

Forum 3 **Mitgemacht & Mitgebracht - Mit Kita-Kindern und Eltern kochen und backen**

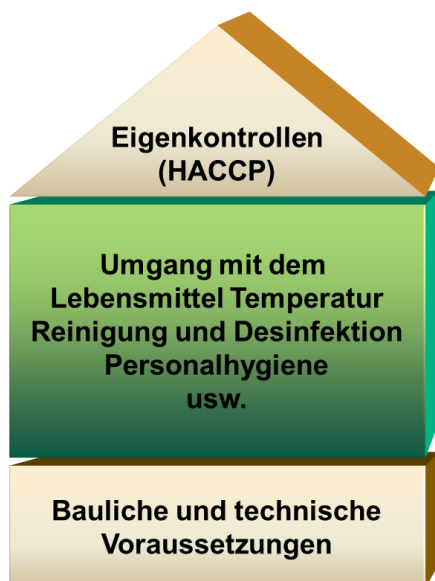
Input: **Bernhard Stumm**, Lebensmittelüberwachung, Köln

Klaus Meyer, Amt für Verbraucherschutz, Düsseldorf

Moderation: **Ursula Haarhoff**, VZ NRW und **Giesela Wedding**, LVR

Das Praxisforum 3 ermöglichte den Teilnehmer/-innen über **konkrete Situationen und Fragen aus der Praxis** in den Austausch zu kommen. Zu Beginn zeigte sich, dass Rechtsvorgaben zu allgemein formuliert sind und somit für die Praxis nicht konkret genug. Für eindeutige Handlungsanweisungen wünschen sich Kita-Akteure Checklisten und Schritt für Schritt Anleitungen.

Herr Meyer lenkt den Blick, wie auch schon am Vormittag, auf die **Verantwortung und die Sorgfaltspflicht der Träger und Kitas**. Denn im Fokus sollte der **Schutz vor gesundheitlicher Beeinträchtigung der Kinder** stehen, einer besonders gefährdeten Verbrauchergruppe.



Anhand des **Hygienehauses** werden alle wesentlichen Punkte anschaulich und ausführlich erklärt und diskutiert. Von den **baulichen Voraussetzungen** (z. B. ist ein Handwaschbecken in der Küche ein „Muss“?) bis zur **Personalhygiene** (Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene) und dem **Umgang mit kritischen Lebensmitteln** konnten die Teilnehmer/-innen Ihre Fragen an die beiden Experten stellen.

Ein gemeinsames Fazit aus dem Forum ist, dass die Teilnehmer/-innen weiteren Schulungsbedarf zu diesem Handlungsfeld sehen. Dieser sollte im Idealfall über Trägerebene an alle Einrichtungen herangetragen werden. Zum Abschluss gaben Herr Stumm und Herr Meyer noch einen Praxis-Tipp mit auf den Weg. Bei Unsicherheiten immer die Situation mit gezielten Fragen abwägen: „Geht von dem Lebensmittel eine Gefahr aus?“ „Wie kann ich diese eingrenzen?“ „Kann ich die Gefahr/das Risiko überhaupt eingrenzen/ausschließen?“ Wichtig ist, die Situation durch gezielte Fragen zu klären und somit Gefahren und Risiken einzuschätzen, Lösungen zu suchen und immer die Verantwortlichkeiten mitbedenken.