



Personalhygiene in Naturkindergärten

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern lebensbedrohlich werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann in Kindertagesstätten schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Auch in Naturkindertagesstätten müssen die Verantwortlichen – unter Berücksichtigung der besonderen Rahmenbedingungen – für hygienisch einwandfreie Lebensmittel sorgen. Neben der Qualität der Lebensmittel ist hierfür die Personalhygiene von großer Bedeutung.

Bei Naturkindergärten handelt es sich häufig um (ggf. ortsveränderliche) Betriebsstätten, die Speisen nicht originär im eigenen Betrieb herstellen. Sofern **ausschließlich verzehrfertig zubereitete** Speisen an die betreuten Kinder verteilt werden, beachten Sie die folgenden hygienischen Anforderungen an die Personal- bzw. Prozesshygiene bei der Speisenausgabe:

- Stellen Sie geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, z. B. ausreichend große, saubere und täglich frisch mit Trinkwasser gefüllte Wasserkanister sowie Seife und Einmalhandtücher (bzw. saubere Stoffhandtücher, arbeitstäglich und bei Bedarf zusätzlich zu wechseln) bereit.
- Achten Sie darauf, die Hände mindestens 20 Sekunden zu waschen, bei stark verschmutzten Händen länger und trocknen Sie die Hände dann gründlich ab. Durch gründliches Händewaschen und zügiges Abtrocknen lassen sich die Keime an den Händen erheblich senken
- Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigen Pflastern ab oder tragen Sie Einmalhandschuhe.
- Tragen Sie bei der Speisenausgabe geeignete und saubere Schutzkleidung. Die Schutzkleidung kann während der Speisenausgabe über die getragene Kleidung gezogen werden.
- Separate Personaltoiletten und Umkleieräumen sind in der Regel in Naturkindergärten nicht erforderlich.
- Warme, verzehrfertige Speisen sollten mit einer Temperatur von **mind. +60 °C** (an allen Stellen der Speise) angeliefert und heißgehalten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden. Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Thermometer stichprobenartig und messen dabei an mehreren Stellen der Speisen.
- Bei kühlpflichtigen verzehrfertigen Speisen achten Sie darauf, diese bis zur Abgabe an die Kinder bei höchstens +10 °C kühl zu halten, Leichtverderbliche Lebensmittel lagern Sie bis zur Ausgabe bei weniger als +7 °C bzw. entsprechend der Herstellerangaben.

-
- Verwenden Sie für die Speisenausgabe stets sauberes Besteck und vermeiden Sie direkten Kontakt zwischen Händen und Lebensmitteln
 - Beachten Sie:
Personen, die bei der Speisenzubereitung (einschließlich Speisenabgabe) in der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen eine Erstbelehrung sowie Folgebelehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und eine Schulung nach Lebensmittelhygiene.

Für alle Fragen zur Lebensmittelhygiene ist die örtliche Lebensmittelüberwachungsbehörde der wichtigste Ansprechpartner. Fragen zum Infektionsschutzgesetz beantwortet das örtliche Gesundheitsamt.

Die Einhaltung der Regeln dieses Merkblatts ist wichtig. Bei Nichtbeachtung können zivil- und strafrechtliche Folgen drohen.

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.