

Und er nahm ein Kind,
stellte es mitten unter sie,
umarmte es
und sagte zu ihnen:
Wer ein solches Kind
in meinem Namen aufnimmt,
der nimmt mich auf;
und wer mich aufnimmt,
der nimmt nicht nur mich auf,
sondern den,
der mich gesandt hat



Standards für die Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg

Beschluß StG Kita 3.9.2009



Standards für die Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg

Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg wollen den Kindern während der Betreuungszeiten eine gesunde Essensversorgung bieten. Träger und Einrichtungen sind gemeinsam bemüht auch dort, wo die Sorgeberechtigten oder Sozialhilfeträger sich dazu nicht in der Lage sehen, die entsprechenden Grundbedürfnisse der Kinder, die in unsere Einrichtungen kommen, zu stillen. Die Fachberatung und die zuständigen Dienststellen des Bischöflichen Ordinariates beraten hier entsprechend. Das gemeinsame Essen ist ein wesentliches Moment der Erfahrung von Gemeinschaft. Im gemeinsamen Tischgebet wird Gott angerufen, dieser Mahlgemeinschaft auch seinen Segen zu spenden. Aus sozialen Gründen soll deshalb kein Kind aus dieser Gemeinschaft ausgegrenzt werden.

Zubereitung und Ausgabe von Speisen in Kindertageseinrichtungen

Die Kindertageseinrichtungen mit Mittagsversorgung sind damit vor die große Herausforderung gestellt, eine optimale Verpflegung anzubieten, die ernährungsphysiologische und hygienische Kriterien gleichermaßen erfüllt. Das heißt, die Hauswirtschaftskräfte im Küchenbereich sind verantwortlich für eine Ernährung, die nach

gesetzlichen Vorgaben zubereitete gesunde, vitaminreiche, ausgewogene Speisen enthält und möglichst den Geschmack aller Kinder treffen soll. Längst umfasst das Ernährungskonzept vieler Einrichtungen nicht mehr nur das Mittagessen, sondern auch das Frühstück und den Nachmittagsimbiss sowie Feste und Veranstaltungen mit einem Speisenangebot.

Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über die gesundheitlichen Risiken einer Fehlernährung von Kindern und Jugendlichen zeigen die Notwendigkeit auf, die Themen Gesundheit und Ernährung stärker im Bildungsangebot der Kindertageseinrichtungen zu verankern.

Neben den pädagogischen sind aber auch präventive hygienische Aspekte bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen in der Kindertagesstätte zu beachten. Bereits durch einfache Hygienemaßnahmen in der Küche lässt sich die Ausbreitung und Übertragung vieler Krankheitserreger wirksam verhindern (z. B. saubere Arbeitskleidung, gründliches Händewaschen, regelmäßiger Austausch der Wischlappen). Der Gesetzgeber hat hierzu bereits in 1998 die Lebensmittelhygieneverordnung LMHV erlassen, seit 01.01.2006 im Gesamtpaket

mit dem europäischen HACCP-Konzept in Kraft. (HACCP ist ein Instrument zur Umsetzung der LMHV: HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzept, dt. Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)

Kindertageseinrichtungen müssen demnach folgende Maßnahmen nachweisen können:

- eine gute Hygienepraxis im Alltag
- Aufbau eines betriebseigenen Kontrollsystems nach HACCP
- regelmäßige Hygieneschulungen und Belehrungen der MitarbeiterInnen gemäß Infektionsschutzgesetz IfSG und deren Dokumentation
- Einweisung von Eltern und ggf. Ehrenamtlichen zu hygienisch sicherem Arbeiten vor Festen und in Vertretungssituationen

Das HACCP-Konzept fordert:

- alle im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Risiken für die Verträglichkeit der Lebensmittel zu analysieren
- die für die Überwachung der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln
- die Handhabung im Umgang mit kritischen Lenkungspunkten festzulegen
- Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der Lebensmittelsicherheit einzuführen
- Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen

- zu überprüfen, ob das System zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist, und
- alle Maßnahmen zu dokumentieren.

Ein entsprechendes Konzept im QM-Handbuch in Kindertageseinrichtungen sollte Auskunft geben über die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben in folgenden Bereichen:

- Zustand und Ausstattung des Gebäudes
- Qualität der Nahrungsmittel
- Zubereitung der Speisen
- Reinigung und Abfallentsorgung
- Personen, die mit den Nahrungsmitteln und Speisen in Kontakt kommen

Im Folgenden sind die Schritte der Einführung eines Hygiene-Konzeptes als Prozessbeschreibung aufgezeigt.

- Risikoanalyse
- Handhabung der kritischen Punkte (z. B. anhand von Instrumenten aus dem QM-Bereich Fehlerkultur und Fehlerkorrektur)
- Erstellen/ Beschaffen und Einführen von Checklisten zur Temperaturprüfung, Reinigung, Warenannahme u. a.
- Information und Einarbeitung von MitarbeiterInnen und ehrenamtlichen HelferInnen
- kontinuierliche Dokumentation (Musterinstrumente sind hierzu im KiDS-Programm hinterlegt)

Ziele

Die Einrichtung setzt die notwendigen Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene nach HACCP den gesetzlichen Vorgaben entsprechend um.

Die Einrichtung gewährleistet einen sicheren Umgang mit Nahrungsmitteln im Rahmen ihres Verantwortungsbereiches und ihrer räumlichen und personalen Möglichkeiten.

MitarbeiterInnen, Eltern und Kinder sind entsprechend ihres Tätigkeitsbereiches in das Hygiene-Konzept der Einrichtung eingebunden, werden regelmäßig informiert und eingewiesen.

Verantwortung

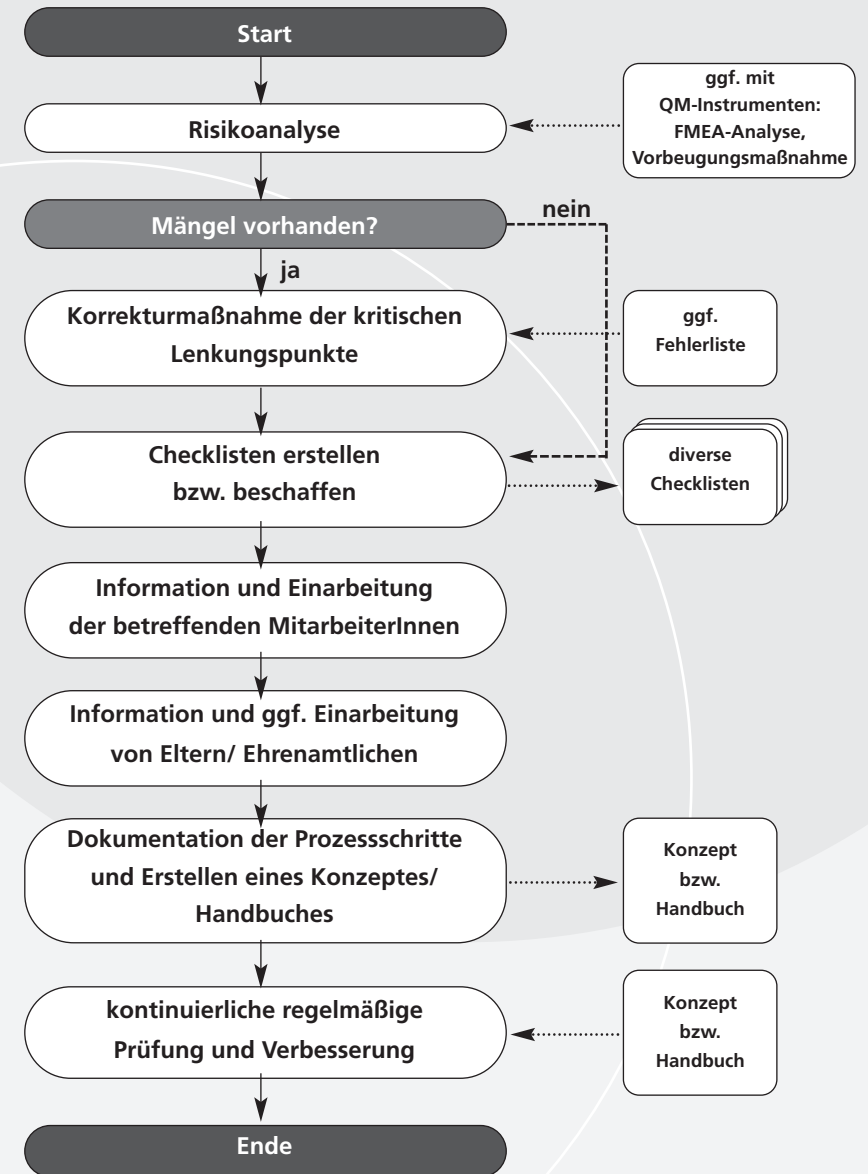
Der Träger der Einrichtung ist verantwortlich für die Einführung und Einhaltung des Hygiene-Konzeptes in seiner/ seinen Einrichtung/en. I. d. R. delegiert er die Aufgaben der Durchführung an die Einrichtungsleitung.

Nach Einführung des Hygiene-Konzeptes kann die Einrichtungsleitung bestimmte Aufgaben zur Umsetzung und Einhaltung im Rahmen der geltenden Stellenbeschreibungen an MitarbeiterInnen, im Besonderen an die Küchenkraft/ -kräfte delegieren.

Gesetzliche Grundlagen

- Lebensmittelhygieneverordnung LMHV vom 5. August 1997
- Trinkwasserverordnung TrinkwV vom 21. Mai 2001
- Infektionsschutzgesetz IfSG vom 20. Juli 2000, zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 20. Juli 2007

QM-Prozess zur Einführung eines Lebensmittel-Hygiene-Konzeptes nach HACCP



Standards bei der Essensversorgung

A) qualitativ

Die qualitativen Anforderungen richten sich nach dem *KTK-Gütesiegel* ergänzt um die *Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder* des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

B) quantitativ

Der Bereich der Essensversorgung umfaßt schwerpunktmäßig die Mittagsversorgung, berücksichtigt aber auch die Erfordernis entwicklungsbezogener zusätzlicher Mahlzeiten im Tagesverlauf.



Impressum:
Bischöfliches Ordinariat Limburg
Referat Kindertagesstätten
Rossmarkt 12
65549 Limburg an der Lahn

Für den Personalaufwand im hauswirtschaftlichen Bereich gelten folgende Orientierungswerte:

Zahl der Essen	Frischzubereitung	Tiefkühlmahlzeiten mit frischer Ergänzungskost	Ausgabe angeliefertes Essen
Basisaufwand Essensversorgung (unabhängig von Zahl und Art der Essen)	10 Wochenstunden		
Zusatzaufwand für U3-Kinder je Gruppe	+ 2 Wochenstunden		
Bis zu 10 Kinder	+ 5 Wochenstunden	+ 2,5 Wochenstunden	
Von 11-25 Kindern	+ 7,5 Wochenstunden	+ 5 Wochenstunden	+ 1 Woche
Von 26-40 Kindern	+ 10 Wochenstunden	+ 6,5 Wochenstunden	+ 2 Wochenstunden
Von 41-50 Kindern	+ 12,5 Wochenstunden	+ 8 Wochenstunden	+ 3 Wochenstunden
bei mehr als 50 Kindern je 10 Essen	Je + 2,5 Wochenstunden zusätzlich	Je + 1,5 Wochenstunden zusätzlich	Je + 1 Woche zusätzlich

Als Erfahrungswert sollten mindestens 60% der Stunden mit einer Fachkraft besetzt werden.

Literaturhinweis:

Deutscher Caritasverband e. V.
Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. (Hrsg.)
Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen
erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
1. Auflage 2009