



## LEBENSMITTELHYGIENE

# Einhaltung des Lebensmittelgesetzes in Kinderkrippen und Kinderhorten

### In Kürze

Kinderkrippen und Kinderhorte sind in der heutigen Zeit ein echtes Bedürfnis. Kinder sollen, wenn sie fremd betreut werden, gut aufgehoben sein. Und natürlich in einer gesunden Umgebung spielen, schlafen, essen oder Hausaufgaben machen können.

### Ohne Bewilligung keine Kinderkrippe und kein -hort

Für Lokalitäten, in welchen Kinderkrippen oder Kinderhorte untergebracht werden, ist für die Umnutzung sowie bauliche Veränderungen von Räumen und Wohnungen ein Gesuch einzureichen beim Amt für Baubewilligungen der Stadt Zürich (Lindenhofstrasse 19, 8001 Zürich, Telefon 044 412 29 87).

Für die Lebensmittelkontrolle ist das Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich zuständig (Walchestrasse 31, 8006 Zürich, Telefon 044 412 50 40).

### Eine gesunde Umgebung für gesunde Kinder

Kinderkrippen und Kinderhorte fallen unter das Lebensmittelgesetz, wenn für die Kinder selbst gekocht oder aber Essen angeliefert wird. Kinderkrippen und -horte unterstehen dem eidgenössischen Lebensmittelgesetz und werden vom Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich kontrolliert.

### So muss die Toilette aussehen

Auch in einer Kinderkrippe oder einem Kinderhort muss es für diejenigen Personen, die in der Küche arbeiten eine eigene Toilette mit Handwascheinrichtung (Kalt- und Warmwasser, Seifenspende und Handtücher zum Einmalgebrauch) haben. Toiletten dürfen zudem nie in Räume mit Lebensmitteln öffnen!

### Selbstkontrolle beim Umgang mit Lebensmitteln ist Vorschrift

Der Umgang mit Lebensmitteln muss den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Der Gesundheit der Kinder und BetreuerInnen zuliebe. Kinderkrippen und Kinderhorte sind verpflichtet, sich selbst zu kontrollieren. Diese Selbstkontrollen sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

- **Betriebsbeschreibung:**  
Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang
- **Gefahrenanalyse:**  
Lieferanten/Einkauf, Lagerung, Produktion, Reinigung
- **Arbeitsanweisungen:**  
Wer macht was, wann, wie (Einkauf, Temperaturkontrollen, Datakontrollen, Reinigungspläne)?
- **Aufzeichnungen:**  
Dokumentation der Kontrollmassnahmen, sowie der Abweichungen und der daraus erfolgten Massnahmen (Beispiel siehe Tabelle unten).

Zusammenfassend gilt im Umgang mit den Selbstkontrollmassnahmen folgender Grundsatz:

- Sagen, was getan wird
- Tun, was gesagt wird
- Belegen, dass es getan wird

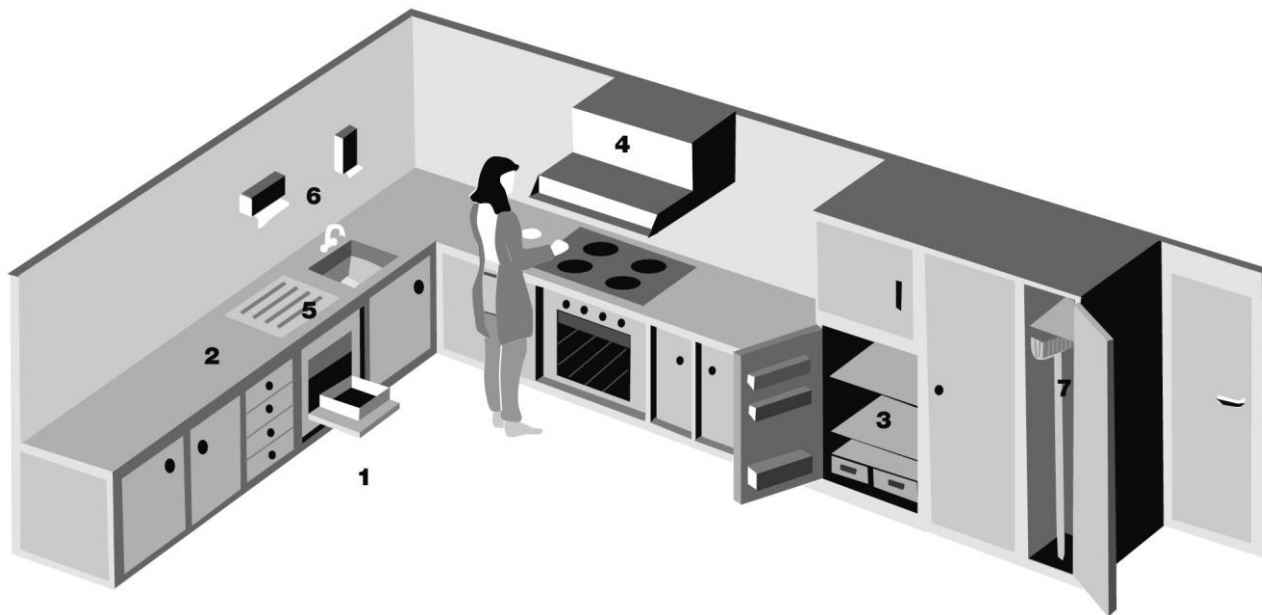
### Beispiel einer einfachen Aufzeichnung:

Datum	Temperatur Kühlschrank <sup>1</sup> (max. +5°C, bzw. +2°C)	Temperatur Tiefkühltruhe <sup>2</sup> (mind. -18°C)	Datakontrolle	Reinigung	Visum
23.8.10	4 °C	-22 °C	X	X	D. Keller
24.8.10	3 °C	-20 °C	X	X	D. Keller
25.8.10	8 °C Thermostat neu eingestellt	-20 °C	X	X	S. Maurer
26.8.10	4 °C	-21 °C	X	X	S. Maurer

<sup>1</sup> Die Temperatur in Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Produkte muss unter +2 °C bzw. +5 °C sein!

<sup>2</sup> Die Temperatur in Tiefkühleinrichtungen muss unter -18 °C sein!

Für den Bereich der Lebensmittelverarbeitung gelten folgende Regeln:



1. Leicht zu reinigende Böden und Wände
2. Ausreichende, leicht zu reinigende Arbeitsflächen
3. Ausreichende Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen (max. +2 / +5 °C, mind. -18 °C)
4. Abzug für Herd, Steamer und ähnliche Geräte, die Dampf oder Rauch erzeugen
5. Doppeltrog mit Kalt- und Warmwasser oder Spültrog mit Kalt- und Warmwasser sowie Geschirrspüler
6. Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Handtücher zum Einmalgebrauch
7. Schrank für Reinigungsmittel und -utensilien

**Stadt Zürich**  
**Umwelt- und Gesundheitsschutz**  
**Gesundheitsschutz**

Lebensmittelinspektorat  
Walchestrasse 31  
Postfach 3251, 8021 Zürich  
Tel. 044 412 50 40  
ugz-lmi@zuerich.ch  
www.stadt-zuerich.ch/lmi