtung oder die Leitung. Die Durchführung ist schriftlich zu dokumentieren und auf Verlangen Behördenmitarbeitenden vorzulegen.

Kennzeichnungspflichten in der Kita

Die rechtlichen Informationspflichten über Lebensmittel gelten nicht nur für abgepackte Waren im Handel, sondern – in vereinfachter Form – auch für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. In der Kindertagesbetreuung kommt im Wesentlichen die Deklaration verwendeter Lebensmittelzusatzstoffe sowie im Essen enthaltener Allergieauslöser zum Tragen.

Da Lebensmittel lebensbedrohliche Reaktionen hervorrufen können, muss auch bei unverpackten Lebensmitteln, wie sie in Kitas angeboten werden, über die enthaltenen Allergene informiert

werden.¹³ Die 14 Hauptallergene, etwa die glutenhaltigen Getreidesorten, aber auch Milch, Eier, Fisch, Schalenfrüchte, Sellerie oder Soja, sind deutlich zu kennzeichnen, beispielsweise durch Speisepläne, Aushänge oder Hinweisschilder.

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt.¹⁴ Die auch als E-Nummern bekannten Stoffe, zu denen neben Farb- und Konservierungsstoffen auch Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zählen, sind kenntlich zu machen. Beim Speiseangebot in Kitas kann die Information wie bei den Allergenen auf Aushängen in örtlicher Nähe des Speiseplans erfolgen.

Wird eine Kita beliefert, ist der Caterer zur Kennzeichnung verpflichtet. In der Regel werden die Informationen über im Essen enthaltene Allergieauslöser und/oder Lebensmittelzusatzstoffe über den Speiseplan an die kleinen Tischgäste bzw. deren gesetzliche Vertreter weitergereicht.

Der Vollständigkeit halber

Grundsätzlich sind Lebensmittel, die mit ionisierender Strahlung behandelt wurden, durch Wortlaut wie »bestrahlt« bzw. »mit ionisierenden Strahlen behandelt« zu kennzeichnen. In der Kitaverpflegung haben sie jedoch ebenso wenig Relevanz wie Getränke mit hohem Koffeingehalt (ab 150 mg/l). Auf letztgenannte müsste ebenfalls hingewiesen werden.

Zudem bleibt die Angabe von Nährwerten freiwillig: Eine Pflicht zur Kennzeichnung der sogenannten »Big 7« (Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz) für unverpackt abgegebene Speisen sieht der Gesetzgeber nicht vor.¹⁵

Reklamation: Anspruch auf einwandfreie Lebensmittel

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, so auch Kitas, haben einen Rechtsanspruch auf einwandfreie Lebensmittel. Verdorbene oder falsch gelieferte Lebensmittel, mangelhafte Hygiene, fehlerhafte Kennzeichnung oder falsche Preise sollten daher reklamiert werden. Belege wie Lieferschein oder Quittung sind hierfür wichtige Nachweise, um etwa den Kauf-

preis zurückerstattet oder im Austausch ein einwandfreies Produkt zu erhalten. Erste Adresse für die Reklamation ist stets der Händler oder Lieferant, der für einwandfreie Ware verantwortlich ist. Wer dort abgewiesen wird, sollte im nächsten Schritt den Hersteller kontaktieren oder die zuständige Lebensmittelüberwachung einschalten.

Auch bei der Belieferung, z.B. einem Mittagessen durch einen Caterer, besteht selbstverständlich ein gesetzlicher Anspruch auf einwandfreie Produkte. Wird heißes Essen in der Kita angeliefert, sollte direkt eine Temperaturkontrolle erfolgen und dokumentiert werden: Bei Übergabe muss die Temperatur heißer Speisen bei mindestens +60 °C und kalte Komponenten, wie etwa Dessert oder Salat, maximal +7 °C liegen. Weichen die gemessenen Temperaturen ab, sollte die Annahme verweigert und reklamiert werden. Es empfiehlt sich, für diesen Fall ein Notfall-Essen in der Hinterhand zu haben.

Fazit

Die Verpflegung in der Kindertagesbetreuung ist ein sensibler Bereich, der durch das europäische Lebensmittelrecht umfassend geregelt ist. Dessen Umsetzung ist ein integraler Bestandteil der Qualitätssicherung und -entwicklung und damit gelebter vorsorglicher Verbraucherschutz für die Kleinsten der Gesellschaft.

Neben Kennzeichnungsvorschriften sind Anforderungen an die Lebensmittelhygiene und den Infektionsschutz von allen am Essalltag beteiligten zu erfüllen, damit gewährleistet ist, dass Kindern in einem geschützten Umfeld gesundheitsfördernde, sichere Speisen angeboten werden. ■

Fußnoten

- 1 Art. 3, Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Basis-Verordnung).
- 2 Art. 6, Abs. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
- 3 DIN 10524:2020-06 Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben.
- 4 § 42, Abs. 2 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz).
- 5 § 17 und § 20a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- 6 Bundesinstitut für Risikobewertung (2024): Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen | Merkblatt.
- 7 Art. 5 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
- 8 DIN 10526:2017-08 Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung.
- 9 Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2022): Die Rückstellprobe – eine Absicherung für den Lebensmittelunternehmer | Merkblatt.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen bei der Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

Tanja Bolm | Projektleiterin

Langer Hof 6

38100 Braunschweig

E-Mail: t.bolm@vzniedersachsen.de

Telefon: 0531 618310-30

→ WEITERE INFOS

[kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/rechtliche-rahmenbedingungen](https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/rechtliche-rahmenbedingungen)

Bundesinstitut für Risikobewertung (2024): Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen | Merkblatt, aufgerufen am 22.12.2025

Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung: Arbeitshilfen, Sucheingabe Hygiene, aufgerufen am 22.12.2025

Fit Kid-Aktion: Rund um die Gesetze, aufgerufen am 22.12.2025

- 10 Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
- 11 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Verbindung mit § 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV).
- 12 §§ 42 bis 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG).
- 13 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher (Lebensmittelinformations-Verordnung).
- 14 Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
- 15 Art. 30–35 der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV).

Bundesverband für Kindertagespflege (2020): Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege, aufgerufen am 22.12.2025.

Bundeszentrum für Ernährung (2024): Hygiene beim pädagogischen Kochen – Koch-Aktionen mit Kindern in Kindertagespflege, Kita und Schule, aufgerufen am 22.12.2025.

Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung: Arbeitshilfen, Sucheingabe Hygiene, aufgerufen am 22.12.2025.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2024): Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung – Tischgäste sicher verpflegen, aufgerufen am 22.12.2025.

Fit Kid-Aktion: Rund um die Gesetze, aufgerufen am 22.12.2025.

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG), aufgerufen am 22.12.2025.

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2022): Merkblatt Kenntlichmachungspflichten | Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und weiteren Lebensmittelinhaltsstoffen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, aufgerufen am 22.12.2025.

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2022): Die Rückstellprobe – eine Absicherung für den Lebensmittelunternehmer | Merkblatt, aufgerufen am 22.12.2025.

Robert Koch-Institut (2025): Belehrungsbögen gemäß § 34 und § 43 | Infektionsschutzgesetz, aufgerufen am 22.12.2025.

Vernetzungsstellen Kitaverpflegung der Bundesländer (2025): Kontaktdatenflyer, aufgerufen am 23.12.2025.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Hessen (2025): Hygienemaßnahmen sind Infektionsschutz – damit alle gesund bleiben, aufgerufen am 22.12.2025.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen: Lernplattform mit zwei E-Learnings zur Hygieneunterweisung, aufgerufen am 22.12.2025.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen (2025): Temperaturen in der Küche der Kindertagesbetreuung entlang der Prozesskette, aufgerufen am 22.12.2025.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen (2022): Übersicht kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe bei unverpackten Lebensmitteln, aufgerufen am 22.12.2025.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg (2024): Sicherer Umgang mit Lebensmitteln – Hygienepraxis in der Kindertagespflege | Factsheet, aufgerufen am 22.12.2025.

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Basis-Verordnung), aufgerufen am 22.12.2025.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zur Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung | LMIV), aufgerufen am 23.12.2025.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (LMZV) in Verbindung mit der Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV), aufgerufen am 23.12.2025.

Quellen:

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: lebensmittelwarnung.de | Online-Portal, aufgerufen am 23.12.2025.

Bundesinstitut für öffentliche Gesundheit: Hände waschen schützt! | Richtig Hände waschen – für Kindertagesstätten, aufgerufen am 22.12.2025.

Bundesinstitut für Risikobewertung (2024): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie | Merkblatt, aufgerufen am 22.01.2025.

Bundesinstitut für Risikobewertung (2024): Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen | Merkblatt, aufgerufen am 22.12.2025.

Der Praxisratgeber zur Digitalisierung in Kitas

Mit dieser Neuerscheinung 2024 auf dem neuesten Stand in Kitas:

Das Werk behandelt vom theoretischen Hintergrund digitaler Kontexte bis hin zur praktischen Anwendung die zahlreichen Facetten dieses spannenden Themas. Ein umfangreiches Glossar unterstützt Sie im Alltag mit einfach und prägnant erklärten Begriffen rund um das Thema Digitalisierung. Außerdem gibt es nicht nur Einblicke in die digital-medienpädagogische Arbeit, sondern auch Hintergründe zu Social Media, KI und der grundsätzlichen Betreuung von Endgeräten.

Auch im Handel erhältlich



ISBN 978-3-556-09842-4,
€ 59,-

Onlineausgabe ca. € 3,02 mtl.
(im Jahresabo zzgl. MwSt)

Mehr Infos:

shop.wolterskluwer-online.de →