

„Lebensmittelhygiene kontra Kindersicherheit? Heiße Speisen in der Kita“

In Kindergärten kommt es immer wieder zu schweren Unfällen, weil Kinder sich an oder mit heißen Speisen verbrennen oder verbrühen. Solche Unfälle gilt es zu vermeiden, auf der anderen Seite liegt es aber auch in der Natur der Sache, dass Speisen heiß sind und Kinder den Umgang damit erlernen sollen.

Lebensmittelhygiene

Bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen in Kitas sind bestimmte hygienische und lebensmittelrechtliche Bestimmungen zu beachten. Dies können z.B. die HACCP-Regeln sein. HACCP ist die Abkürzung für **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints, zu Deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Diese Vorschriften sollen Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln vermeiden, die zu einer Erkrankung von Konsumenten führen können.

Deshalb ist eine Ausgabetemperatur von 65 Grad Celsius vorgeschrieben

Das ist aber **n i c h t** die Verzehrttemperatur!

Speisen können und dürfen maximal eine halbe Stunde auf Verzehrttemperatur herunterkühlen.

Dies kann z.B. abgedeckt in der Küche passieren, um zu vermeiden, dass in dieser Zeit eine Verunreinigung mit Keimen o.ä. stattfindet.

Verbrennungen und Verbrühungen bei Kitakindern

Schon bei Temperaturen ab 52 Grad Celsius können sich Kitakinder verbrennen oder verbrühen. Wenn mehr als 8% der Hautoberfläche betroffen ist, besteht bereits Lebensgefahr.

Diese Informationen müssen allen im Kitateam bekannt sein.

Auch die richtigen Erste-Hilfe-Maßnahmen nach solchen Unfällen müssen alle im Kitateam kennen.

Besonders kritische Speisen

Besonders langsam kühlen Speisen mit hoher Dichte ab, z.B. Kartoffelmuss, Milchreis, Aufläufe, Suppen, Soßen und dickflüssige Speisen aller Art. Diese Speisen sollten nur auf Wagen transportiert werden, also nicht die gefüllte Suppenschüssel von Hand aus der Küche in den Gruppenraum tragen.

Ein Stolpern kann hier ebenso wenig ausgeschlossen werden wie ein Abbrechen des Griffes bei Porzellangefäßen. Auch sollten Kinder bestimmte Speisen, wie beispielsweise Aufläufe, nicht am Tisch direkt aus der Form portionieren und sich selber auffüllen.

Und wie fast überall in der Pädagogik gibt es keine festen Altersgrenzen, ab wann Kinder sich Speisen selber auffüllen können. Dies hängt vom Entwicklungsstand der Kinder ab und muss vom Kitateam in jedem Einzelfall verantwortlich entschieden werden.

Organisatorisches

Die pädagogischen und die hauswirtschaftlichen Fachkräfte müssen bei den Themen Lebensmittelsicherheit und Kindersicherheit zusammenarbeiten. Hierzu gehören z.B. Absprachen wer welche Speisen portioniert und transportiert.

Zusammenfassung

- 65 Grad Celsius Ausgabetemperatur ist **n i c h t** die Verzehrttemperatur
- Heiße Speisen können maximal eine halbe Stunde abgedeckt abkühlen.
- Besonders kritische Speisen, die nur langsam abkühlen, sollten von Kindern weder transportiert noch am Tisch portioniert werden.
- Im Kitateam müssen alle über die Verbrennungs- und Verbrühungsgefahren durch Speisen und die ggf. erforderlichen Erste-Hilfe-Maßnahmen informiert sein.

Quelle:

Babel, Fred (2015). Merkblatt „Lebensmittelhygiene kontra Kindersicherheit? Heiße Speisen in der Kita“, Ergebnisse von ExpertInnen aus den Bereichen Hygiene, Lebensmittelrecht, Kitabetrieb und Unfallkasse Nord; Hamburg: Unfallkasse Nord



Evangelische **Kinder** tagesstätten
Mit Gott groß werden.