



Lebensmittelhygienische Anforderungen in der Kindertagespflege

Als Tagesmutter oder -vater gelten Sie lebensmittelrechtlich als Lebensmittelunternehmer und müssen sich deshalb bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung registrieren lassen. Es genügt die formlose schriftliche Mitteilung von Namen, Anschrift und Tätigkeit (Tagesmutter/-vater). Eine regelmäßige lebensmittelrechtliche Kontrolle der Privaträume, die Sie für die Kindertagespflege nutzen, einschließlich der Küche, ergibt sich hieraus nicht.

Anforderungen an die Küche

- Küche: sauber und instandgehalten, (Haus-)Tiere und Schädlinge fernhalten
- Flächen, Gegenstände, Armaturen mit direktem/indirektem Lebensmittelkontakt: sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen (ggf. zu desinfizieren)
- In ausreichender Nähe Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtüchern (oder täglich saubere Handtücher)
- Zwei Spülbecken (Spülen von Geschirr / Säubern von Lebensmitteln) bzw. ein Spülbecken mit Zwischenreinigung
- Reinigungsutensilien nach Gebrauch sauber/trocken lagern, ggf. erneuern
- Trinkwasserzufuhr in ausreichender Menge; Reinigung von Lebensmitteln mit Trinkwasser
- Geeignete Abfallbehälter mit Abdeckung; häufiges, ggf. tägliches Leeren und Reinigen verhindert Schädlingsbefall
- Geeignete Kühl-, Tiefkühlgeräte (max. +7 °C bzw. -18 °C) für Lebensmittel; Thermometer zur Temperaturkontrolle

Umgang mit Lebensmitteln

- Hygienisch einwandfreie Zubereitung (auch Säuberung von Lebensmitteln)
- Besondere Sorgfalt bei Arbeiten mit risikobehafteten Lebensmitteln (rohes Geflügel, rohes Fleisch, rohe Eier, Sprossen, Tiefkühlbeeren u. a.)
- Rohehaltige Speisen, Roh-/Vorzugsmilch dürfen nicht angeboten werden!
- Einhaltung Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum der Lebensmittel
- Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger und leicht verderblicher Lebensmittel
- Rasche Abkühlung von Speisen im Kühlschrank (auf unter +10 °C in 2 Stunden), geringe Schichtdicke bzw. kleine Portionen
- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen; Taupflüssigkeit hygienisch auffangen/entfernen
- Aufgetaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren
- Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (z.B. +80 °C Kerntemperatur für 10 Minuten)

Persönliche Hygiene und weitere Anforderungen

- Saubere Kleidung; Schmuck an Händen und Armen ablegen
- Händereinigung/-desinfektion u. a. vor der Arbeit mit Lebensmitteln, nach Toilettengang, Windelwechsel
- Toilette/Toilettenraum: sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, (ggf. zu desinfizieren); Handwaschbecken, Seifenspender, Einmalhandtücher
- Lagerung gesundheitsgefährdender bzw. ungenießbarer Substanzen in separat gelagerten, verschlossenen, gekennzeichneten (Original-)Behältern
- Teilnahme an einer Hygiene-Schulung nach § 4 LMHV bzw. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht als Tagespflegeperson werden vorausgesetzt.

Für Fragen stehen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde sowie das Gesundheitsamt zur Verfügung.

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV), Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, Internet: www.stmuv.bayern.de, E-Mail: poststelle@stmuv.bayern.de; Stand: April 2026, © stmuv.bayern.de, alle Rechte vorbehalten



BAYERN | DIREKT
Telefon: 089 122220
E-Mail: direkt@bayern.de

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die publizistische Verwertung des Merkblatts, auch von Teilen, wird jedoch ausdrücklich begrüßt. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Herausgeber auf, der Sie, wenn möglich, mit digitalen Daten der Inhalte und bei der Beschaffung der Wiedergaberechte unterstützt. Diese Publikation wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.