

Werkhofstrasse 5  
4509 Solothurn  
Telefon 032 627 24 03  
Telefax 032 627 24 29  
kls0@ddi.so.ch

---

## Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Kinderkrippen und Kinderhorte

---

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.

Dieses Merkblatt listet die grundlegenden baulichen und technischen Anforderungen aus dem Lebensmittelrecht auf und ermöglicht es, auf einfache Art ein Objekt bereits im Vorfeld auf dessen Eignung hin zu beurteilen respektive die Kosten für allfällig nötige Anpassungen abzuschätzen. Im Weiteren sind die Anforderungen an die Selbstkontrolle nach Art. 23 Lebensmittelgesetz zusammengefasst aufgeführt. Die detaillierten gesetzlichen Grundlagen (Lebensmittelgesetz LMG, Hygieneverordnung HyV) können unter folgendem Link gebührenfrei heruntergeladen werden:

<http://www.admin.ch/bundesrecht/00566/index.html?lang=de>

Für Fragen steht die Kantonale Lebensmittelkontrolle Solothurn zur Verfügung (Tel. 032 627 24 03, E-Mail: kls0@ddi.so.ch).

### **Küche** (Grundsatz: Standard einer zeitgemässen Haushaltküche)

- Mobiliar, Gerätschaften, Boden (kein Teppich), Wände und Decke müssen leicht zu reinigen sein.
- Waschgelegenheit muss mit Kalt- und Warmwasser sowie mit Einweg-Handtüchern und Flüssigseife ausgerüstet sein. Es muss ein Doppelspülbecken oder alternativ hierzu ein Spülbecken und eine Abwaschmaschine vorhanden sein.
- Die Temperatur im Kühlschrank muss unter 5 °C sein.
- Die Temperatur in Tiefkühleinrichtungen muss -18 °C oder kälter sein.
- Sämtliche Koch-, Frittier-, Regenerier-, Grill-, Röst- und Bratgeräte sowie Steamer oder Kombisteamer müssen unter einer Abluftanlage stationiert werden.
- Fenster, welche während der Produktion geöffnet werden, müssen mit Insektengittern versehen sein.
- Die Küche wird stets sauber und ordentlich gehalten.

### **Toilette**

- Die Türe des WC's darf sich nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (Küche, Esszimmer).
- Das WC muss über eine natürliche oder künstliche Lüftung verfügen (Fenster oder Ventilator).
- Es muss eine Handwaschgelegenheit mit fliessendem Kalt- und Warmwasser sowie Einweg-Handtüchern und Flüssigseife vorhanden sein.

## Selbstkontrolle

Die Lebensmittelgesetzgebung verlangt von allen Lebensmittelbetrieben und Betrieben mit Gebrauchsgegenständen ein Konzept zur Selbstkontrolle (Art. 23 Lebensmittelgesetz sowie Art. 49ff der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung). Die Selbstkontrolle dient in erster Linie der Lebensmittelsicherheit. Damit in einer Kinderkrippe die gesetzlichen Mindestanforderungen erfüllt werden können, müssen mindestens die folgenden Elemente in schriftlicher Form vorhanden sein:

- **Wareneingangskontrolle** (falls Lebensmittel angeliefert werden)  
Wöchentlich wird mindestens eine Warenanlieferung kontrolliert und auf dem Kontrollblatt dokumentiert. Entsprechen die angelieferten Produkte nicht den gesetzlichen Vorschriften, werden diese nicht angenommen. Selber eingekaufte Lebensmittel müssen nicht in der Kontrollliste eingetragen werden.
- **Warenbewirtschaftungskontrolle** (Datumskontrolle)  
Grundsätzlich sind alle Lebensmittel datiert (auch vorgekochte und Reste). Leichtverderbliche Lebensmittel werden wöchentlich mindestens zweimal kontrolliert, die übrigen Lebensmittel (Konserven, Tiefkühlprodukte etc.) mindestens einmal monatlich. Die durchgeführten Kontrollen werden auf den Aufzeichnungsblättern dokumentiert.
- **Temperaturkontrolle**  
Alle Kühl- und Tiefkühlgeräte sind auf dem Kontrollblatt erfasst und die Solltemperaturen sind festgelegt. Die Geräte werden mindestens einmal wöchentlich kontrolliert und die effektiven Temperaturwerte notiert. Wir empfehlen Ihnen, die Kühlschränke mit einem Wasserglas (z. B. Joghurtglas mit Deckel) auszurüsten. Somit kann mittels einem Digitalthermometer die effektive Produkttemperatur einfach und schnell gemessen werden.
- **Reinigungsplan** (Ämtliplan)  
Nicht alltägliche Reinigungsarbeiten sind auf einem Kontrollblatt nach deren Ausführung zu dokumentieren.

Die Selbstkontrolldokumente müssen in jedem Fall auf den Betrieb angepasst werden.

**Musterformulare finden Sie auf unserer Homepage [www.lmk.so.ch](http://www.lmk.so.ch) unter Formulare.**

## Fleischherkunftsdeklaration

Die Fleischherkunft (Land) ist schriftlich zu dokumentieren.