



**Beatrix Zurek**  
Stadtschulrätin

I.

Bayernpartei  
Stadtratsfraktion

Rathaus

Datum  
09. DEZ. 2019

Kuchenverbot im Kindergarten - Was sagt die Stadt?

Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO

Anfrage Nr. 14-20 / F 01592

von Herrn StR Johann Altmann, Herrn StR Dr. Josef Assal, Frau StRin Eva Maria Caim, Herrn StR Richard Progl, Herrn StR Mario Schmidbauer, Herrn StR Andre Wächter vom 19.09.2019, eingegangen am 19.09.2019

Sehr geehrter Herr Stadtrat Altmann,  
sehr geehrter Herr Stadtrat Dr. Assal,  
sehr geehrte Frau Stadträtin Caim,  
sehr geehrter Herr Stadtrat Progl,  
sehr geehrter Herr Stadtrat Schmidbauer,  
sehr geehrter Herr Stadtrat Wächter,

auf Ihre Anfrage vom 19.09.2019 nehme ich Bezug.

Sie haben Ihrer Anfrage folgenden Text vorausgeschickt:

„Das „Kuchenverbot“ in einem schwäbischen Kindergarten geht derzeit groß durch die Medien. Aus hygienischen Gründen dürfen dort keine selbstgebackenen Kuchen an die Kinder verteilt werden – obwohl sich ein Großteil der Eltern gegen ein Verbot ausgesprochen hat. Aus hygienischer Sicht ist allerdings ein Händedruck weitaus „gefährlicher“ als der Verzehr von Speisen, die meist bei über 100 Grad Celsius im Ofen gebacken wurden.“

Zu den von Ihnen gestellten Fragen kann ich Ihnen Folgendes mitteilen:

**Frage 1: „Gibt es in München ähnliche Fälle, in denen das Verteilen selbst hergestellter Speisen in Kindertagesstätten, Schulen etc. zu Kontroversen geführt hat?“**

**Antwort:**

Das Feiern von Geburtstagen wird in städtischen Kindertageseinrichtungen unterschiedlich gehandhabt und jeweils von der Einrichtung gemeinsam mit dem Elternbeirat die Vorgehensweise festgelegt. Der konkrete Umgang ist im hauseigenen Konzept hinterlegt und ist transparent kommuniziert. Treten darüber hinaus Fragen zum Mitbringen selbst hergestellter Speisen auf, werden diese durch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kindertageseinrichtung direkt und zeitnah mit den Eltern besprochen und geklärt.

**Frage 2: „Wie sehen die Regelungen oder Empfehlungen des Referats für Bildung und Sport dazu aus?“**

**Antwort:**

Gemäß der Verordnung EG 852/2004 muss in allen Lebensmittelunternehmen – und damit auch Kindertageseinrichtungen – ein sogenanntes HACCP-Konzept vorliegen. Dadurch sollen Risiken zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher auf ein Minimum reduziert werden. Die getroffenen Maßnahmen sind zu dokumentieren. Allen Kindertageseinrichtungen in Städtischer Trägerschaft liegt als HACCP-Konzept das „Hygienekonzept Küche“ vor.

Da es sich bei der Versorgung in Kindertageseinrichtungen um die Versorgung einer besonders empfindlichen Personengruppe handelt, sind hier besondere Vorsichtsmaßnahmen zu beachten und zu ergreifen.

Leicht verderbliche Lebensmittel gemäß § 2 Abs. 1 Ziffer 2 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dürfen nicht eingesetzt werden. Darüber hinaus ist gemäß dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) für den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln eine regelmäßige Schulung der damit befassten Personen verpflichtend (§ 43 IfSG). In Anlehnung an diese Vorgaben ist im „Hygienekonzept Küche“ zu Kindergeburtstagen Folgendes festgehalten:

Bringen Eltern, z.B. anlässlich eines Geburtstags, Speisen für die Kinder mit, handelt es sich um eine private Einladung der Eltern für einen festen Personenkreis. Für die Unbedenklichkeit der Speisen haften die Eltern. Die Kindertageseinrichtung muss die Lebensmittel sachgerecht zwischengelagern und die Eltern darauf hinweisen, dass leicht verderbliche Speisen nicht mitgebracht werden dürfen.

Hierbei handelt es sich insbesondere um:

- nicht-durchgebackene Kuchen und Torten (v.a. keine gefrorenen Torten/Kuchen)
- Dessertspeisen mit frischen Eiern (z.B. Mousse, Creme, Tiramisu)
- (Milch-)Speiseeis oder Shakes
- Mayonnaise (selbst hergestellt) und mayonnaisehaltige Salate (z.B. Waldorfsalat)
- Saucen mit rohem Ei (z.B. Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise, Cocktailsoße, Remouladensauce, American Dressing)
- rohes Fleisch, roher Fisch
- Hackfleisch
- frische Mettwurst u.ä.
- Rohmilch (ohne Erhitzung), Sahne

(vgl. hierzu auch die Anlage 68 im „Hygienekonzept Küche“)

**Frage 3: „Wie schätzt das Referat für Gesundheit und Umwelt die Gefährdung von Kindern durch selbstgebackenen Kuchen o.Ä. ein?“**

**Antwort:**

Das Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) schätzt eine Gefährdung der Kinder als gering ein, wenn die von den Einrichtungen festgelegten Rahmenbedingungen zur Hygiene beachtet werden und insbesondere auf leicht verderbliche Lebensmittel verzichtet wird.

Gesetzliche Regelungen zum Verbot des Verzehrs von selbst gebackenem Kuchen in Kindertageseinrichtungen gibt es nicht.

Dem RGU sind in der Vergangenheit keine Masseninfektionen auf Grund mikrobieller Kontamination bekannt geworden.

Abschließend sei erwähnt, dass es ein Verbot auf Grundlage von EU-Verordnungen nicht gibt. Ein Verbot kann nur eine Entscheidung des jeweiligen Kindertageseinrichtungs-Trägers sein.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Beatrix Zurek  
Stadtschulrätin