

Allgemeine Anforderungen an Kindertagesstätten und Mittagstische

Werden Kinder und Jugendliche in einer Kindertagesstätte (Kita) oder Schule mit Speisen versorgt, unabhängig in welchem Umfang, so wird die Einrichtung zu einem Verpflegungsbetrieb und unterliegt der Lebensmittelgesetzgebung. Die Kita oder die Schule wird zum Lebensmittelunternehmen. Dabei hat die verantwortliche Person im Rahmen ihrer Tätigkeit dafür zu sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Selbstkontrolle

Die verantwortliche Person ist zur Selbstkontrolle verpflichtet. Kita und Mittagstische haben sich selbst in angemessenem Rahmen zu kontrollieren. Diese Selbstkontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

Einrichtungen

- Leicht zu reinigende Böden, Wände, Türen, Decken und Fenster
- Ausreichende, leicht zu reinigende Arbeitsflächen
- Ausreichende Kühl- eventuell Tiefkühleinrichtungen sowie geeignete Kerntemperaturmessgeräte für die Selbstkontrolle
- Zweckmässige Orte (Schränke, Räume, evt. abschliessbar) für Garderobe, Putzutensilien und Chemikalien
- Keine direkte Verbindung zwischen Toiletten und Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet oder gelagert werden
- Abzug für Herd, Steamer und ähnliche Geräte, die Dampf oder Rauch erzeugen
- Räume sind frei von Schädlingen und Ungeziefer zu halten (z.B. Fenster mit Insektenschutzgitter)
- Angemessene künstliche oder natürliche Beleuchtung
- Für Abfälle sind geeignete Behälter mit Geruchsverschluss aufzustellen
- Zur Händereinigung: Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einweghandpapier
- Zur Geschirrrreinigung: Ein Doppeltrog oder Spültrog und Geschirrspüler (jeweils mit Kalt- und Warmwasser)
- Zur Produktreinigung: Bei Grundzubereitung (waschen, rüsten usw.) zusätzlich ein Doppelrüstbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss
- Bei Optimierung der Arbeitsabläufe, Reduzierung des Angebots und Gewährleistung der Hygiene können unter Umständen geringere Ausrüstungen toleriert werden
- Gegen Gebühren werden Planbeurteilungen vorgenommen

Personalhygiene

- Körper sauber halten, Hände richtig und häufig waschen
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten
- Saubere Arbeitskleidung
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Uhr ablegen
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Offene Wunden wasserdicht abdecken (Handschuhe oder Fingerlinge)



- Alle Mitarbeitenden (evt. auch Kinder oder Ehrenamtliche) müssen ihrer Arbeit entsprechend geschult und überwacht werden
- Erkrankungen und Symptome wie wiederholter Durchfall und Erbrechen müssen sofort der verantwortlichen Person gemeldet werden
- Personen mit übertragbaren Krankheiten müssen sich bei der verantwortlichen Person melden

Küchenhygiene

- In der Küche Ordnung halten
- Arbeitsplatz und Geräte sauberhalten
- Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel ausserhalb der Küche lagern
- Handwascheinrichtungen vollständig ausrüsten
- Abfälle rasch beseitigen

Lebensmittelhygiene

- Die Kühlung der Lebensmittel muss durchgehend sichergestellt sein
- Gefrorene Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auftauen
- Lebensmittel möglichst schnell herunterkühlen (Beim Abkühlen muss im Produktkern der Temperaturbereich von 65 °C und 5 °C innerhalb maximal 90 Minuten durchschritten sein)
- Speisen ausreichend erhitzen (im Kern über 70 °C erhitzte Speisen gelten als sicher)
- Gekochte Speisen bis zum Servieren heiss (mindestens 65 °C) halten
- Gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen oder schnell verarbeiten
- Reine und unreine Arbeiten trennen (beispielsweise für erhitzte Produkte ein anderes Messer und Schneidbrett verwenden als für rohe Produkte)
- Rohe Lebensmittel von anderen Lebensmitteln trennen (Trennung von rein/unrein)
- Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten oder abgeben
- Speisen immer abdecken und datieren
- Nur sichere Lebensmittel wie z.B. past. Milch oder past. Eier verwenden
- Nur geeignete Lebensmittel wie z.B. gesunde Ausgangsprodukte verwenden
- Früchte und Gemüse waschen, speziell wenn sie roh verzehrt werden

Selbstgemachte Speisen von zuhause

Werden Speisen zum Verpflegungsangebot beigesteuert, z.B. Eltern backen Kuchen oder Snacks, gilt die Lebensmittelgesetzgebung trotzdem. Die Verantwortung für die einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke liegt trotzdem bei der verantwortlichen Person der Einrichtung.

Gesetze und Verordnungen

Ein Überblick zu den Gesetzeserlassen finden Sie unter:

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>

