



## Informationen

über vorbeugende Maßnahmen zur Vermeidung von  
Lebensmittelvergiftungen in Kindertagesstätten,  
Kinderläden oder ähnlichen Einrichtungen

Stand 05/2026

Beachten Sie bitte die folgenden vorbeugenden Maßnahmen zur Vermeidung von  
Lebensmittelvergiftungen in Kindertagesstätten, Kinderläden oder ähnlichen Einrichtungen:

### ➤ Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

- 1. Einkauf**      Überprüfung
- der ordnungsgemäßen Lagerung im Laden (zum Beispiel im Kühlregal)
  - der Qualität der Lebensmittel und
  - der Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- beziehungsweise Verbrauchsfristen bei Packungen
- Nutzung von Kühlhaltetaschen oder Ähnlichem für kühlpflichtige Lebensmittel
- 2. Lieferung:**    Überprüfung
- der Transportmittel (Hygiene, Kühlung)
  - der Lebensmittel (offensichtliche Qualitätsmängel); bei kühlpflichtigen Lebensmitteln: Temperaturmessung, Mindesthaltbarkeit, Verpackung

#### **Temperaturgrenzwerte:**

|              |                                                                                                             |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| max. + 10°C  | Käse und Milcherzeugnisse                                                                                   |
| max. + 7°C   | Frischfleisch, kühlbedürftige Fleischerzeugnisse (Wurstwaren), Feinkostsalate, Konditoreiprodukte mit Sahne |
| max. + 4°C   | Frischgeflügel, Hackfleisch und Wild                                                                        |
| max. + 3°C   | frische Innereien (z. B. Leber)                                                                             |
| max. + 2°C   | frischer Fisch                                                                                              |
| mind. – 18°C | tiefgefrorene Lebensmittel (kurzzeitig bis –15°C beim Transport)                                            |
| mind. + 65°C | warme Speisen                                                                                               |

**Hinweis:** Falls bei warmen Speisen die Temperatur beim Transport länger als zwei Stunden unter + 65°C gefallen ist, sollte die Lieferung abgelehnt werden. Durch Bakterien entstandene Toxine werden in der Regel nicht durch eine erneute Erhitzung zerstört.

### **3. Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln**

- Konsequente Kühlung leichtverderblicher Lebensmittel tierischer Herkunft (zum Beispiel Fleisch, Wurst, Milch, auch Eier, Käse) und nahezu aller Speisen und Produkte, die daraus hergestellt sind
- Einhalten der Lagertemperaturen (Temperaturgrenzwert beachten - siehe oben)
- Ausstattung der Kühlungen mit Thermometer für die tägliche Temperaturkontrolle
- Einhalten der Kühlkette (Lebensmittel so kurz wie möglich ungekühlt lagern)
- Nach mehrfachem Unterbrechen der Kühlkette (zum Beispiel durch das Anbieten auf dem Esstisch während der Mahlzeiten) kein Rohverzehr von Lebensmitteln
- Aufbewahren in geschlossenen Gefäßen (besonders Eier)
- Fruchtsäfte, Marmeladen, Kompott, und Ähnliches nach Anbruch in den Kühlschrank und schnell verbrauchen!

#### 4. Hygienemaßnahmen in der Küche bei der Zubereitung

- Händewaschen mit Reinigungsmitteln vor und mehrfach während der Essenvorbereitung mit fließendem warmem Wasser in separatem Handwaschbecken (nicht in der Geschirrspüle wegen Spritzgefahr!) Insbesondere nach dem Berühren von Eiern und frischem Geflügel sind die Hände auch zu desinfizieren.
- Abtrocknen der Hände nur mit Einmaltüchern
- Trennen von reinen und unreinen Arbeitsschritten
- Gründliches Ausspülen der Textiltücher nach der Benutzung (Wechsel mindestens nach jeder Mahlzeit) und Aufbewahren in geschlossenen Behältern
- Konsequente Trennung folgender Tücher (zum Beispiel farblich):
  - zum Reinigen der Geräte / Arbeitsflächen
  - zum Reinigen von Fußböden
  - zum Reinigen der Toiletten / Waschräume
- Konsequente Trennung von Geräten und Arbeitsbereichen, die mit rohem Fleisch, besonders rohem Geflügel und rohen Eiern (Salmonellen!) in Berührung gekommen sind. Separate Reinigung dieser Geräte und Bereiche mit leicht desinfizierenden Mitteln (Empfehlung zur besseren Unterscheidung: Farblich gekennzeichnete Schneidebretter, Messer für rohes Geflügel)
- Strikte Warentrennung von rohem Fleisch und Geflügel sowie Eiern besonders zu Lebensmitteln, die nicht erhitzt verzehrt werden!
- Lebensmittel nur verpackt eingefrieren und kennzeichnen (Art des Lebensmittels und Einfrierdatum)
- Auftauen von Fleisch, insbesondere von Geflügel, in geschlossenen Gefäßen oder Beuteln in der Kühleinrichtung
- Auftauwasser (Achtung, sehr keimhaltig!) direkt über den Abguss entsorgen, nachspülen!
- Auftaubeutel sofort in den geschlossenen Müllbehälter, Auftaugefäße so reinigen, so dass andere Geräte / Lebensmittel nicht kontaminiert werden!
- Rohes Fleisch, Fisch, Eier und Rohmilch immer Durcherhitzen vor dem Verzehr! (mindestens zehn Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 70°C oder mindestens drei Minuten 80°C)
- Eier nur hartgekocht verzehren!
- Rohmilch (auch nicht pasteurisierte Vorzugsmilch) darf nicht mehr in Gemeinschaftsverpflegungen (auch Kindertagesstätten) ausgegeben werden.
- Speisen schnell (möglichst in einer Kühleinrichtung) auf mindestens + 7°C abkühlen oder bei über + 65°C warmhalten, um einer erneuten Keimvermehrung vorzubeugen
- Stichprobenartig überprüfen, ob die Durcherhitzung und das Warmhalten der Lebensmittel in erforderlichem Maße stattgefunden hat beziehungsweise stattfindet (zum Beispiel mit einem Kerntemperaturmessgerät)
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, von denen eine Gefahr ausgehen kann (zum Beispiel rohes Geflügel mit Salmonellen), sind Nachweise im Hinblick auf ihre Gefahrenbewältigung („Kritische Punkte“) zu erstellen (Dokumentationspflicht!)
- **Ist die Temperatur des warmen Essens unter + 65°C gefallen, sollte keine Ausgabe der Speisen mehr erfolgen.** Dies gilt insbesondere, wenn die Dauer der Unterschreitung nicht bekannt ist (maximal zwei Stunden). Durch Bakterien entstandene Toxine werden in der Regel nicht durch eine erneute Erhitzung zerstört
- Obst und Gemüse gründlich waschen und putzen, dann roh verzehrbar!

## 5. Allgemeine Hygienemaßnahmen

### Persönliche Hygiene:

- Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein, auch in den Personaltoiletten. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
- Gründliches **Händewaschen** direkt nach dem Toilettengang, nach dem Windeln wechseln, nach der Rückkehr in die Küche (besonders von draußen) und vor jedem Essen.
- Kinder sollten während des Umgangs mit Tieren nichts essen!
- Kinder nur unter Aufsicht in der Küche, die Verantwortung trägt das Küchenpersonal!
- In der Küche saubere Schutzkleidung (zum Beispiel Kittel, Kopfbedeckung)
- Gesundheitszeugnis, Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG); Durchfallerkrankungen sind zu melden (besonders die nach / während Auslandsaufenthalten) !

### Allgemeine Geräte- / Einrichtungshygiene

- Aufbewahren der **Reinigungsgeräte** (außer denen, die wirklich gerade in Benutzung sind) **sauber** in geschlossenen Schränken
- Saubere Textiltücher (auch Handtücher der Kinder) in geschlossenen Schränken lagern!

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihre Kindertagesstätte zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Bezirksinspektion Nord  | ☎ 233-738611 |
| Bezirksinspektion Süd   | ☎ 233-39888  |
| Bezirksinspektion West  | ☎ 233-46570  |
| Bezirksinspektion Ost   | ☎ 233-763508 |
| Bezirksinspektion Mitte | ☎ 233-732401 |

Lebensmittelüberwachung  
der Landeshauptstadt München