

A top-down view of various fresh vegetables including tomatoes, carrots, parsley, cucumbers, and bell peppers arranged around a central wooden surface. The vegetables are vibrant in color, with reds, oranges, greens, and yellows.

Teil 1: Verpflegungskonzept

Teil 2: Allergenmanagement

verbraucherzentrale

Berlin

Sabrina Schulz, Verbraucherzentrale Berlin e. V.

November 2023

A top-down view of various fresh vegetables including tomatoes, carrots, parsley, cucumbers, and bell peppers arranged around a central wooden surface. The vegetables are vibrant in color, with reds, oranges, greens, and yellows. The wood grain is clearly visible in the center.

Teil 1: Verpflegungskonzept

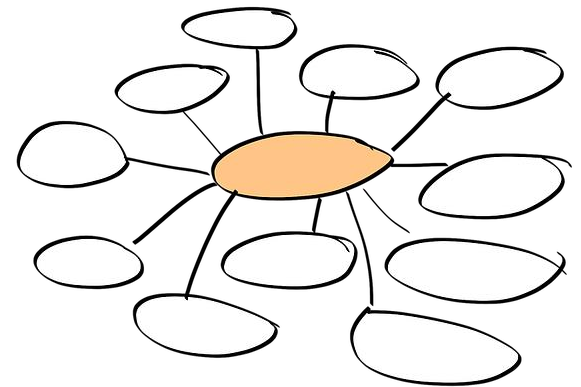
verbraucherzentrale

Berlin

Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept

Worüber wir heute sprechen:

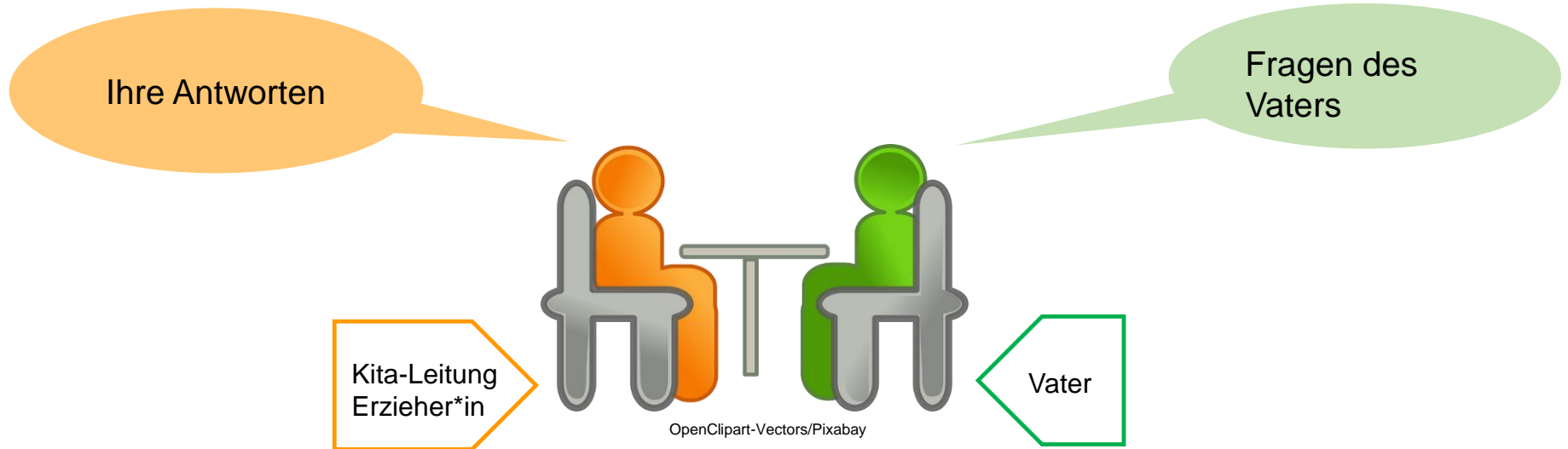
- Was ist ein Verpflegungskonzept?
- Welchen Nutzen hat ein Verpflegungskonzept?
- Wie erstellt man ein Verpflegungskonzept?
- Praktisches Beispiel



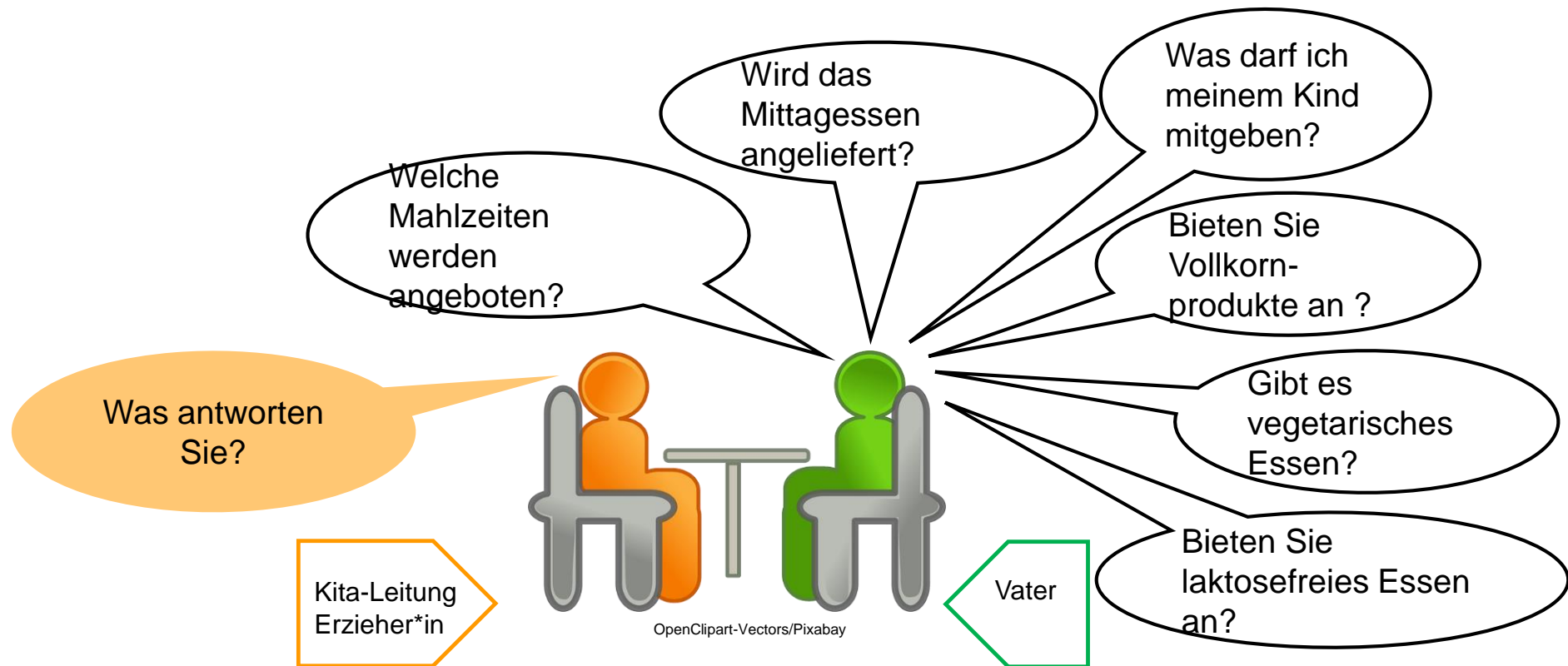
Sandra Schön/Pixabay

Stellen Sie sich folgende Situation bei der Anmeldung vor:

Ein Vater möchte sein Kind in Ihrer Einrichtung anmelden
und hat Fragen zur Verpflegung:



Stellen Sie sich folgende Situation bei der Anmeldung vor:

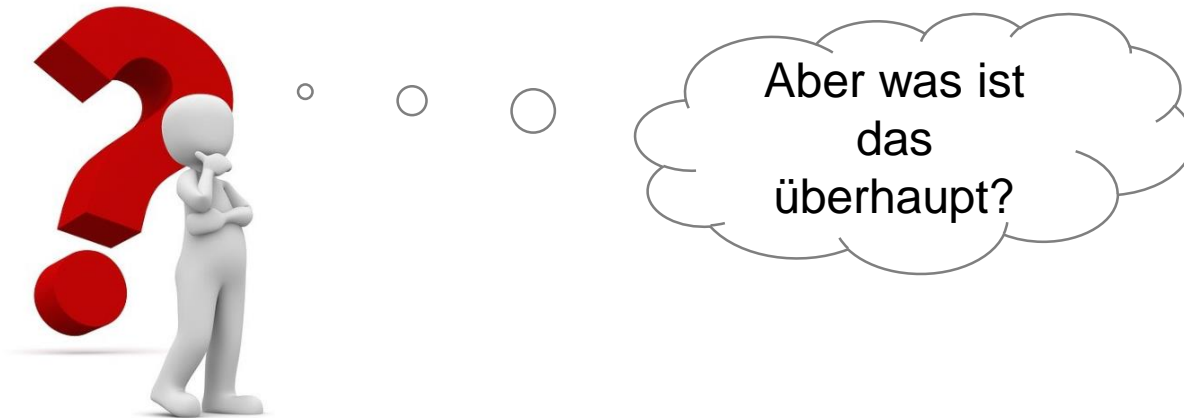


Im Idealfall weisen Sie auf Ihr
Verpflegungskonzept hin!



Peggy und Marco Lachmann-Anke/Pixabay

Im Idealfall weisen Sie auf Ihr Verpflegungskonzept hin!



Ein Verpflegungskonzept ...

... gibt Auskunft über die Rahmenbedingungen der Verpflegung und beantwortet somit die Fragen, **WER, WANN, WO, WIE** und **WOMIT** zu versorgen ist.

Nutzen eines Verpflegungskonzeptes

Kommunikation nach Innen und Außen:

„Verpflegung ist ein Qualitätsmerkmal
für Ihre Einrichtung“

Festlegung des eigenen Anspruchs

für

- das pädagogische Personal
- das hauswirtschaftliche Personal
- Vertreter des Trägers

Darstellung der Verpflegungsqualität

für

- Eltern
- Lieferanten
- Öffentlichkeit

Inhalte eines Verpflegungskonzeptes

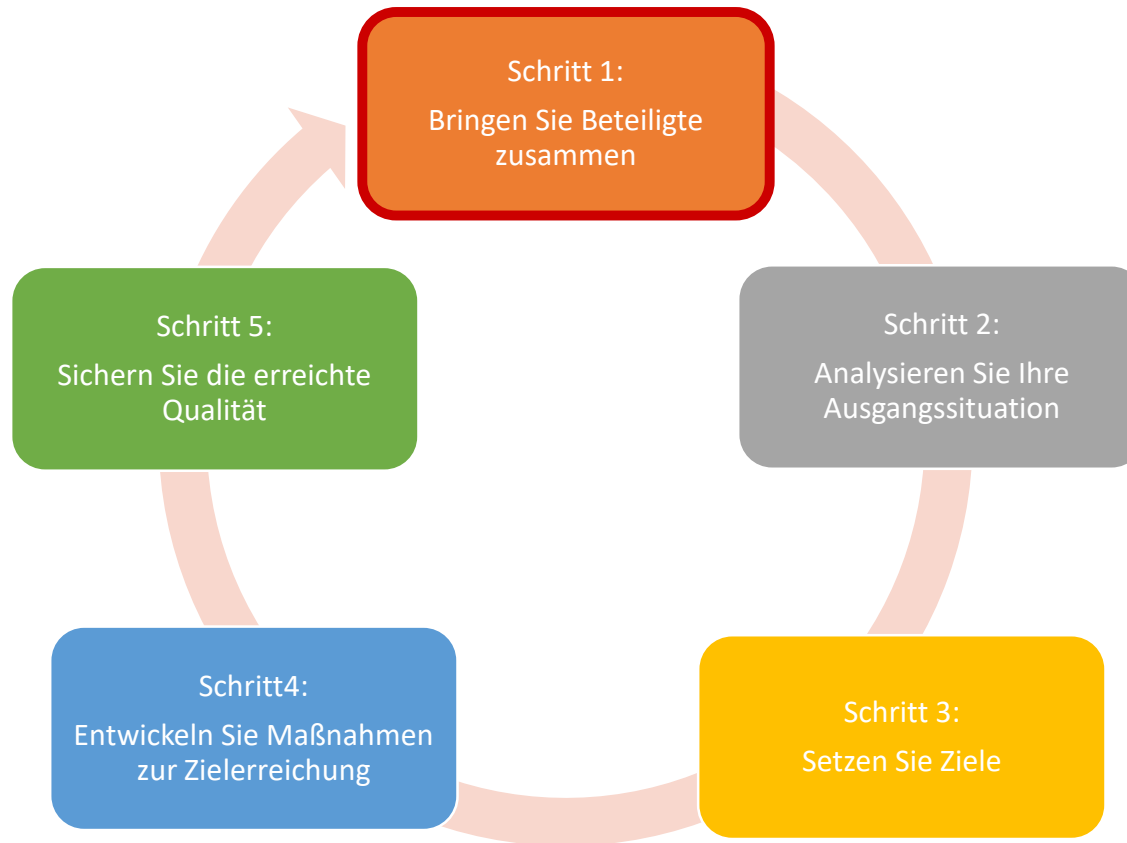


Was gehört alles in
ein
Verpflegungskonzept
?

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	1
1. In der Küche.....	1
1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten.....	1
1.2. Getränkeversorgung.....	4
1.3. Mittagessen.....	4
1.4. Besondere Anforderungen.....	7
2. Am Esstisch.....	9
2.1. Gestaltung der Ess-Situationen.....	9
2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe.....	10
2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung.....	11
3. Zusammenarbeit mit den Eltern.....	12
3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen.....	12
3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept.....	12
3.3. Anmeldegespräch.....	12
3.4. Kommunikation zum Speiseplan.....	13
3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung.....	13
3.6. Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung.....	13
3.7. Beteiligung von Eltern.....	14
4. Unser Team.....	15
4.1. Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken.....	15
4.2. Personalqualifikation.....	15
5. Hygiene.....	16
5.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene.....	16
5.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.....	16
5.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen.....	17
5.4. Eltern bringen Speisen in die Kita mit.....	17
6. Qualitätssicherung.....	18
6.1. Beschwerdemanagement.....	18
7. Nachhaltige Kitaverpflegung.....	19

Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



Schritt 1: Beteiligte zusammenbringen!

„Verpflegungs-Team“:

- Kita Leitung
- Vertreter des Trägers
- pädagogische Fachkräfte
- hauswirtschaftliches Personal
- Elternvertreter
- evtl. Ernährungsfachkraft von Außen



Schritt 1: Verpflegungsverantwortliche*r

Benennen Sie aus Ihrem Kreis eine*n Verpflegungsverantwortliche*n

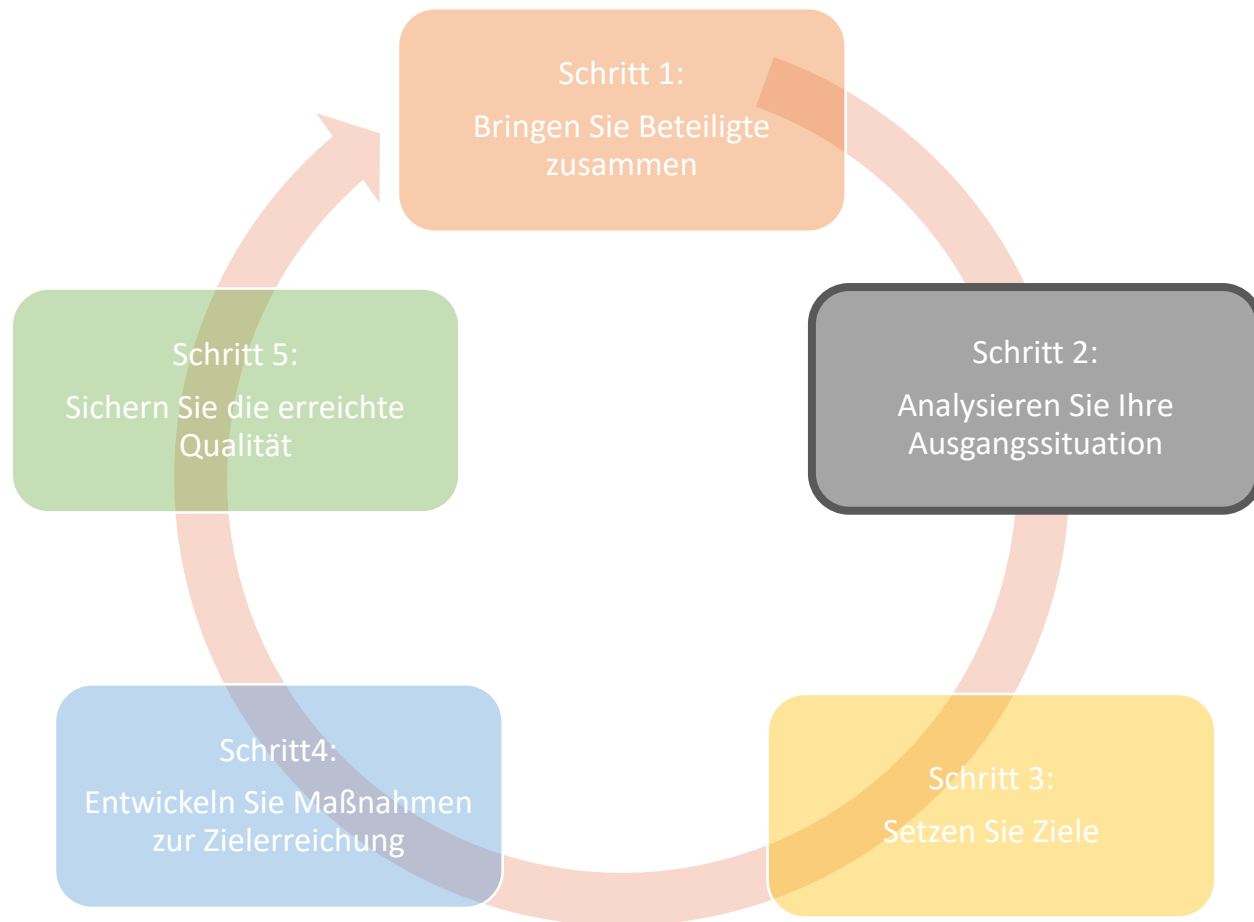
- Leitung des Arbeitsteams
- verantwortlich für die Kontinuität der Arbeitsschritte
- Zentrale*r Ansprechpartner*in
- Schnittstelle zwischen den Akteuren

⇒ **Muss nicht letzte Entscheidungsinstanz sein!**



Peggy und Marco Lachmann-Anke/Pixabay

Schritt 2: Ausgangssituation analysieren!



Schritt 2: Ausgangssituation analysieren!

Analysieren Sie Ihr Verpflegungsangebots mit Hilfe des **DGE- Qualitätsstandards**



Schritt 2: Ausgangssituation analysieren!

Nutzen Sie die **CHECK-LISTE** der DGE!

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für fünf Verpflegungstage			
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln			
5 x (1 x täglich)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart) <i>Parboiled</i> Reis oder Naturreis			
davon: mind. 1 x Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
max. 1 x <i>Kartoffelerzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat			
5 x (1 x täglich)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, <i>Salat</i>			
davon: mind. 2 x als <i>Rohkost</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mind. 1 x Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst			
mind. 2 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten			
davon: mind. 1 x als <i>Stückobst</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte			
mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% <i>Fett absolut</i> Speisequark: max. 5% <i>Fett absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel Käse: max. 30% <i>Fett absolut</i>			

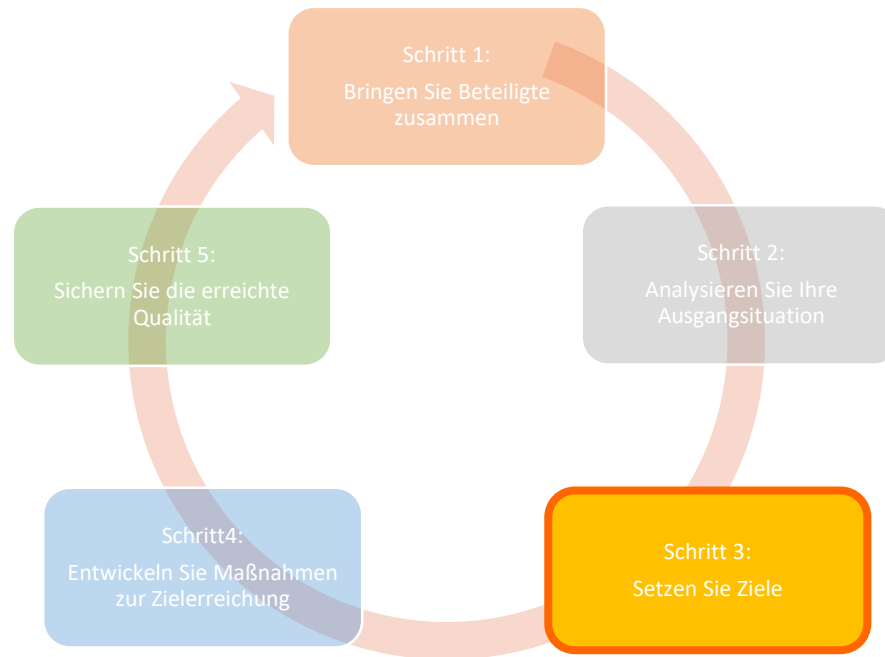
Schritt 2: Ausgangssituation analysieren!

Prüfen Sie die Rahmenbedingungen Ihres Verpflegungsangebots:

- Was läuft gut – was läuft noch nicht so gut?
- Wer ist für die Speiseplanung verantwortlich?
- Wie ist die Esssituation?
- Wie ist die Kommunikation zwischen Küche und Gruppe?
- Welche Ernährungsbildungsangebote bestehen?



Schritt 3: Ziele setzen!



Schritt 3: Ziele setzen!

Beispiele:

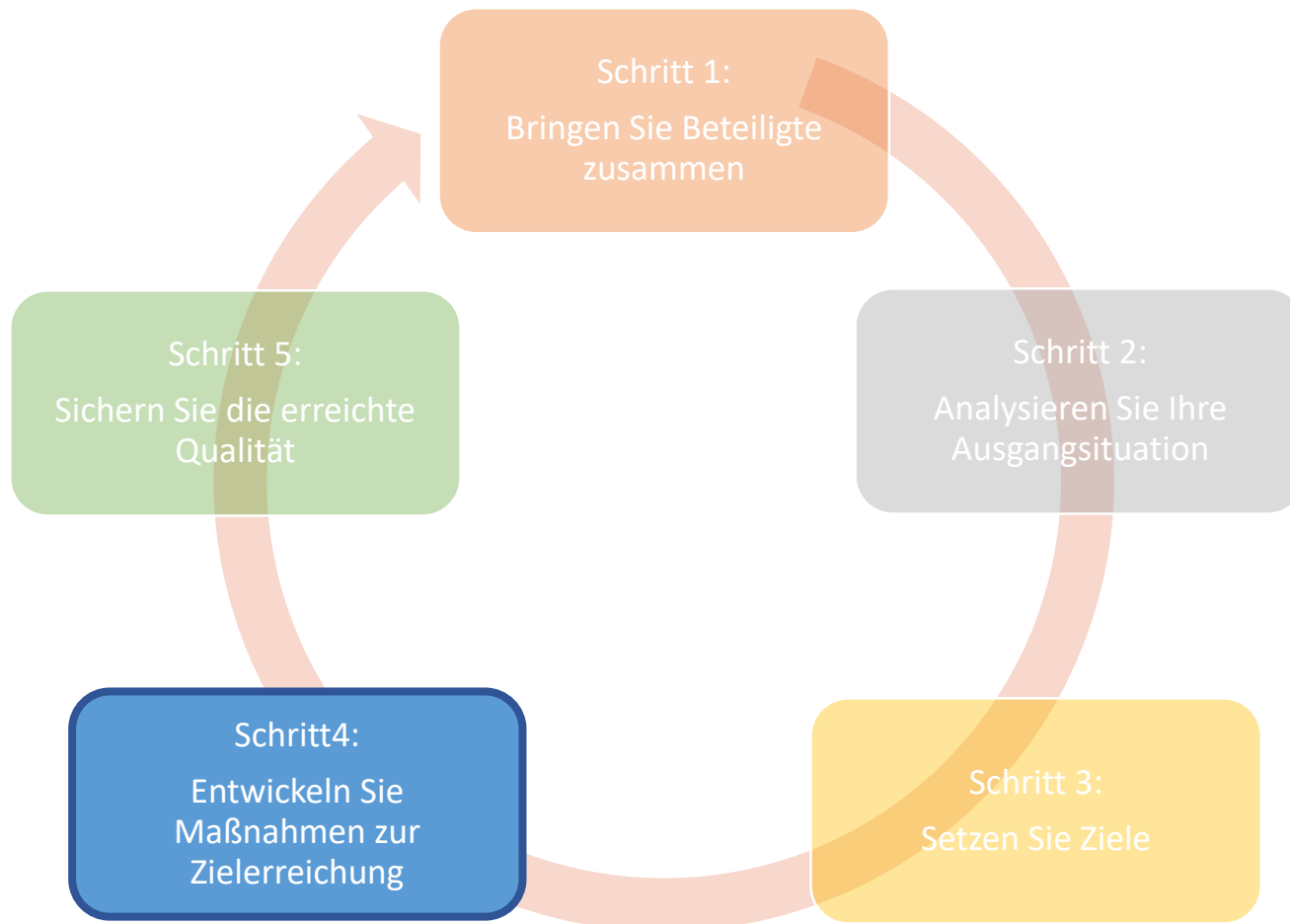
- Wir haben bis zum Ende des Jahres ein Verpflegungskonzept erstellt.
- Wir werden ab nächstem Jahr statt Geburtstagskuchen ein Geburtstagsfrühstück einführen.
- Wir werden ab nächstem Jahr unser Getränkeangebot auf Wasser und Tee beschränken.
- Wir haben zum Jahresende einen 5-Wochen-Plan zur Mittagsverpflegung erstellt.

Schritt 3: Ziele setzen!

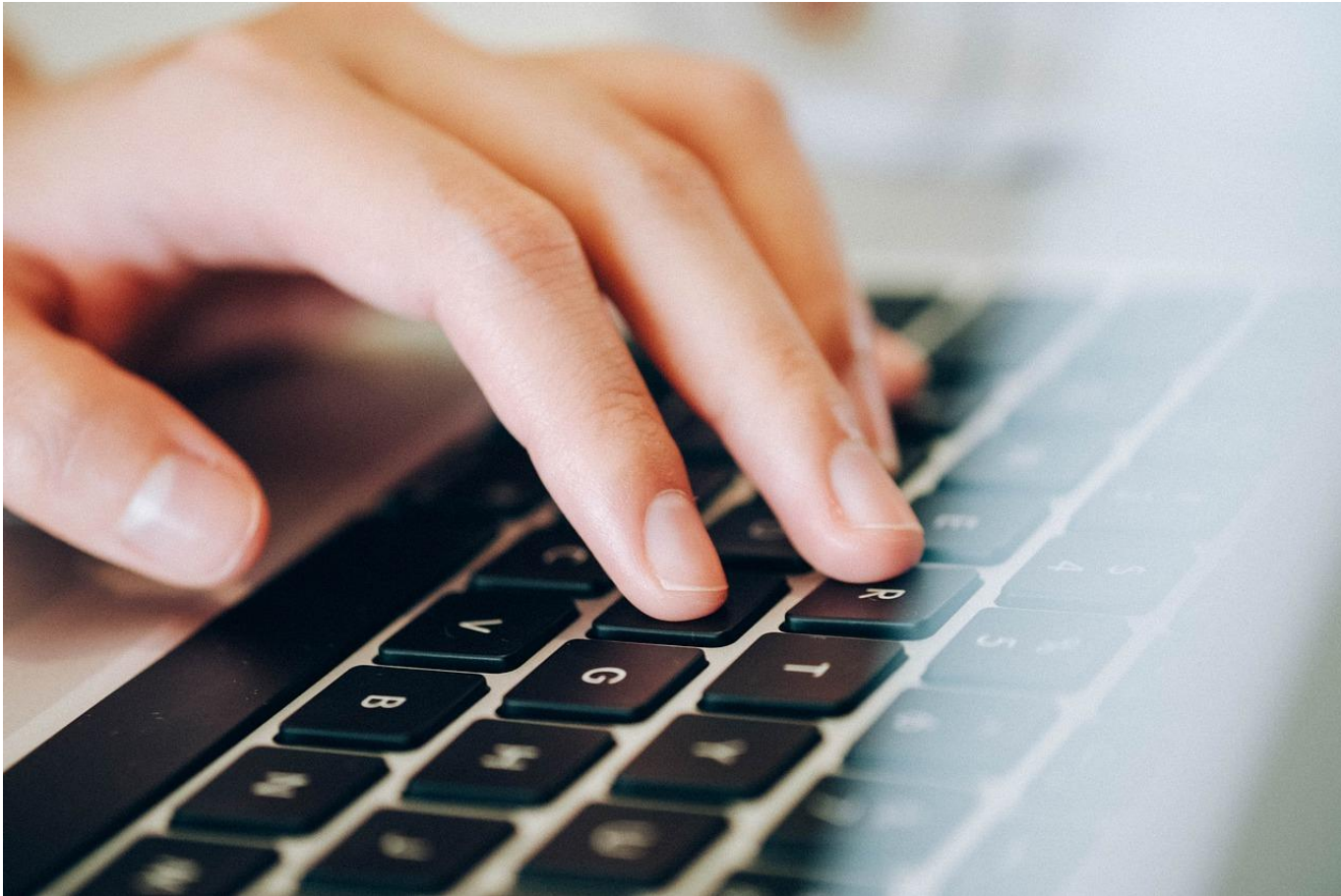
Hilfestellung für die Zielformulierung: **S M A R T**

- S** → Spezifisch: Ziele so konkret und spezifisch wie möglich formulieren.
- M** → Messbar: Qualitative und quantitative Messgrößen bestimmen.
- A** → Akzeptiert: Planen Sie im Team so, dass Sie auch Lust haben, das Ziel zu erreichen.
- R** → Realistisch: Machbarkeit der Aufgabe innerhalb der Zeit und mit den Mitteln.
- T** → Terminiert: Ziele zeitlich bindend planen: Was ist bis wann zu erledigen?

Schritt 4: Maßnahmen entwickeln!



Schritt 4: Verpflegungskonzept schreiben



Schritt 4: Formulierungshilfe

Wie Sie ein Verpflegungskonzept für Ihre Kita erstellen

In dieser Info-Grafik finden Sie wesentliche Qualitätskriterien für die Verpflegung in Kitas. Über die Info-Punkte kommen Sie zu den einzelnen Kriterien, die Sie in Ihrem Verpflegungskonzept regeln können. Dazu bieten wir Ihnen jeweils ein Formulierungsbeispiel und Hintergrundinformationen.

Teilen: [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [X](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Datenschutz](#)

So können Sie Schritt für Schritt ein Verpflegungskonzept für Ihre Kita erstellen oder Ihr bestehendes Verpflegungskonzept prüfen.

<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/verpflegungskonzept>



Gefördert im Rahmen von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Gefördert durch:



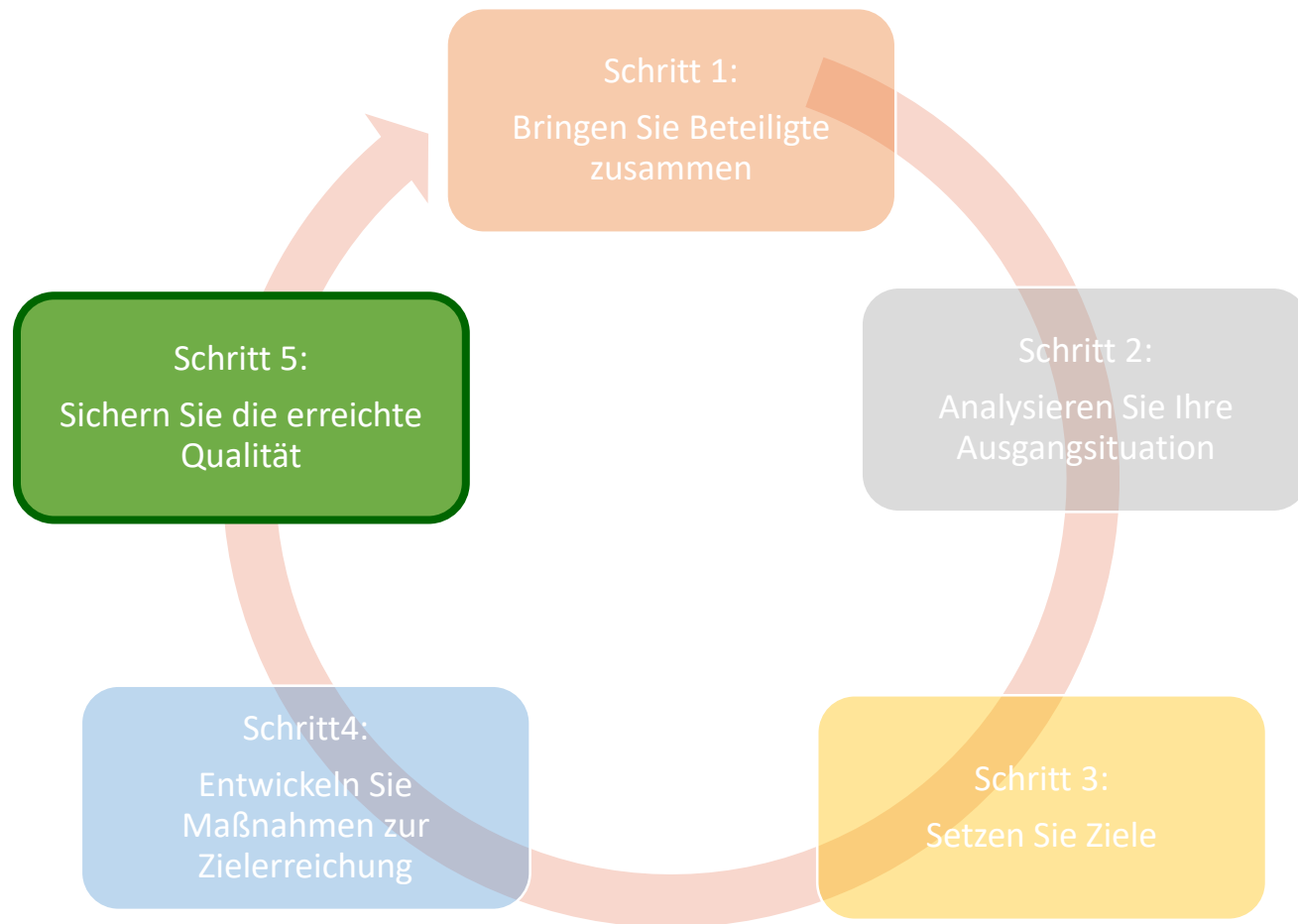
in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

aufgrund eines Beschlusses

Newsletter



Schritt 5: Erreichte Qualität sichern!



Schritt 5: Erreichte Qualität sichern!

- Festlegung wann das Verpflegungskonzept überprüft wird
- Feedback – Zufriedenheitsbefragung durchführen
- Zertifizierung gewünscht?
- Regelmäßiger Speiseplan-Check



Weiterführende Informationen

Verbraucherzentrale Berlin: Wie Sie ein Verpflegungskonzept für Ihre Kita erstellen

<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/verpflegungskonzept>

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW:

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/verpflegungsmanagement-37268>

DGE Qualitätsstandard

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

Schritt-für-Schritt-Anleitung - Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts

<https://www.dlr.rlp.de/internet/global/themen.nsf/ALL/EC3E910C5A67D0AEC12585E0001F34B3?OpenDocument>



A top-down view of various fresh vegetables including tomatoes, carrots, parsley, cucumbers, and bell peppers arranged around a central wooden surface. The vegetables are vibrant in color, with reds, oranges, yellows, and greens. The wood grain is clearly visible in the center.

Teil 2: Allergenmanagement

verbraucherzentrale

Berlin

Allergenkennzeichnung

Bei verpackter Ware müssen Allergene auf der Verpackung deklariert werden. In der Zutatenliste müssen die Allergene hervorgehoben werden.

ZUTATEN: Vollkorn-**Hafer**flocken (38%), Vollkorn-**Weizen**flocken (23%), Zucker, **Weizen**mehl, pflanzliches Öl (ungehärtet), Glukose-Fruktose-Sirup, Traubenzucker, **Hafer**-Vollkornmehl (3%), Mager**milch**joghurtpulver, gefriergetrocknete Himbeeren, Himbeersaftkonzentrat, Fruktose, Invertzuckersirup, **Gerste**malzextrakt, Glukose-sirup, modifizierte Stärke, Speisesalz, Aroma

Allergenkennzeichnung

Bei verpackter Ware müssen Allergene auf der Verpackung deklariert werden. In der Zutatenliste müssen die Allergene hervorgehoben werden.

Bei „loser“ Ware in Kitas, Schulen, Restaurants, beim Bäcker etc. besteht eine Informationspflicht über vorhandene Allergen im Essen.

Informationspflicht über Allergene

Mündliche Information nur unter diesen Voraussetzungen!

- a) nur mit **schriftlicher Dokumentation**
- b) nur durch informierte Mitarbeiter*innen
- c) nur mit deutlichem Hinweis, wo/wie die Information erhältlich ist

Informationspflicht über Allergene

Empfehlung: Schriftliche Information

- auf dem Speiseplan
- In einer Kladde
- In einer Liste
- In einem Ordner
- Auf Schildern/Aushängen
- Auf kleinen Kärtchen mit Symbolen

14 Allergene

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen inklusive verwandte Sorten wie Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- Lupinen
- Weichtiere

Diese Lebensmittel lösen häufig Allergien oder Unverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig!

Stimmt's oder stimmt's nicht?

Für das Sommerfest in der Kita werden von den Eltern Nudelsalate etc. mitgebracht.

In solch einem Fall muss auch eine Kennzeichnung über vorhandene Allergene erfolgen!



Stimmt's oder stimmt's nicht?

Für das Sommerfest in der Kita werden von den Eltern Nudelsalate etc. mitgebracht.

In solch einem Fall muss auch eine Kennzeichnung über vorhandene Allergene erfolgen!

Stimmt nicht!

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind Speisen von Eltern, die „gelegentlich“ für ein Fest gekocht wurden. Sobald aber „eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und ein gewisser Organisationsgrad“ (siehe Punkt 15 der LMIV) der Speisenversorgung erkennbar ist, ist das EU-Recht anzuwenden.

aber: freiwillige Kennzeichnung oder Angabe der Zutaten hilfreich

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/allergenkennzeichnung-auch-fuer-kitas-und-schulen-verpflichtend-22435>

Stimmt's oder stimmt's nicht?

In der Kita XY bringen Eltern regelmäßig Lebensmittel für das Verpflegungsangebot mit.

In solch einem Fall muss auch eine Kennzeichnung über vorhandene Allergene erfolgen!



Stimmt's oder stimmt's nicht?

In der Kita XY bringen Eltern regelmäßig Lebensmittel für das Verpflegungsangebot mit.

In solch einem Fall muss auch eine Kennzeichnung über vorhandene Allergene erfolgen!

Stimmt!

Wenn Eltern regelmäßig Lebensmittel mitbringen, ist die Kita für die Kennzeichnung der Allergene verantwortlich. Aus hygienischen und organisatorischen Gründen ist es nicht empfehlenswert den Lebensmitteleinkauf und die Lieferung auf viele (ungeschulte) Personen zu verteilen. Der Einkauf sollte professionalisiert werden.

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/allergenkennzeichnung-auch-fuer-kitas-und-schulen-verpflichtend-22435>

Stimmt's oder stimmt's nicht?

Der Erzieher führt mit einer Kitagruppe eine pädagogische Ernährungsaktion durch. Die Gruppe kocht ein Gericht mit saisonalem Gemüse und isst anschließend gemeinsam.

In solch einem Fall muss auch eine Kennzeichnung über vorhandene Allergene erfolgen!



Stimmt's oder stimmt's nicht?

Der Erzieher führt mit einer Kitagruppe eine pädagogische Ernährungsaktion durch. Die Gruppe kocht ein Gericht mit saisonalem Gemüse und isst anschließend gemeinsam.

In solch einem Fall muss auch eine Kennzeichnung über vorhandene Allergene erfolgen!

Stimmt nicht!

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind pädagogische Aktionen, bei denen Speisen mit den Kindern zubereitet und verzehrt werden. Sobald aber „eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und ein gewisser Organisationsgrad“ (siehe Punkt 15 der LMIV) der Speisenversorgung erkennbar ist, ist das EU-Recht anzuwenden.

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/allergenkennzeichnung-auch-fuer-kitas-und-schulen-verpflichtend-22435>

Aufbau eines Allergenmanagements in der Kita



Was ist zu tun? 5 wichtige Schritte:

- 1 • Verantwortliche/n benennen
- 2 • Zutatenlisten erfassen
- 3 • Rezepturen erfassen
- 4 • Kennzeichnung festlegen
- 5 • Gute Hygienepraxis

1. Verantwortliche/n benennen

- klare Zuständigkeiten nötig
- muss sich informieren und fortbilden
- ✦ erstellt und aktualisiert
Allergendokumentation
- schult das Team



2. Zutatenlisten erfassen

- alle in der Küche verwendeten Lebensmittel auflisten
- Zutatenlisten auf kennzeichnungspflichtige Allergene prüfen
- Zusatzstoffe (Pflicht) und optional Tierart mit erfassen

Je mehr verpackte Ware, desto mehr
Erfassungsaufwand

→ Aber: Allergenfrei kochen weder möglich noch sinnvoll!

→ Alternativen prüfen, wo es passt: z. B. eifreie Nudeln

Stimmt's oder stimmt's nicht?

Ein Kind in Ihrer Kita verträgt keine Laktose (Milchzucker). Kuhmilch ist demnach tabu. Geeignete Alternativen für dieses Kind sind Ziegenmilch oder Schafsmilch.



Stimmt's oder stimmt's nicht?

Ein Kind in Ihrer Kita verträgt keine Laktose (Milchzucker). Kuhmilch ist demnach tabu. Geeignete Alternativen für dieses Kind sind Ziegenmilch oder Schafsmilch.

Stimmt nicht!

Verwendung von Milch anderer Tierarten ist keine Alternative, da auch diese Milch Laktose enthält! Geeignete Alternativen sind z. B. Haferdrink, Sojadrink etc.

Stimmt's oder stimmt's nicht?

Ein Kind in Ihrer Kita verträgt kein Gluten. Übliche Brote und Brötchen sowie Nudeln sind demnach tabu. Aber Couscous und Bulgur können dem Kind bedenkenlos angeboten werden.



Stimmt's oder stimmt's nicht?

Ein Kind in Ihrer Kita verträgt kein Gluten. Übliche Brote und Brötchen sowie Nudeln sind demnach tabu. Aber Couscous und Bulgur können dem Kind bedenkenlos angeboten werden.

Stimmt nicht!

Couscous und Bulgur sind aus Weizen.

3. Rezepturen erfassen

Für alle selbst hergestellten Speisen - Warum?

- nur so umfassender Überblick über allergene Zutaten möglich

Warum noch?

- durch detaillierte Mengen- und Zutatenangaben gleichbleibende Speisenqualität
- genaue Kalkulation

4. Kennzeichnung festlegen

Beispiel 1:

- Paniertes Putenschnitzel (enthält Weizen) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (enthält Weizen, Milch, Sellerie)

Beispiel 2:

- Paniertes Putenschnitzel (A1) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (A1, G, I)

Beispiel 3:

- Paniertes Putenschnitzel (1) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (1, 13, 23)

Beispiel 4:

- Paniertes Putenschnitzel (Wz) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (Wz, M, Sel)

Schlüssige Kennzeichnung notwendig

- Achtung: Wie „codieren“ Sie die Zusatzstoffe?
- Zahlen, Buchstaben, Abkürzungen müssen „übersetzt“ werden

Allergen	Abkürzung
Glutenhaltiges Getreide	1
Weizen	2
Roggen	3
...	
Schalenfrüchte	14
Mandel	15
Haselnuss	16

Zusatzstoffe	Abkürzung
Mit Farbstoff	A
Mit Konservierungsstoff	B
Mit Antioxidationsmittel	C
...	
geschwefelt	H
...	
Mit Phosphat	K

Speiseplan vom 23.10.23 - 3.11.23



Montag. 23.10.23	Dienstag 24.10.23	Mittwoch 25.10.23	Donnerstag 26.10.23	Freitag 27.10.23
Kurkuma- Vollkornreis mit Gemüse M,N,C	Kita kocht	Kichererbsen- Kartoffel-Eintopf Pudding L,M,G	Rohrnudeln in Tomatensoße +Parmesan Obst A,G	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei + Gurkensalat D,E,A,G
Montag 30.10.2023	Dienstag 31.10.2023	Mittwoch 1.10.2023	Donnerstag 2.10.2023	Freitag 3.10.2023
Nudelaufauf - Bolognese-Art A,L	Kita kocht	Pizza Margherita Pudding A,G	Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen Gurkensalat L,M	Pellkartoffeln mit Kräuterquark + Karotten G,L

Als nächstes ...
Halloweenfest (weitere Infos siehe Aushang obere Etage)

Beispiel

Es gibt Fischragout mit Bandnudeln.

Wie sieht eine korrekte Deklaration für dieses Gericht aus?

Rezeptur checken

Rezept: Fischragout mit Bandnudeln

(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)

Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Tierart
100	g	Zwiebeln, geschält				
30	ml	Pflanzenölcreme	XY	Soja	Farbstoff (Carotin E 160 a)	
20	g	Weizenmehl, Typ 1050		Gluten (Weizen)		
0,5	l	Gemüsebrühe	XY	Gluten (Weizen), Sellerie, Senf	Geschmacksverstärker	
0,4	kg	Karotten, geschält				
0,3	kg	Erbsen, TK				
0,5	kg	Seelachsfilet, frisch unpaniert		Fisch		
20	ml	Zitronensaft				
0,2	l	Sahne 30 % Fett		Milch		
Jodsalz						
Pfeffer						
Petersilie, frisch						
600	g	Nudeln ohne Ei	XY	Gluten (Weizen)		

Beispiel für die Kennzeichnung

Montag
Fischragout (1, 4) (A1, D, F, G, I, K)
mit Bandnudeln (A1)

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

Allergene:

- A1 Weizen
- D Fisch
- F Soja
- G Milch
- I Sellerie
- K Senf

4. Kennzeichnung festlegen

Frühstücksbuffet und Zwischenverpflegung

- i. d. R. ist eine schriftliche Erfassung in Kladde ausreichend
- handschriftlich oder
- Zutatenlisten aus der Verpackung ausschneiden und aufkleben oder
- in Excel-Tabelle erfassen
- an zentraler Stelle auf die Kladde hinweisen

Mittagessen

codieren auf dem Speiseplan

4. Kennzeichnung festlegen

Nicht erforderlich ist die explizite Ausweisung eines Allergens, wenn dieses **in der Speisenbezeichnung eindeutig ersichtlich** ist, wie:

- Sellerieschnitzel,
- Eierpfannkuchen oder
- Mandelpudding.

5. Gute Hygienepraxis

Ziel:

Vermeiden von unbeabsichtigten Vermischungen = Kreuzkontaminationen

Allergenbewusst arbeiten ...

- ... Einkauf/Wareneingang
- ... Lagerung
- ... Produktion (Kochen/Zubereiten)
- ... Speiseausgabe

5. Gute Hygienepraxis

Einkauf und Wareneingang

- allergene Zutaten minimieren
- Auswahl geeigneter Gewürzmischungen, Brühen, Fonds (ohne Sellerie, Senf)
- Glutenfreie Saucenbindungen
- Eifreie Nudeln
- Übersicht geeigneter Ersatzprodukte
- gelieferter Artikel = bestellter Artikel?
- gleiches Lebensmittel eingekauft?
- Eltern haben etwas mitgebracht?
- alle Zutaten erfasst und Allergene zugeordnet?
- Zusammensetzung gleich geblieben?
- aktualisierte Allergeninformationen vom Lieferanten erhalten?

5. Gute Hygienepraxis

Lagerung

- Getrennte Lagerung
 - räumlich (Raum/Schrank/Regal/Behältnis)
 - Behältnisse verschließen
 - Behältnisse markieren/beschriften (dürfen nicht verwechselt werden)



5. Gute Hygienepraxis

Kochen und Zubereiten

- getrennte Arbeitsbereiche (mit/ohne Allergene)
- Getrennte Schneidebretter
- Speisen abdecken und kennzeichnen



5. Gute Hygienepraxis

Allergene können unbeabsichtigt in Speisen gelangen:

- über Ausgabe-Besteck
- über Hände, Einmalhandschuhe
- über Brat- oder Frittierfett
- über Brotkörbe, Toaster
- über Messer, Schneidbretter, Arbeitsflächen
- über Waagen (Einwiegen von Zutaten)

Weiterführende Informationen

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW:

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/allergenkennzeichnung-auch-fuer-kitas-und-schulen-verpflichtend-22435>

DGE Qualitätsstandard:

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

In Form:

www.fitkid-aktion.de Stichwort: Kennzeichnung

Welche Fragen haben Sie?





Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit

Verbraucherzentrale Berlin e. V.
Ordensmeisterstraße 15-16, 12099 Berlin
ernaehrung@vz-blm.de
www.verbraucherzentrale-berlin.de

verbraucherzentrale

Berlin