

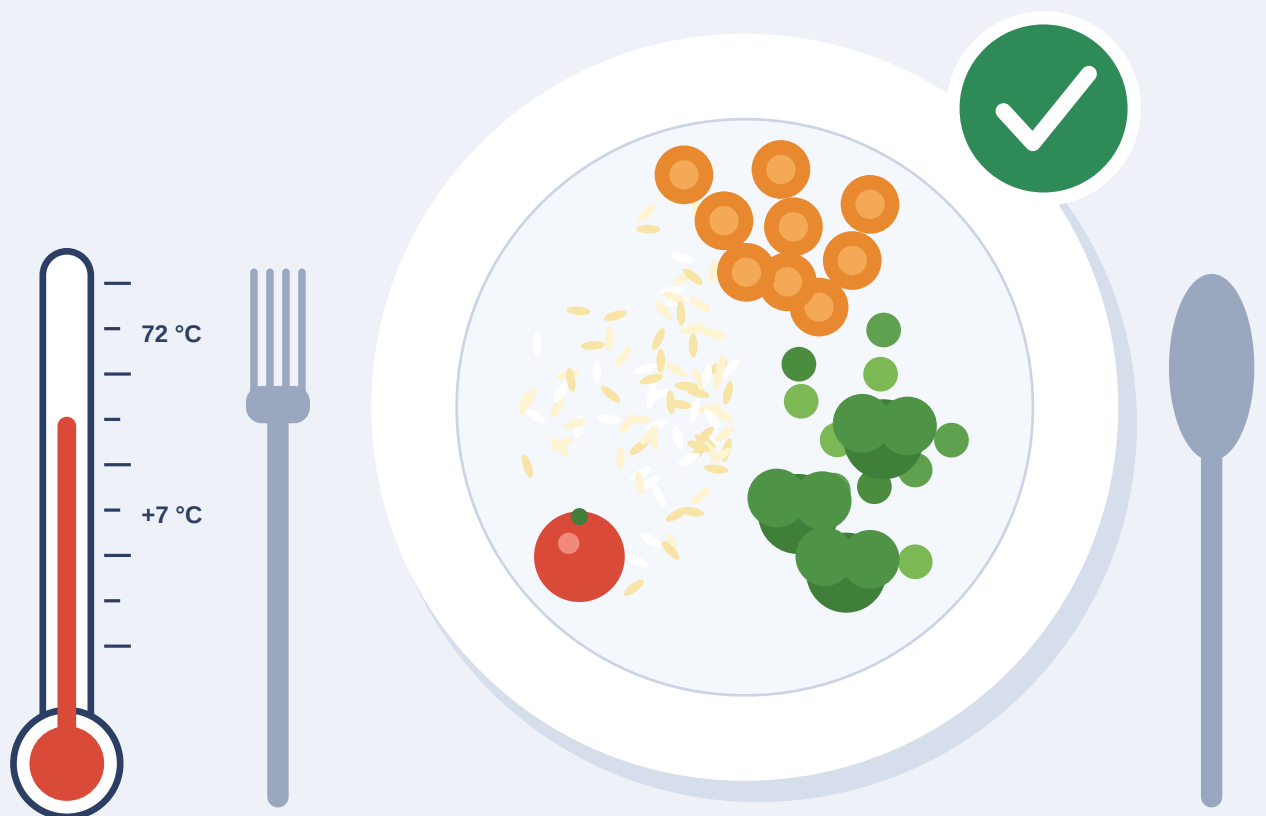
HACCP

in der Kita

Vorgaben, Praxisbeispiele und Protokollvorlagen
für Kindertageseinrichtungen

Mit Konzeptleitfaden, Checklisten und Protokollvorlagen zum Ausdrucken

Stand: 27.09.2026



HACCP in der Kita

Vorgaben, Praxisbeispiele und Protokollvorlagen für Kindertageseinrichtungen

Hinweis zur Entstehung (Transparenz)

Dieser Leitfaden wurde mit Unterstützung Künstlicher Intelligenz erstellt. Die Inhalte beruhen auf den im Quellenverzeichnis genannten Rechtstexten, Normen und Fachinformationen mit Stand 27.09.2026. Bitte prüfen Sie vor der Anwendung, ob für Ihre Einrichtung zusätzliche Vorgaben Ihres Bundeslandes, Ihrer Lebensmittelüberwachung oder Ihres Trägers gelten.

Auf einen Blick

Ob die Kita selbst kocht, Essen von einem Caterer erhält oder nur Frühstück und Obst ausgibt: Wer Kindern Speisen anbietet, übernimmt Verantwortung für deren Sicherheit. Dieser Leitfaden fasst die wichtigsten Vorgaben verständlich zusammen und stellt Beispiellisten, Checklisten und Protokollvorlagen bereit, die Sie direkt im Alltag einsetzen können.

- **Kitas sind Lebensmittelunternehmer** im Sinne des EU-Rechts, auch wenn sie nicht gewerblich arbeiten.¹
- **HACCP bedeutet** Gefahren erkennen, kritische Stellen festlegen, überwachen und dokumentieren. Der Umfang darf zur Betriebsgröße passen.²
- **Kinder unter fünf Jahren** zählen zu den besonders empfindlichen Personengruppen; für sie gelten verschärfte Regeln.³
- **Personal** braucht Belehrung (§ 43 IfSG) und regelmäßige Hygieneschulung, **Speisepläne** brauchen Allergenkennzeichnung.

Fußnoten

- 1 VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 3 Nr. 2 und 3 (Definition Lebensmittelunternehmer und Lebensmittelunternehmen); zur Einordnung von Kitas siehe Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Niedersachsen, „Alles was Recht ist“ (Q16) sowie Verbraucherzentrale Hessen, „Welche Rechte gelten rund um die Verpflegung in der Kindertagesbetreuung?“ (Q18).
- 2 VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 5 (Verfahren auf Grundlage der HACCP-Grundsätze) (Q2). Zur Verhältnismäßigkeit der Dokumentation vgl. auch die Leitlinie des Bundesverbandes für Kindertagespflege, Abschnitt 2 (Q12), die für Kitas jedoch nicht unmittelbar gilt.
- 3 Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), „Sicher verpflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ (Q11); zusammengefasst von der Vernetzungsstelle Bayern, „Besonderheiten bei der Verpflegung von Krippenkindern“ (Q14).

1 Rechtlicher Rahmen im Überblick

Verbindliche Vorgaben und anerkannte Empfehlungen sind zu unterscheiden. Die folgende Übersicht hilft bei der Einordnung.

Rechtsquelle / Regelwerk	Kernaussage für die Kita	Verbindlichkeit
VO (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung), Art. 3	Definition Lebensmittelunternehmer und Lebensmittelunternehmen; Hauptverantwortung für die Sicherheit liegt beim Unternehmer.	Verbindlich
VO (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene), Art. 4 bis 6, Anhang II	Allgemeine Hygienevorschriften, HACCP-gestützte Verfahren (Art. 5), Registrierung bei der Behörde (Art. 6), Schulung des Personals (Anhang II, Kap. XII).	Verbindlich
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) , § 4 und Anlage 1	Nationale Konkretisierung: Schulung, Sorgfaltspflichten, allgemeine Hygieneanforderungen.	Verbindlich
Infektionsschutzgesetz (IfSG) , §§ 42, 43	Tätigkeitsverbote bei bestimmten Erkrankungen; Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt, Folgebelehrung alle zwei Jahre.	Verbindlich
IfSG , §§ 33 bis 36 (Gemeinschaftseinrichtungen)	Infektionshygiene in Kitas, u. a. Hygienepläne (§ 36), Belehrung des Personals (§ 35).	Verbindlich
Tier-LMHV , § 17 und § 20a	Abgabeverbot für Rohmilch und Rohrahm sowie für roheihaltige Speisen in Einrichtungen für besonders empfindliche Personen.	Verbindlich
VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) , Art. 9, 44, Anhang II; LMIDV	Kennzeichnung der 14 Hauptallergene auch bei loser Ware und Speisen der Gemeinschaftsverpflegung.	Verbindlich
VO (EG) Nr. 2073/2005	Mikrobiologische Kriterien für bestimmte Lebensmittel; Überprüfung im Rahmen der Eigenkontrolle.	Verbindlich
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (6. Aufl., 2023)	Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speiseplanung, Herstellung, Hygiene; Grundlage der FIT KID-Zertifizierung.	Empfehlung, oft vertraglich verbindlich
DIN 10506, 10508, 10514, 10516, 10526	Normen zu Gemeinschaftsverpflegung, Temperaturen, Hygieneschulung, Reinigung und Desinfektion, Rückstellproben.	Stand der Technik, Anwendung empfohlen
BfR: Sicher verpflegt	Risikobewertung und Empfehlungen für besonders empfindliche Personengruppen.	Fachempfehlung

Die Länder und die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden legen das Recht im Detail unterschiedlich aus. Behörden veröffentlichen dazu eigene Informationsblätter für Schulen, Kitas und ähnliche Einrichtungen.⁴ Wir empfehlen daher, den Hygieneansatz einmal mit der örtlich zuständigen Stelle abzustimmen.

Wer ist Lebensmittelunternehmer?

Verantwortlich ist, wer die Speisen herstellt oder abgibt: in der Regel der Träger der Einrichtung, bei externer Küche zusätzlich der Caterer. Kitas mit Eigenküche und Kitas, die angelieferte Speisen ausgeben, sind gleichermaßen betroffen.⁵ Die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege“ des Bundesverbandes gilt ausdrücklich nicht für Kindertagesstätten mit dem Status einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung; sie bleibt aber als anschauliche Praxisquelle nützlich.⁶

Registrierung

Lebensmittelunternehmen sind nach Art. 6 der VO (EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde zu registrieren. Das Verfahren ist formlos und regional unterschiedlich; bitte beim zuständigen Amt erfragen.⁷

Fußnoten

- Beispiele: Informationsblatt 18 „Anforderungen an die Abgabe von Speisen und leichtverderblichen Lebensmitteln inkl. Rückstellproben in Schulen, Kindertagesstätten und ähnlichen Einrichtungen“, Stadt Kassel (Stand 08/2023), Stadt Frankfurt am Main (Stand 02/2025) und Landkreis Marburg-Biedenkopf (Q13).
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Niedersachsen, „Alles was Recht ist“ (Q16); LAVES Niedersachsen, Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen (Q21): Betreibt ein anderer Rechtsträger, etwa ein Caterer, die Verpflegung, ist dieser als Lebensmittelunternehmer verantwortlich.
- Bundesverband für Kindertagespflege e. V., Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege, 2. Aufl. 2020, Einführung (Q12).
- VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 6 (Q2); Verfahrenshinweis vgl. Leitlinie Kindertagespflege, Einführung (Q12).

2 HACCP in der Kita: Die sieben Grundsätze in der Praxis

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Die Methode fragt: Was kann bei uns schiefgehen, wo kontrollieren wir, und wie weisen wir es nach?⁸

Nr.	Grundsatz	Was ist gemeint?	Beispiel Kita
1	Gefahrenanalyse	Alle Schritte vom Wareneingang bis zur Ausgabe auf biologische, chemische und physikalische Gefahren prüfen.	Prozessschritte der Kita auflisten (siehe Beispiel in Abschnitt 6).
2	Kritische Kontrollpunkte (CCP)	Stellen festlegen, an denen eine Gefahr verhindert oder beseitigt werden kann.	Typisch: Erhitzen, Heißhalten, Kühlen, Anlieferung.
3	Grenzwerte	Messbare Grenzen je Kontrollpunkt festlegen.	Kerntemperatur, Heißhaltetemperatur, Kühltemperatur, Zeiten.
4	Überwachung	Festlegen, wer wann wie misst.	Einstichthermometer, Kühlschrankthermometer, Sichtkontrolle.
5	Korrekturmaßnahmen	Vorab regeln, was bei Abweichungen geschieht.	Nachgaren, verwerfen, Lieferung zurückweisen, Gerät prüfen lassen.
6	Überprüfung (Verifizierung)	Regelmäßig prüfen, ob das System wirkt.	Jährlicher Selbstcheck (Checkliste 1), Begehungen, Behördenkontrollen.
7	Dokumentation	Nachweise führen, verhältnismäßig zur Betriebsart.	Protokollvorlagen ab Abschnitt 8; Zahlenwerte statt bloßer Häkchen.

Fachstellen weisen darauf hin, dass Zahlenwerte wie abgelesene Temperaturen eine wertvollere Aussage haben als einfache Häkchen.⁹ Die Häufigkeit der Kontrollen legt die verantwortliche Person fest; Leitlinien empfehlen stichprobenartige Eigenkontrollen.

Kritische Kontrollpunkte und Richtwerte

Die Richtwerte stammen aus Leitlinien, Behördeninformationen und dem DGE-Qualitätsstandard. Prüfen Sie bitte, ob Ihr Träger, Ihr Caterervertrag oder Ihre Behörde strengere Werte vorgibt.

Kontrollpunkt	Richtwert / Vorgabe	Überwachung
Anlieferung warme Speisen (Caterer)	mind. +65 °C bei Anlieferung; darunter Annahme verweigern oder Speisen vor Ausgabe selbst auf 72 °C Kerntemperatur über 2 Minuten erhitzen. ¹⁰	Thermometer, Protokoll 4
Kühlung	Kühlschrank max. +7 °C, besser unter +5 °C; Tiefkühlung -18 °C oder kälter; kalte Speisen bei Ausgabe max. +7 °C. ¹¹	Gerätethermometer, täglich, Protokoll 1
Erhitzen (Kerntemperatur)	72 °C über mind. 2 Minuten, alternativ 70 °C über 10 Minuten (80 °C über 3 Minuten in DGE-Angaben); unter 65 °C Kerntemperatur nicht ausreichend. ¹²	Einstichthermometer, Protokoll 3
Heißhalten	mind. +65 °C (BfR und DIN 10508 nennen mind. 60 °C an allen Stellen der Speise; in der Praxis wird ein Sicherheitszuschlag von 5 K, also 65 °C, empfohlen); max. 3 Stunden, für eihaltige Speisen, gegartes Gemüse und kurzgebratene Komponenten max. 2 Stunden. ¹³	Messung bei Ausgabe, Protokoll 3
Frittierfett	Betriebstemperatur höchstens 175 °C; bei Verderbsmerkmalen (dunkel, Geruch) vollständig wechseln.	Sicht- und Geruchskontrolle
Reinigungstextilien	Tücher und Schwämme regelmäßig bei mind. 80 °C waschen oder Einwegtücher verwenden; farbcodiert je Zweck.	Reinigungsplan, Vorlage 5

Fußnoten

8 VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 5 (Q2); Erläuterung der Methode bei der Vernetzungsstelle NRW und in den DGE-Praxiswissen-Broschüren „HACCP: Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen“ (Q15, Q8).

9 FIT KID / DGE, „Temperaturkontrollen“ (Dokumentation) (Q17). Die Aussage zur stichprobenartigen Kontrolle ebenda.

10 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.1 e) und i) (Q12): Anlieferungstemperatur mind. +65 °C. Caritas Würzburg, Praxisleitfaden „Hygiene bei der Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen“ (Q20): Erwärmen selbst mit mind. 72 °C Kerntemperatur über 2 Minuten oder Annahme verweigern. Hinweis: Die Leitlinie Kindertagespflege rät grundsätzlich von der Nacherhitzung ab.

11 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitte 1.1 g) und 1.4 c) (Q12); DGE-Qualitätsstandard Schule, 4. Aufl., Abschnitt 2.4.2 (kalte Speisen max. 7 °C) (Q8).

12 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.1 h) (Q12); FIT KID / DGE, „Temperaturkontrollen“ (Q17).

13 Vernetzungsstelle Sachsen, „Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards“ (Q19) zur DIN 10508 (60 °C plus Sicherheitszuschlag); FIT KID / DGE, „Temperaturkontrollen“ (Q17) zu Zeiten; Vernetzungsstelle Bayern, „Einfluss der Warmhaltezeit auf die Qualität des Mittagessens“ (Q14). BfR „Sicher verpflegt“ (Q11): mind. +60 °C an allen Stellen der Speise, aus Qualitätsgründen max. drei Stunden inklusive Transportzeit. Die Warmhaltezeit beginnt mit dem Ende des Garprozesses (DGE-Qualitätsstandard).

3 Besonders empfindliche Gruppe: Was Kinder nicht (roh) essen sollen

Das Immunsystem junger Kinder ist noch nicht voll ausgebildet. Einige Lebensmittel sind deshalb in Kitas verboten, andere nur ausreichend erhitzt empfehlenswert.¹⁴

Lebensmittel	Regelung	Alternative
Rohmilch, Rohrahm, Vorzugsmilch	Verboten in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (§ 17 Tier-LMHV). ¹⁵	H-Milch oder pasteurisierte Milch
Roheihaltige Speisen (z. B. Tiramisu, Mousse au Chocolat, selbst gemachte Mayonnaise mit Rohei, Eischnee ohne Durcherhitzen)	Verboten , wenn das Verfahren die Abtötung von Salmonellen nicht sicherstellt (§ 20a Tier-LMHV).	Pasteurisiertes Vollei oder Eiweiß; Speisen durchgaren
Rohmilchprodukte, Rohmilchkäse	Nicht abgeben (Ausnahme: mind. 6 Monate gereifter Hartkäse). ¹⁶	Käse aus pasteurisierter Milch
Rohes Hackfleisch (Mett, Tartar), streichfähige Rohwurst	Nicht für Kinder; vor der Ausgabe ausreichend erhitzen.	Durchgegarnte Fleischzubereitungen
Roher oder kalt geräucherter Fisch, Sushi	Nicht für Kinder; nur ausreichend erhitzt.	Durchgegarter Fisch
Sprossen und Keimlinge (roh)	Nicht roh anbieten; nur durchgegart.	Anderes Rohgemüse, sorgfältig gewaschen
Honig für Kinder unter 1 Jahr	Nicht geben.	Alternativen ohne Honig
Tiefgekühlte Beeren (Kompott, Quark, Grütze)	Vor Verzehr durcherhitzen (aufkochen), Noroviren-Risiko.	FrISChe oder erhitzte Beeren

Tee wird mit sprudelnd kochendem Wasser zubereitet und nicht in der Kaffeemaschine. Gefrorenes Fleisch und Fisch taut im Kühlschrank in geeigneten Behältern auf, die Auftauflüssigkeit wird hygienisch aufgefangen und entsorgt.¹⁷

Allergenkennzeichnung und Allergenmanagement

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen auch lose Speisen der Gemeinschaftsverpflegung die 14 Hauptallergene kennzeichnen. Grundlage ist immer eine schriftliche Dokumentation; auf dem Speiseplan sind Kürzel oder Fußnoten üblich.¹⁸ Die Pflicht gilt unabhängig davon, ob selbst gekocht oder ein Caterer beauftragt wird. Ein „allergenfreier“ Speiseplan ist weder nötig noch sinnvoll; wichtig ist, dass Eltern und Fachkräfte jederzeit nachvollziehen können, was enthalten ist.

Die 14 Hauptallergene (Anhang II LMIV): glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

- Allergien und Unverträglichkeiten der Kinder zu Beginn des Kita-Jahres schriftlich erfassen, bei Bedarf mit ärztlicher Bescheinigung.
- Rezepturen und Fertigprodukte prüfen; Änderungen (Lieferantenwechsel, neue Rezeptur) zeitnah in die Allergenliste übernehmen.
- Hinweise wie „Kann Spuren von ... enthalten“ sind freiwillig; fehlt der Hinweis, bedeutet das nicht automatisch Spurenfreiheit.¹⁹
- Eine Matrix pro Speiseplan (Vorlage 7) sorgt für schnelle Auskunft; mündliche Auskünfte ersetzen sie nicht.

Fußnoten

14 BfR, „Sicher verpflegt“ (Q11): Kinder unter fünf Jahren gelten als besonders empfindlich. Vernetzungsstelle NRW, „Erlaubt & Verboten“ (Q15): Das Abgabeverbot roheihaltiger Speisen nach § 20a Tier-LMHV betrifft Einrichtungen, in denen u. a. Säuglinge, Kleinkinder und Kinder bis zum Alter von 12 Jahren verpflegt werden.

15 § 17 Tier-LMHV (Q5): Die Ausnahmen für Vorzugsmilch gelten nicht in Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung.

16 BfR „Sicher verpflegt“ (Q11) sowie Vernetzungsstelle Bayern (Q14): Rohmilchkäse mit Ausnahme von mindestens 6 Monate gereiftem Hartkäse nur nach ausreichender Erhitzung.

17 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.1 j) (Q12).

18 VO (EU) Nr. 1169/2011, Art. 9 und 44, Anhang II (Q6); Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), § 4 (Besondere Vorschriften für die Gemeinschaftsverpflegung); FIT KID / DGE „Allergenkennzeichnung“ (Q17); Verbraucherzentrale (Q18); Vernetzungsstelle NRW (Q15).

19 Unser Kitaessen, „Allergien und Unverträglichkeiten“ (Q24).

4 Personalhygiene, Belehrung und Schulung

Gut geschulte Mitarbeitende sind der wirksamste Teil jedes Hygienekonzepts.

Pflicht	Inhalt und Fristen	Betroffen
Erstbelehrung nach § 43 IfSG	Vor erstmaliger Tätigkeit in Küche oder Gemeinschaftsverpflegung; durch Gesundheitsamt oder beauftragten Arzt (häufig online); Bescheinigung bei Arbeitsaufnahme nicht älter als 3 Monate. ²⁰	Personal mit Lebensmittelkontakt (Küche, Spülen, Ausgabe)
Folgebelehrung	Alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber; Dokumentation am Arbeitsplatz verfügbar halten. ²¹	Alle belehrungspflichtigen Mitarbeitenden
Hygieneschulung (Lebensmittelrecht)	Tätigkeitsbezogene Unterweisung bzw. Schulung, in der Praxis jährlich und dokumentiert (Teilnahmebescheinigung). Die Belehrung nach § 43 IfSG ersetzt sie nicht. ²²	Alle, die mit Lebensmitteln umgehen
Belehrung nach §§ 34, 35 IfSG	Pädagogisches Personal in Gemeinschaftseinrichtungen; wird vom Träger durchgeführt. Wer regelmäßig Essen ausgibt oder in der Küche hilft, benötigt zusätzlich die Belehrung nach § 43. ²³	Erziehungs- und Betreuungspersonal

Tätigkeitsverbote (§ 42 IfSG)

Wer an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt ist oder den Verdacht darauf hat, oder an infizierten Wunden bzw. Hautkrankheiten leidet, bei denen Erreger über Lebensmittel übertragen werden können, darf nicht mit den im Gesetz genannten Lebensmitteln arbeiten. Gleiches gilt bei Ausscheidung bestimmter Erreger. Beschäftigte müssen Anzeichen unverzüglich melden. Typische Warnzeichen: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Fieber, Gelbfärbung der Augen, eiternde Hautwunden.²⁴

Basishygiene im Alltag

- Händewaschen vor der Arbeit mit Lebensmitteln, nach dem Toilettengang, nach Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel oder Eiern, nach Nase putzen, Husten, Niesen und nach dem Wickeln.²⁵
- Saubere Arbeitskleidung (Schürze, Kittel), kein Schmuck an Händen und Unterarmen beim Zubereiten, Nagellack und künstliche Fingernägel meiden.
- Kleine Wunden sofort versorgen; Pflaster an Händen mit Einmalhandschuhen abdecken, beim Tätigkeitswechsel Handschuhe wechseln.
- Beim Abschmecken einen zweiten Löffel oder ein Schälchen verwenden.
- Rohes Geflügel zeitlich oder räumlich getrennt von Salat und Rohkost verarbeiten; Geräte danach sofort gründlich reinigen.

Fußnoten

20 § 43 Abs. 1 IfSG; Informationen der Gesundheitsämter, z. B. Nürnberg (Gebühr 28 Euro), Karlsruhe (Online-Belehrung), Stuttgart und Frankfurt am Main (Q22). Wer noch ein altes Gesundheitszeugnis besitzt, benötigt keine Erstbelehrung.

21 § 43 Abs. 4 IfSG; Skript der Vernetzungsstelle NRW zur Folgebelehrung (Q15); IHK Koblenz zu § 43 IfSG (Q22).

22 VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap. XII Nr. 1 (Q2); LMHV § 4 / Anlage 1 (Q3); DIN 10514 „Lebensmittelhygiene, Hygieneschulung“ (Q10); Vernetzungsstelle Niedersachsen, „Lebensmittelhygiene“ (Q16); Kita-Campus (Q22).

23 Kita-Campus, „Infektionsschutzbelehrung nach § 34 und § 43 IfSG“ sowie das-gesundheitszeugnis.de, „Infektionsschutzbelehrung Kita & Schule“ (beides Sekundärquellen, Q22); maßgeblich sind die Gesetzestexte und die Hinweise Ihres Gesundheitsamtes.

24 § 42 IfSG; verständliche Zusammenfassung in der Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.2 e) (Q12) und im Skript der Vernetzungsstelle NRW (Q15).

25 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.2 a) (Q12).

5 Kochen mit Kindern, mitgebrachte Speisen und Feste

Gemeinsames Kochen und Backen gehört zum Bildungsauftrag. Mit einigen klaren Regeln bleibt es sicher.

Kochen und Backen mit Kindern

- Kinder mit starkem Schnupfen, Husten oder Verletzungen an den Händen helfen vorübergehend nicht mit.²⁶
- Hände waschen, Schürzen anziehen, Haare zusammenbinden; nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Bei rohem Fleisch, Hackfleisch und rohen Eiern in größeren Gruppen auf die Mitarbeit der Kinder verzichten.
- Speisen aus pädagogischen Aktionen direkt nach vollständigem Durcherhitzen verzehren; Rohteige mit Ei nicht probieren lassen.²⁷

Mitgebrachte Speisen (Geburtstag, Feste)

Nach Auskunft von Lebensmittelüberwachungsbehörden sind Speisen aus privaten Haushalten, die direkt an Gäste weitergegeben werden, vom Lebensmittelrecht ausgenommen. Leicht verderbliche Risikospeisen (etwa mit nicht durcherhitztem Rohei) sollte die Einrichtung dennoch untersagen. Speisen, die zum regulären Verpflegungsangebot gehören, zum Beispiel regelmäßig bereitgestellte Desserts oder Kuchen für öffentliche Feste, müssen alle lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen. Einzelheiten bitte mit der örtlichen Lebensmittelüberwachung abstimmen.²⁸

Fußnoten

26 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.3 (Q12).

27 BfR „Sicher verpflegt“ (Q11): Für pädagogisches Kochen werden Speisen empfohlen, die direkt nach vollständigem Durcherhitzen verzehrt werden. Checkliste „Basishygieneregeln bei pädagogischen Aktionen in Kita oder Schule“ der Vernetzungsstelle NRW (Q15).

28 Informationsblatt 18 der Lebensmittelüberwachung (Kassel, Frankfurt, Marburg-Biedenkopf) (Q13), Abschnitt zu mitgebrachten Speisen und Geburtstagsfeiern; vgl. auch Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.1 I) (Q12) zu Risikospeisen. Die Einordnung kann je nach Behörde abweichen.

Checkliste 2: Geburtstag und mitgebrachte Speisen

Eine kurze Orientierung für das Team vor jedem Fest:

- ☐ **Elterninformation wurde verteilt**
Mustertext siehe unten; im Gruppenbuch dokumentieren.
- ☐ **Keine Risikospeisen mit rohem Ei, Rohmilch oder rohem Hackfleisch**
Beispiele: Tiramisu, Mousse, Mettbrötchen, Cremetorten mit Rohei.
- ☐ **Zutaten und Allergene sind schriftlich angegeben**
Zettel am Behälter oder Liste in der Gruppe.
- ☐ **Kühlbedürftiges wurde gekühlt transportiert und gelagert**
Pudding, Sahne, Wurst und Käse in Kühlbox; Eis darf nicht antauen.
- ☐ **Ein Rest wird nicht aufgehoben**
Reste zeitnah entsorgen oder nur nach Absprache mit den Eltern mitgeben.
- ☐ **Kinder mit Allergie bekommen eine sichere Alternative**
Mit den Eltern vorab abstimmen, nicht erst am Festtag.

Mustertext Elterninformation (Geburtstag)

Liebe Eltern,

wir freuen uns, wenn Ihr Kind seinen Geburtstag bei uns feiern möchte. Damit alle Kinder unbeschwert mitessen können, bitten wir Sie um Ihre Unterstützung: Bitte bringen Sie keine Speisen mit rohem Ei oder Rohmilch (zum Beispiel Tiramisu, Mousse oder Cremetorten mit rohem Ei) und keine rohen Fleischspeisen mit. Kuchen, Obst oder Gemüsesticks sind gut geeignet. Bitte nennen Sie uns die Zutaten, damit wir Allergien berücksichtigen können, und transportieren Sie gekühlte Speisen in einer Kühlbox. Herzlichen Dank! Ihr Kita-Team

6 Beispiele und Beispiellisten

Die folgenden Muster zeigen, wie die Vorgaben in der Praxis aussehen können. Bitte passen Sie sie an Ihre Einrichtung an.

Beispiel A: Gefahrenanalyse für das Mittagessen (Auszug)

Schritt	Gefahr	Maßnahme	Grenzwert	Korrektur
Wareneingang	Keimvermehrung bei unterbrochener Kühlkette	Temperatur und MHD prüfen, Lieferung ablehnen	Kühlware max. +7 °C bei Annahme (laut Vereinbarung); TK -18 °C	Ware zurück, reklamieren
Lagerung	Kreuzkontamination, Verderb	Rohware unten, getrennt, abgedeckt lagern	Kühlschrank max. +7 °C (besser unter +5 °C)	Gerät prüfen, Ware beurteilen
Zubereitung roh	Salmonellen, Campylobacter von Geflügel/Ei	Trennung, Hände, Geräte, zeitliche Staffelung	Händewaschen nach Rohkontakt	Geräte neu reinigen
Erhitzen (CCP)	Überlebende Krankheitserreger	Kerntemperatur messen	72 °C über 2 Minuten oder 70 °C über 10 Minuten	Weitergaren
Heißhalten (CCP)	Keim- und Toxinbildung	Temperatur und Zeit messen	mind. +65 °C, max. 3 Stunden (Ei 2 Stunden)	Verwerfen, wenn unterschritten
Ausgabe	Nachträgliche Verunreinigung, Allergene	Hygieneregeln, Allergenliste bereit	Kennzeichnung vollständig	Auskunft prüfen, Liste aktualisieren
Reinigung	Rückstände, Biofilm	Reinigungsplan, Nachweis	Plan eingehalten	Nachreinigen

Beispiel B: Wochenspeiseplan mit Allergenkennzeichnung (fiktives Beispiel)

Kürzel (gängige Konvention, nach der Reihenfolge in Anhang II LMIV): a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere. Maßgeblich ist eine eindeutige, lesbare Zuordnung.

Tag	Mittagessen	Zwischenmahlzeit
Montag	Spaghetti (a) mit Tomatensoße (i), geriebener Käse (g)	Obst
Dienstag	Fischstäbchen (a, d), Kartoffeln, Rahmspinat (g)	Joghurt natur (g)
Mittwoch	Milchreis (g) mit Apfelmus	Rohkoststicks
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes in Soße (a, g, i), Reis	Banane
Freitag	Gemüsereispfanne mit durchgegartem Rührei (c), Heißhaltezeit max. 2 Stunden	Apfelschnitze

Dieses Beispiel ist rein illustrativ und ersetzt nicht die Prüfung der tatsächlichen Rezepturen und Produkte.

Beispiel C: Vereinbarte Anlieferungstemperaturen bei externer Lieferung

Bei einem Cateringvertrag können Sie Temperaturen verbindlich festhalten. Die folgenden Werte entsprechen dem Formulierungsbeispiel der Leitlinie Kindertagespflege (Anlage 1).²⁹

Warengruppe	Anlieferungstemperatur
Warme Speisen	mind. +65 °C
Fleisch und Geflügel	0 bis +4 °C
Hackfleisch	+2 °C
Fleischerzeugnisse	+7 °C
Fisch und Fischereierzeugnisse	-2 bis 0 °C
Milch und Milcherzeugnisse	+6 bis +8 °C
Tiefkühlware	-18 °C
Eier	konstant, vorzugsweise +5 bis +8 °C

Fußnoten

²⁹ Leitlinie Kindertagespflege, Anlage 1 „Formulierungsbeispiel Anlieferungstemperatur“ (Q12). Für Kitas als Orientierung; vertragliche Details mit Träger und Caterer abstimmen.

Beispiel D: Hygieneregeln für Kinder (Aushang in einfacher Sprache)

Wir waschen unsere Hände,

bevor wir essen oder kochen, nach dem Toilettengang, nach dem Spielen draußen, nach dem Nase putzen und nach dem Streicheln von Tieren. Dabei seifen wir die Hände ein, singen ein kurzes Lied und trocknen sie gut ab. Wir niesen und husten nicht über das Essen.

Checkliste 1: Jährlicher HACCP-Selbstcheck für Kitas

Nutzen Sie diese Liste einmal im Jahr im Team, nach baulichen Veränderungen und bei Wechsel von Caterer oder Küchenleitung.

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Die Einrichtung ist bei der Lebensmittelüberwachung registriert
Ansprechpartner und Aktenzeichen im Hygieneordner notieren. |
| ☐ | Ein schriftliches Hygiene- und HACCP-Konzept liegt vor und ist aktuell
Gefahrenanalyse, Kontrollpunkte, Grenzwerte, Zuständigkeiten. |
| ☐ | Hygieneplan nach IfSG ist vorhanden und im Team bekannt
Infektionshygiene, Händehygiene, Reinigung; jährlich überprüfen. |
| ☐ | Belehrungen nach § 43 IfSG sind lückenlos nachgewiesen
Erstbescheinigung, Folgebelehrung alle zwei Jahre. |
| ☐ | Hygieneschulung wurde im laufenden Jahr durchgeführt und dokumentiert
Teilnehmerliste mit Datum, Thema, Unterschrift. |
| ☐ | Temperaturprotokolle für Kühl- und Tiefkühlgeräte werden geführt
Zahlenwerte eintragen, Abweichungen mit Maßnahme. |
| ☐ | Kerntemperatur und Heißhalten werden gemessen und dokumentiert
Kalibrierte Einstichthermometer in ausreichender Zahl. |
| ☐ | Lieferungen werden kontrolliert, Cateringverträge nennen Temperaturen
Annahmeprotokoll, Rückweisung bei Abweichung. |
| ☐ | Allergenliste und Speiseplan sind aktuell und für Eltern einsehbar
Rezepturänderungen zeitnah aufnehmen. |
| ☐ | Verbotene Lebensmittel (Rohmilch, Rohei-Speisen) sind ausgeschlossen
Stichprobe im Vorrat und Rezeptbuch. |
| ☐ | Reinigungs- und Desinfektionsplan ist ausgehängt und wird abgezeichnet
Farbcodierte Tücher, Tücher bei mind. 80 °C waschen. |
| ☐ | Schädlingsmonitoring ist eingerichtet
Kontrollgänge, Klebefallen, Dokumentation bei Befall. |
| ☐ | Handwaschplätze sind ausgestattet
Seifenspender, Einmalhandtücher, Warmwasser. |
| ☐ | Rückstellproben sind mit der Behörde geklärt
Pflicht, Menge, Dauer und Lagerung festlegen. |
| ☐ | Mitgebrachte Speisen und Feste sind geregelt
Elterninformation, Checkliste 2. |
| ☐ | Abweichungen und Beschwerden werden festgehalten und ausgewertet
Korrekturmaßnahmen-Protokoll nutzen. |

PRAXISTIPP

Ein jährlicher Team-Workshop verteilt die Verantwortung auf mehrere Schultern und macht Hygiene zur gemeinsamen Gewohnheit.

Checkliste 3: Kochen und Backen mit Kindern

Vor jeder Aktion kurz gemeinsam durchgehen:

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Gesundheitszustand der Kinder geprüft
Starke Erkältung oder Handverletzung: nicht mitmachen. |
| ☐ | Hände gewaschen, Schürzen an, Haare zurückgebunden
Auch für Erwachsene. |
| ☐ | Arbeitsflächen und Geräte sauber
Holzbretter nur wenn unbeschädigt, besser Kunststoff oder Edelstahl. |
| ☐ | Keine rohen Eier oder rohes Fleisch durch Kinder
Teig mit Rohei: nicht probieren, nur durchgebacken essen. |
| ☐ | Obst und Gemüse gewaschen
Bei Bedarf schälen; Sprossen nicht roh. |
| ☐ | Speisen werden zeitnah und ausreichend erhitzt verzehrt
Reste entsorgen. |
| ☐ | Allergene der teilnehmenden Kinder berücksichtigt
Zutatenliste bereitlegen. |
| ☐ | Aufräumen und Reinigung gemeinsam abgeschlossen
Nachweis im Reinigungsplan. |

7 HACCP-Konzept Schritt für Schritt erstellen

Eine praxisnahe Anleitung für Küchenleitung, Träger und Hygienebeauftragte. Der Aufbau folgt dem Codex Alimentarius und Artikel 5 der VO (EG) 852/2004.³⁰

Ein HACCP-Konzept muss dem Betrieb angemessen sein. Für eine Kita mit Verteilerküche oder kleiner Eigenküche genügt ein schlankes, gut gelebtes Konzept. Wichtiger als Umfang ist, dass es zu Ihrem Alltag passt, dass das Team es kennt und dass Nachweise geführt werden.³¹

Die 12 Schritte im Überblick

Nr.	Schritt	Inhalt in der Kita	Ergebnis
1	HACCP-Team bilden	Küchenleitung, Träger, Leitung der Kita, Hauswirtschaft, ggf. Caterer	Teamliste mit Namen und Rollen
2	Produkte und Verwendung beschreiben	Speisenangebot, Zielgruppe (Krippe, Kita, Allergiker), Verzehrszeitpunkt	Produktbeschreibung
3	Verwendungszweck festlegen	Besonders empfindliche Gruppe, Heizhaltezeit, Transport	Hinweise im Konzept
4	Flussdiagramm erstellen	Vom Wareneingang bis zur Ausgabe je Verpflegungssystem	Ablaufplan je Speisegruppe
5	Flussdiagramm vor Ort bestätigen	Mit dem Team in der Küche abgehen, Abweichungen ergänzen	Datum und Unterschrift
6	Gefahrenanalyse (Grundsatz 1)	Biologische, chemische, physikalische Gefahren und Allergene je Prozessschritt	Gefahrenanalyse (Arbeitsblatt A)
7	Kritische Kontrollpunkte bestimmen (Grundsatz 2)	Nur dort, wo ein Schritt die Gefahr sicher beherrscht	CCP-Liste
8	Grenzwerte festlegen (Grundsatz 3)	Messbar: Temperatur, Zeit	Grenzwerttabelle (Arbeitsblatt B)
9	Überwachung festlegen (Grundsatz 4)	Wer misst was, wann, womit?	Überwachungsplan
10	Korrekturmaßnahmen festlegen (Grundsatz 5)	Was geschieht bei Abweichung? Wer entscheidet?	Maßnahmenplan
11	Überprüfen und validieren (Grundsatz 6)	Thermometer kalibrieren, Protokolle prüfen, Stichproben	Jahresüberprüfung
12	Dokumentieren und aufbewahren (Grundsatz 7)	Protokolle, Schulungen, Lieferscheine, Änderungen	Ordner oder digitale Ablage

Fußnoten

30 Codex Alimentarius, General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969, Revision 2020, Anhang HACCP (Q29); VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 (Q2). Die Gliederung in vorbereitende Schritte und sieben Grundsätze ist international üblich. Konkrete Anforderungen legt die zuständige Lebensmittelüberwachung fest.

31 VO (EG) Nr. 852/2004, Erwägungsgrund 15 und Art. 5 Abs. 2 (Q2): Flexibilität für kleine Betriebe; Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (Q1, Q2, Q8). Ob in Ihrem Land ein Leitfaden oder eine Rahmenvorlage der Behörde besteht, klären Sie bitte vor Ort (siehe Bundesländer im Überblick).

Schritt für Schritt erklärt

Schritte 1 bis 3: Vorbereiten

- **Team:** Mindestens zwei Personen, die die Abläufe kennen. Eine Person trägt die Verantwortung für das Konzept und die Aktualisierung.
- **Produktgruppen:** Bilden Sie Gruppen, statt jedes Gericht einzeln zu beschreiben, zum Beispiel: Rohkost und Salate, durcherhitzte Hauptgerichte, Milchprodukte, Desserts, Rohware Fleisch und Ei, Getränke.
- **Zielgruppe:** Kinder unter 5 Jahren gelten als besonders empfindlich. Das wirkt sich auf Rohmilch, Rohei, Rohfleisch und Sprossen aus (siehe Kapitel 3).³²
- **Verpflegungssystem:** Frischkost (Eigenküche), Cook and Hold, Cook and Chill, Cook and Freeze oder Tiefkühlkost. Jedes System hat eigene kritische Punkte; bei Anlieferung gilt Kapitel 6.³³

Schritte 4 und 5: Flussdiagramm

Zeichnen Sie den Weg des Essens in einfachen Kästchen und gehen Sie ihn danach in der Küche ab. Ein Beispiel für warme Mittagsverpflegung mit Anlieferung:

Wareneingang	Lagerung (kühl, trocken, TK)	Vorbereitung	Garen oder Regenerieren	Heißhalten oder Kühlen	Ausgabe	Reinigung
CCP 1 (Temperatur)	Kontrolle	Trennung roh und rein	CCP 2 (Kerntemperatur)	CCP 3 (Temperatur, Zeit)	Kontrolle	Nachweis

Schritt 6: Gefahrenanalyse

Prüfen Sie je Prozessschritt, welche Gefahr entstehen kann und ob sie wahrscheinlich und schwerwiegend genug ist. Für Kitas typisch:³⁴

- **Biologisch:** Salmonellen, Campylobacter, Listerien, EHEC, Noroviren, Bacillus cereus (Reis, Nudeln bei zu langem Warmhalten).
- **Chemisch:** Reinigungsmittelreste, Allergene, unzulässige Zusatzstoffe.
- **Physikalisch:** Glas, Metall, Knochensplitter, Verpackungsteile.

Schritte 7 bis 10: Kontrollpunkte, Grenzwerte, Überwachung, Korrektur

Ein kritischer Kontrollpunkt (CCP) ist ein Schritt, an dem eine Gefahr verhindert oder auf ein vertretbares Maß gesenkt werden kann und danach kein weiterer Schritt mehr folgt. Wo das nicht zutrifft, genügt eine Vorbedingung der guten Hygienepraxis (zum Beispiel Reinigung, Schulung, Schädlingsabwehr). In Kitas sind es meist nur wenige CCPs.

CCP	Gefahr	Grenzwert	Messung	Häufigkeit	Korrektur	Nachweis
Wareneingang Kühlware	Keimvermehrung	max. +7 °C bei Annahme (laut Vereinbarung); TK -18 °C	Thermometer, Sichtprüfung	Jede Lieferung	Annahme verweigern	Wareneingangsprotokoll
Garen	Überleben von Keimen	72 °C für 2 Minuten oder 70 °C für 10 Minuten im Kern	Einstichthermometer	Je Charge	Weiter erhitzen	Gartemperaturprotokoll
Heißhalten	Keimvermehrung	mind. 65 °C (BfR 60 °C plus Sicherheit), max. 3 Stunden	Thermometer, Uhr	Bei Ausgabe, je Behälter	Neu erhitzen oder entsorgen	Ausgabeprotokoll
Kühlen und Lagern	Keimvermehrung	max. +7 °C; TK -18 °C	Kühlschrankthermometer	Täglich	Ursache beheben, Ware prüfen	Kühlprotokoll

Die Werte entsprechen dem in Kapitel 2 und 6 belegten Stand. Ihre Behörde kann abweichende Vorgaben machen.³⁵

Fußnoten

³² BfR „Sicher verpflegt“ (Q11); Kapitel 3 dieses Leitfadens.

³³ Verpflegungssysteme nach DGE-Qualitätsstandard (Q8); DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Q10).

³⁴ VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 5 Abs. 2 Buchst. a (Q2); VO (EG) Nr. 2073/2005 (Q7); LMIV und LMIDV zu Allergenen (Q6).

³⁵ Siehe Fußnoten zu Kapitel 2 und 6 sowie Q11 (BfR), Q13 (Informationsblatt 18) und Q10 (DIN 10508).

Schritte 11 und 12: Prüfen und dokumentieren

- **Überprüfen:** Mindestens jährlich: Sind Grenzwerte noch sinnvoll? Wurden Protokolle lückenlos geführt? Gab es Beanstandungen? Wurde das Konzept bei neuen Speisen, Geräten oder Lieferanten angepasst?
- **Thermometer:** Regelmäßig mit Eiswasser (0 °C) und kochendem Wasser vergleichen und den Vergleich notieren.
- **Dokumentieren:** Protokolle, Schulungsnachweise, Reinigungspläne, Lieferantenlisten und Änderungen übersichtlich ablegen. Aufbewahrungsfristen klären Sie mit der Behörde, üblich sind mindestens zwei Jahre.³⁶

Arbeitsblatt A: Gefahrenanalyse (zum Ausfüllen)

Prozessschritt	Mögliche Gefahr	Ursache	Maßnahme (Vorbedingung oder CCP)	CCP? ja/nein

Arbeitsblatt B: Überwachungs- und Maßnahmenplan (zum Ausfüllen)

CCP	Grenzwert	Wer misst?	Wann?	Bei Abweichung	Nachweis

Checkliste 4: Ist mein HACCP-Konzept vollständig?

Vor dem Gespräch mit der Lebensmittelüberwachung durchgehen:

- ☐ **Team und Verantwortliche benannt**
Mit Stellvertretung.
- ☐ **Produktgruppen und Zielgruppe beschrieben**
Inklusive besonders empfindlicher Kinder.
- ☐ **Flussdiagramm vorhanden und vor Ort bestätigt**
Datum, Unterschrift.
- ☐ **Gefahrenanalyse und CCP-Liste liegen vor**
Arbeitsblatt A.
- ☐ **Grenzwerte, Überwachung und Korrekturmaßnahmen festgelegt**
Arbeitsblatt B und Protokollvorlagen 1 bis 9.

☐ **Schulungen und Belehrungen dokumentiert**
Kapitel 4.

☐ **Jährliche Überprüfung terminiert**
Zum Beispiel im Teamworkshop.

☐ **Mit zuständiger Behörde abgestimmt**
Besonders bei Cook and Hold und Cook and Chill.

Fußnoten

36 VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 Abs. 4 (Q2): Nachweise für die zuständige Behörde in angemessener Dauer; konkrete Frist (häufig 2 Jahre) ist keine EU-weite Zahl. Bitte mit der Behörde abstimmen.

Hinweis zur Anwendung

Dieses Kapitel ist ein Orientierungsrahmen und kein fertiges, behördlich abgenommenes HACCP-Konzept. Passen Sie es an Ihre Einrichtung an und klären Sie Besonderheiten mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung.

Bundesländer im Überblick

EU- und Bundesrecht (VO 852/2004, LMHV, IfSG, Tier-LMHV, LMIV) gelten in allen 16 Ländern gleich. Unterschiede entstehen vor allem bei Zuständigkeiten, Landes-Rahmenhygieneplänen, Qualitätsvereinbarungen und der Auslegung durch die örtliche Behörde.³⁷

Wichtig: Diese Übersicht ist keine vollständige Rechtsprüfung aller 16 Landesrechte. Sie nennt die verlässlichen Anlaufstellen, bei denen Sie Landesvorgaben und Auslegung erfragen können. Die Anlaufstellen entstammen der Länderübersicht des Bundeszentrums (Q25); Hamburg ist dort nicht aufgeführt.

Bundesland	Vernetzungsstelle Kitaverpflegung	Zuständigkeit und Landesbesonderheiten (soweit belegt)
Baden-Württemberg	Vernetzungsstelle beim Land (lern-bw.de)	Lebensmittelüberwachung beim Landratsamt bzw. Stadtkreis; Hygieneplan über das örtliche Gesundheitsamt
Bayern	Vernetzungsstelle (kita-schulverpflegung.bayern.de)	Lebensmittelhygiene: Kreisverwaltungsbehörde bzw. Veterinäramt; Infektionsschutz: Gesundheitsamt
Berlin	Vernetzungsstelle Berlin (vernetzungsstelle-berlin.de)	Küche: Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirks; Hygieneüberwachung (Infektionsschutz): bezirkliches Gesundheitsamt; Qualitätsrahmen: QV TAG
Brandenburg	Vernetzungsstelle Brandenburg (vernetzungsstelle-brandenburg.de)	Zuständig: Lebensmittelüberwachung des Landkreises; Rahmenhygieneplan Kita des Landes (2021, Q28)
Bremen	Vernetzungsstelle Bremen (Volkshochschule)	Zuständige Stelle bei der Behörde vor Ort erfragen
Hamburg	In der Länderübersicht nicht aufgeführt	Rahmen-Hygieneplan Kita der Bezirksgesundheitsämter (Q28); Lebensmittelaufsicht: Bezirksamt
Hessen	Verbraucherzentrale Hessen (kitaverpflegung)	Informationsblatt 18 mehrerer hessischer Behörden (Q13); Lebensmittelüberwachung kommunal
Mecklenburg-Vorpommern	DGE-Vernetzungsstelle (dgevesch-mv.de)	Zuständige Stelle beim Landkreis erfragen
Niedersachsen	Kitavernetzungsstelle (Verbraucherzentrale)	LAVES Niedersachsen; Niedersächsischer Rahmen-Hygieneplan Kita
Nordrhein-Westfalen	Verbraucherzentrale NRW (kita-schulverpflegung.nrw)	Checklisten Hygienemanagement, Folgebelehrung, Erlaubt & Verboten (Q15)
Rheinland-Pfalz	Vernetzungsstelle (fze.rlp.de)	Zuständige Stelle beim Kreis erfragen
Saarland	Vernetzungsstelle beim Ministerium (saarland.de)	Zuständige Stelle beim Landkreis erfragen
Sachsen	Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung (vernetzungsstelle-sachsen.de)	Rahmenhygieneplan Kindereinrichtungen (Q28); Kreis bzw. kreisfreie Stadt
Sachsen-Anhalt	Landesvereinigung für Gesundheit (lvg-lsa.de)	Landesamt für Verbraucherschutz; Rahmen-Hygienepläne des Landes
Schleswig-Holstein	DGE-Vernetzungsstelle (dge-sh.de)	Zuständige Stelle beim Kreis erfragen
Thüringen	DGE-Vernetzungsstelle (vnskt.de)	Zuständige Stelle beim Landkreis erfragen

PRAXISTIPP

Notieren Sie im Hygieneordner die Ansprechperson der Lebensmittelüberwachung und des Gesundheitsamtes mit Telefonnummer. Sie ist die verbindliche Auskunftsstelle für Ihr Land und Ihren Kreis.

Fußnoten

³⁷ BVL (Q26): Die Lebensmittelüberwachung liegt bei den Ländern, dreistufig mit Ministerium, Regionalebene und Kreisen bzw. kreisfreien Städten. Vernetzungsstellen: Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung (Q25).

Protokollvorlagen zum Ausdrucken

Die folgenden neun Vorlagen können Sie ausdrucken oder als Grundlage für Ihre eigenen Dokumente nutzen. Tragen Sie Zahlenwerte ein und zeichnen Sie ab; so wird das Handeln im Alltag sichtbar und nachvollziehbar.

Nr.	Vorlage	Einsatz
1	Temperaturprotokoll Kühl- und Tiefkühlgeräte	täglich
2	Wareneingangskontrolle	bei jeder Lieferung
3	Speisenprotokoll: Kerntemperatur, Heißhalten, Ausgabe	je Mahlzeit
4	Anlieferung warmer Speisen (Caterer)	je Lieferung
5	Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Nachweis	fortlaufend
6	Schulungs- und Belehrungsnachweis	bei Schulungen, mind. jährlich
7	Allergen-Matrix zum Speiseplan	wöchentlich
8	Rückstellproben	falls erforderlich
9	Abweichungs- und Korrekturmaßnahmen	bei Bedarf

PRAXISTIPP

Legen Sie die Vorlagen in einem Hygieneordner ab und hängen Sie die Tagesprotokolle dort auf, wo gemessen wird: am Kühlschrank, am Pass, an der Spülküche. Kurze Wege erhöhen die Zuverlässigkeit.

Vorlage 1: Temperaturprotokoll Kühl- und Tiefkühlgeräte

Tägliche Kontrolle der Lagertemperaturen (Kühlkette).

Einrichtung:		Zeitraum / KW:	
Verantwortlich:		Blatt Nr.:	

Sollwerte und Hinweise: Kühlung max. +7 °C (besser unter +5 °C); Tiefkühlung -18 °C oder kälter. Thermometer an mehreren Stellen prüfen; Gerät regelmäßig (z. B. monatlich) ausräumen und reinigen.

[illegible]

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Vorlage 2: Wareneingangskontrolle

Kontrolle bei Anlieferung und Einkauf, vor allem bei kühlpflichtiger Ware.

Einrichtung:		Zeitraum / KW:	
Verantwortlich:		Blatt Nr.:	

Sollwerte und Hinweise: Temperatur laut Vereinbarung prüfen; Verpackung unbeschädigt; MHD bzw. Verbrauchsdatum ausreichend; Transportmittel sauber. Mängel reklamieren, Ware zurückweisen.

[illegible]

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Vorlage 3: Speisenprotokoll (Kerntemperatur, Heißhalten, Ausgabe)

Dokumentation der kritischen Kontrollpunkte Erhitzen und Heißhalten.

Einrichtung:		Zeitraum / KW:	
Verantwortlich:		Blatt Nr.:	

Sollwerte und Hinweise: Kerntemperatur: 72 °C über 2 Minuten oder 70 °C über 10 Minuten. Heißhalten: mind. +65 °C, max. 3 Stunden (eihaltige Speisen, gegartes Gemüse, kurzgebratene Komponenten max. 2 Stunden). Kalte Speisen max. +7 °C.

[illegible]

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Annahmekontrolle bei externer Warmverpflegung.

Sollwerte und Hinweise: Warme Speisen mind. +65 °C bei Anlieferung; kalte Komponenten max. +7 °C. Bei Abweichung: Caterer kontaktieren, Annahme verweigern oder Speisen selbst erhitzen (72 °C Kerntemperatur über 2 Minuten). Sichtkontrolle von Behältern und Fahrzeug.

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Vorlage 5: Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Nachweis

Beispielhaft ausgefüllt und mit freien Zeilen für Ihre Einrichtung. Reinigung vor Desinfektion; Desinfektion nur nach Absprache bzw. in Ausnahmefällen (z. B. bei Erbrechen oder Durchfall mit Rücksprache beim Arzt oder Gesundheitsamt).³⁸

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Arbeitsflächen, Schneidbretter	nach Gebrauch, täglich	Spülmittel, heißes Wasser	reinigen, abspülen, trocknen	Küchenteam
Geschirr, Besteck	täglich	Spülmaschine	Spülprogramm, Sichtkontrolle	Küchenteam
Kühlschrank innen	monatlich, bei Bedarf	Spülmittel, Wasser	ausräumen, reinigen, trocknen	Küchenleitung
Fußboden Küche	täglich	Bodenreiniger	feucht wischen	Reinigung
Handwaschbecken, Armaturen	täglich	Reiniger	reinigen, trocknen	Reinigung
Reinigungstücher	nach Bedarf	Waschmaschine 80 °C	wechseln, farbcodiert	Küchenteam
Abfallbehälter	täglich leeren, wöchentlich reinigen	Reiniger	leeren, reinigen	Küchenteam

Wochennachweis (Kürzel eintragen):

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa/So

Fußnoten

38 Leitlinie Kindertagespflege, Abschnitt 1.4 f) (Q12); DIN 10516 „Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion“ (Q10).

Nachweis der Belehrungen nach § 43 IfSG und der Hygieneschulungen aller Mitarbeitenden mit Lebensmittelkontakt.

Einrichtung:		Zeitraum / KW:	
Verantwortlich:		Blatt Nr.:	

Sollwerte und Hinweise: Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt vor Tätigkeitsbeginn (Bescheinigung max. 3 Monate alt); Folgebelehrung alle 2 Jahre; Hygieneschulung mind. jährlich (Praxisempfehlung). Bescheinigungen am Arbeitsplatz verfügbar halten.

[illegible]

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Pro Komponente die enthaltenen Hauptallergene ankreuzen (Zeilen nach Rezeptur bzw. Herstellerangabe füllen).

Kürzel: a Gluten · b Krebstiere · c Eier · d Fisch · e Erdnüsse · f Soja · g Milch · h Schalenfrüchte · i Sellerie · j Senf · k Sesam · l Sulfite · m Lupinen · n Weichtiere

[illegible]

Die Kürzel sind eine gängige Konvention; maßgeblich ist, dass die Zuordnung eindeutig und gut lesbar ist. Verantwortlich:

Stand: _____

Vorlage 8: Rückstellproben

Nur ausfüllen, wenn für Ihre Einrichtung Rückstellproben vorgesehen sind (Behörde, Träger oder Vertrag).

Einrichtung:		Zeitraum / KW:	
Verantwortlich:		Blatt Nr.:	

Sollwerte und Hinweise: Ob, in welcher Menge und wie lange Rückstellproben aufzubewahren sind, ist mit der Lebensmittelüberwachung zu klären (DIN 10526; Pflicht u. a. bei roheihaltigen Speisen nach § 20a Tier-LMHV). Orientierung nach DIN 10526 laut Behördenhinweisen: mind. 100 bis 150 g je Menükomponente, mind. 7 bis 14 Tage, tiefgefroren bei -18 °C, beschriftet. Die Angaben der Behörden unterscheiden sich (LAVES Niedersachsen: 100 g und 7 Tage, 14 Tage empfohlen; Informationsblatt 18 Hessen: 150 g und 14 Tage), daher vor Ort klären.

[illegible]

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Vorlage 9: Abweichungs- und Korrekturmaßnahmen

Festhalten, was nicht wie vorgesehen verlief, was sofort getan wurde und wie es künftig vermieden wird.

Einrichtung:		Zeitraum / KW:	
Verantwortlich:		Blatt Nr.:	

Sollwerte und Hinweise: Beispiele: Kühlschrank über +7 °C, Warenlieferung zu warm, Kerntemperatur nicht erreicht, Heizhaltezeit überschritten, Allergenliste fehlerhaft. Ursache ehrlich benennen, ohne Schuldzuweisung.

[illegible]

Bei Abweichungen: Maßnahme in der Spalte eintragen und bei Bedarf auf dem Korrekturmaßnahmen-Protokoll (Vorlage 9) dokumentieren. Aufbewahrung der ausgefüllten Blätter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachung (üblich sind mindestens 12 Monate, Vorgaben der örtlichen Behörde beachten).

Quellenverzeichnis und zentrale Fachquellen

Die Auswahl orientiert sich daran, welche Texte in Informationsblättern von Lebensmittelüberwachungsbehörden, Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung und Fachverbänden am häufigsten herangezogen werden. Eine bibliometrische Zitationsauswertung wurde nicht vorgenommen. Abruf der Online-Quellen: Oktober 2026.

A. Rechtsquellen	
Q1	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung): https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32002R0178
Q2	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32004R0852
Q3	Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV): https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/
Q4	Infektionsschutzgesetz (IfSG), §§ 33 bis 36, 42, 43: https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/
Q5	Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV), §§ 17, 20a: https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/
Q6	Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV): https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32011R1169 ; LMIDV: https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/
Q7	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien): https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32005R2073
B. Standards und Fachpublikationen	
Q8	Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, 6. Aufl., 2. Nachdruck 2023; Leitfaden zur DGE-Zertifizierung; DGE-Praxiswissen „HACCP“ und „Hygiene“: https://www.dge.de und https://www.fitkid-aktion.de
Q9	BMLEH: Gesunde Ernährung in Kitas nach Qualitätsstandards: https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/kita-und-schule/qualitaetsstandards-kindertageseinrichtungen.html
Q10	DIN 10506, DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“, DIN 10514 „Hygieneschulung“, DIN 10516 „Reinigung und Desinfektion“, DIN 10526 „Rückstellproben“: Beuth Verlag (kostenpflichtig), https://www.beuth.de
Q11	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Sicher verpflegt. Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen: https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf
Q12	Bundesverband für Kindertagespflege e. V.: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege, 2. Aufl. 2020: https://www.bvkt.de/media/bvkt_leitlinie-lebensmittel_2020-03.pdf (gilt nicht unmittelbar für Kitas)
C. Behörden und Vernetzungsstellen	
Q13	Informationsblatt 18 „Anforderungen an die Abgabe von Speisen und leichtverderblichen Lebensmitteln inkl. Rückstellproben in Schulen, Kindertagesstätten und ähnlichen Einrichtungen“: Stadt Kassel (08/2023), Stadt Frankfurt am Main (02/2025), Landkreis Marburg-Biedenkopf
Q14	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern: Besonderheiten bei der Verpflegung von Krippenkindern; Einfluss der Warmhaltezeit; Kennzeichnung von Allergenen: https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de
Q15	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW: Erlaubt & Verboten; Checklisten Hygienemanagement; Skript Folgebelehrung; Allergen Kennzeichnung: https://www.kita-schulverpflegung.nrw
Q16	Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen: Alles was Recht ist; Lebensmittelhygiene; Hygiene in der Kindertagesbetreuung: https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
Q17	FIT KID / Station Ernährung (DGE): Temperaturkontrollen, Allergen Kennzeichnung: https://www.fitkid-aktion.de
Q18	Verbraucherzentralen (Bundesverband, Hessen, Niedersachsen): Allergen Kennzeichnung und Rechte rund um die Kita-Verpflegung: https://www.verbraucherzentrale.de und https://www.verbraucherzentrale-hessen.de
Q19	Vernetzungsstelle Sachsen: Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards (Heißhaltetemperatur, DIN 10508): https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Q20	Caritas Würzburg: Praxisleitfaden Hygiene bei der Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen (2012, Stand älter, Werte mit Q11 und Q17 abgeglichen): https://www.caritas-wuerzburg.de
Q21	LAVES Niedersachsen: Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen: https://www.laves.niedersachsen.de
Q22	Gesundheitsämter und Kammern zu § 43 IfSG (Nürnberg, Stuttgart, Karlsruhe, Frankfurt a. M., IHK Koblenz); Sekundärquellen: Kita-Campus, das-gesundheitszeugnis.de
Q23	LAVES Niedersachsen: Die Rückstellprobe, eine Absicherung für den Lebensmittelunternehmer: https://www.laves.niedersachsen.de/download/70970/Die_Rueckstellprobe_eine_Absicherung_fuer_den_Lebensmittelunternehmer.pdf
Q24	Unser Kitaessen (Helliwood, IN FORM): Allergien und Unverträglichkeiten: https://www.unser-kitaessen.de/praxis/hintergrundartikel/allergien-und-unvertraeglichkeiten
Q25	Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung: Vernetzungsstellen Kitaverpflegung der Bundesländer: https://www.gemeinsamgutessen.de/bundeslaender/vernetzungsstellen-kitaverpflegung
Q26	BVL: Lebensmittelüberwachung der Länder (Zuständigkeiten): https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/01_WerMachtWas/01_Landesbehoerden/lm_vet_ueberw_node.html
Q27	Service Berlin: Hygieneüberwachung in Gemeinschaftseinrichtungen: https://service.berlin.de/dienstleistung/328133/standort/325045/ ; Vernetzungsstelle Berlin, FAQ Kita: https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/kita/faqs
Q28	Rahmenhygienepläne nach § 36 IfSG für Kindereinrichtungen, u. a. Sachsen: https://www.gesunde.sachsen.de/download/Rahmenhygieneplan-Kindereinrichtungen.pdf ; Hamburg: https://www.hamburg.de/resource/blob/35888/d6d1e652a1307558f6b3360db88520d/rahmenplan-kita-data.pdf ; Brandenburg (2021): https://lvktb.de/wp-content/uploads/2021/06/Rahmenhygieneplan_Kita_MSGIV_15_06_2021.pdf
Q29	Codex Alimentarius: General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969, Revision 2020 (FAO/WHO): https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/

Hinweise zu diesem Dokument

KI-Hinweis

Dieser Leitfaden wurde mit Unterstützung Künstlicher Intelligenz erstellt. Recherche, Strukturierung und Formulierung erfolgten KI-gestützt auf Grundlage öffentlich zugänglicher Quellen. Trotz sorgfältiger Bearbeitung können Fehler, Auslassungen oder zwischenzeitliche Rechtsänderungen nicht ausgeschlossen werden. Bitte prüfen Sie die Inhalte vor der Anwendung anhand der Originalquellen.

Rechtlicher Hinweis (Haftungsausschluss)

Dieser Leitfaden wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und dient der praktischen Orientierung für die Arbeit in Kindertageseinrichtungen. Er erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, ersetzt keine Rechtsberatung und keine Beratung durch die zuständige Lebensmittelüberwachung, das Gesundheitsamt oder eine sachkundige Fachstelle im Einzelfall und begründet keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Angaben. Abweichende landes-, behörden- oder trägerspezifische Vorgaben bleiben unberührt. Die Protokollvorlagen sind Muster; ihre Eignung für die jeweilige Einrichtung ist eigenverantwortlich zu prüfen. Für Entscheidungen, die auf dieser Grundlage getroffen werden, wird keine Haftung übernommen.



Weitere kostenlose Downloads

Alle Leitfäden und Checklisten auf einen Blick: QR-Code scannen oder www.gruppenhausberatung.de/download besuchen.