Gründe für Hygiene in Kitas

Die Hygienevorschriften fordern, dass die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auf allen Stufen des Herstellens und Behandelns bis zum Inverkehrbringen sichergestellt wird. Dafür trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung und muss zwei Systeme umsetzen sowie dokumentieren: die gute Hygienepraxis und das HACCP-Verfahren. Hierauf folgt oft die Nachfrage: „Aber eine Kita ist doch kein Lebensmittelunternehmen, oder etwa doch?“ Die Antwort lautet: Ja, und damit fallen Kitas in den Geltungsbereich der Verordnungen.
Sicher kann der Umfang der Hygienemaßnahmen in einer sogenannten Mischkostküche im Vergleich zu einer Speisenanlieferung durch einen Caterer unterschiedlich sein. Die Zusammenarbeit mit einem professionellen Lieferanten befreit keinesfalls von den Hygienevorschriften. Auch Tätigkeiten wie z. B. die fertigen Speisen nur regenerieren, verteilen bzw. die vorbereiteten Menüschalen öffnen zählen zum Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Damit trifft Kitas die Pflicht, die europäischen und nationalen Hygienevorschriften umzusetzen.

„Warum ist Hygiene in einer Kita wichtig?“

In Kitas können die Zeiträume zwischen der Vor- und Zubereitung leicht verderblicher Lebensmittel, der Bereitstellung warmer und kalter Speisenkomponenten und der Ausgabe länger sein. Durch die Standzeiten entstehen günstige Umgebungsbedingungen für eine **Keimvermehrung**. Kinder zählen zu der sogenannten **„Risikogruppe“**. Hier kommt zum Tragen, dass spezielle Krankheitserreger bei Kindern eine deutlich geringere Gesamtkeimzahl benötigen, um eine Erkrankung auszulösen. Zudem kann der Krankheitsverlauf bei Kindern unter Umständen stärker sein und ernste Folgen nach sich ziehen. Folgendes Beispiel verdeutlicht den Unterschied: Bei einem gesunden Erwachsenen würden 1.000.000 Salmonellen pro g bzw. ml Lebensmittel erforderlich sein, um eine Erkrankung hervorzurufen. Dagegen können bei einem Kind bereits 10 bis 100 Salmonellen insgesamt zu einer Erkrankung führen.

Sie planen ein Fest in Ihrer Einrichtung und die Eltern möchten sich an der Bereitstellung der Speisen beteiligen? Dann nutzen Sie gerne unsere **Vorlage für einen Elternbrief**. Diese fasst die Hygieneanforderungen, die im Rahmen von Festen und Feierlichkeiten erfüllt werden müssen, zusammen.

Unsachgemäße Verarbeitung von Lebensmitteln kann zur Gefährdung der Gesundheit der Tischgäste führen. In Kitas ist diese Gefahr besonders groß, da Kinder sehr empfindlich auf Hygienefehler reagieren. Deshalb zählt Hygiene zur grundlegenden Sorgfaltspflicht jeder Person, die mit Lebensmitteln umgeht!