



Empfehlung für die Mitgabe von Mittagsverpflegung aus der Kita

Liebe Kita-Fachkräfte,

in letzter Zeit erreichten uns zunehmend Fragen bezüglich der Mitgabe des Mittagessens aus der Kita. Eltern bezahlen viel Geld für die Mittagsverpflegung und wir alle möchten die Verschwendung von Lebensmitteln vermeiden. Es spricht also vieles dafür. Aber die Kita ist auch ein Lebensmittelunternehmen und haftet daher als solches bis zur Abgabe an die Eltern für die Unbedenklichkeit der Speisen.

Damit es trotzdem funktioniert, haben wir in enger Abstimmung mit dem für die Lebensmittelsicherheit in Schleswig-Holstein verantwortlichen Ministerium skizziert, wie eine solche Abgabe für alle in einem sicheren Modus erfolgen kann.

Wenn Eltern angeliefertes oder in Ihrer Kita frisch zubereitetes Essen mitnehmen möchten (z. B. weil das Kind krank ist oder eine Gruppe plötzlich geschlossen werden muss), haben Sie zwei Möglichkeiten:

1. Nutzen Sie Kita-eigene saubere und für Lebensmittel geeignete Behältnisse

(achten Sie hier auf das hier abgebildete „Glas Gabel Symbol“, in die Sie wahlweise



- entweder die Speisen direkt nach Fertigstellung oder Anlieferung heiß abfüllen, dann am besten zügig innerhalb von max. 2 h auf $< 10^{\circ}\text{C}$ herunterkühlen und bis zur Abholung durch die Eltern kühl stellen (achten Sie darauf, dass ausreichend Kühlkapazitäten zur Verfügung stehen)
- oder die Speisen bis zum Zeitpunkt der Abholung bei mindestens 65°C für max. 3 Stunden heiß halten, dann heiß abfüllen und die heiße Speise mitgeben.

Hinweis: Hier sind sowohl die Vitaminschädigung als auch der Verlust der sensorischen Qualität - vor allem bei dem Konzept der Warmverpflegung, in dem die Speisen vielleicht schon durch den Caterer über mehrere Stunden heißgehalten wurden - natürlich deutlich höher.

⇒ Wichtig: Die Gefäße müssen für die Abgabe heißer Speisen geeignet sein. Welche Behältnisse für das Befüllen mit (heißen) Lebensmitteln geeignet sind, erfahren Sie hier.

- Bei kalt zubereiteten/angelieferten Speisen (z.B. Quarkspeisen) ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Nach Rückgabe der Gefäße durch die Eltern müssen diese am besten umgehend in Ihrer Spülmaschine gesäubert werden. Gegebenenfalls empfiehlt sich ein Pfandsystem, damit die Gefäße rechtzeitig und vollständig zurückgebracht werden.



Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Sektion Schleswig-Holstein

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



2. Nutzen Sie **Behältnisse, die die Eltern zur Abholung mitbringen** und die augenscheinlich sauber sind

- und kühlen Sie die Speisen direkt nach der Fertigstellung in Ihrer Küche oder der Anlieferung durch den Caterer zügig innerhalb von max. 2 h auf unter 10°C herunter und geben diese den Eltern in gekühltem Zustand mit. Achten Sie darauf, dass ausreichend Kühlkapazitäten zur Verfügung stehen.
- oder halten Sie die Speisen wie oben beschrieben bei mind. 65°C bis zur Abgabe heiß.
- Bei kalt zubereiteten/angelieferten Speisen (z.B. Quarkspeisen) ist darauf zu achten, dass die Kühlkette zu keinem Zeitpunkt unterbrochen wird.

Wichtig:

- Damit die Gefäße der Eltern nicht in Ihre Küche gelangen, befüllen Sie diese direkt auf einem Tresen, der sich möglichst nahe der Küchentür befindet, mit der Speise und geben Sie die Gefäße den Eltern unmittelbar mit. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die mitgebrachten Gefäße möglichst nicht anfassen und beim Befüllen nicht berühren (ggf. feste Abstellflächen kennzeichnen). Zum Befüllen ist jeweils frisches Besteck (z.B. Kellen/Löffel) zu verwenden.

Weisen Sie die Eltern darauf hin, dass

- für den Transport von Lebensmitteln geeignete Gefäße (siehe oben) genutzt werden. Sichtbar verschmutzte oder offensichtlich für das Befüllen mit Lebensmitteln nicht geeignete Gefäße sollten nicht befüllt werden;
- die warmen Speisen vor Abgabe an das Kind auf jeden Fall noch einmal auf mind. 65°C erhitzt werden sollten;
- die kühlpflichtigen Speisen gegebenenfalls in einer selbst mitgebrachten sauberen Kühltasche transportiert werden sollten;
- die Abgabe des Essens nur am Tag der Zubereitung/Anlieferung erfolgt.

Dokumentieren Sie bei jeder Abgabe an Eltern mittels einer Checkliste die Abgabetemperatur der heißen und der kalten Speisen. Weisen Sie die Eltern darauf hin, dass diese nach Erhalt der Speisen die Verantwortung dafür übernehmen. Ihre Verantwortung als Lebensmittelunternehmen endet an der Küchentür!

Bei Fragen zu diesem Informationsblatt oder anderen Fragen rund um das Thema Lebensmittelhygiene in der Kita melden Sie sich jederzeit gerne unter kontakt@dge-sh.de oder 0431 6 27 06.