



Til BUU

23-01-2016

Sagsnr.
2015-0234622

Børns mulighed for at indgå i madproduktionen

Dokumentnr.
2015-0234622-6

Som opfølgning på temadrøftelse om mad og måltider på BUU-mødet den 13. januar 2016 har udvalget bedt om en beskrivelse af børnenes mulighed for at indgå i madproduktionen.

Sagsbehandler
Mette Kilde Corfitzen

Mad og sundhed er et af Københavns Kommunes indsatsområder, som bl.a. understøttes af en beslutning om, at der skal være et tilbud om egenproduceret mad i alle daginstitutioner, hvor det er muligt at etablere. Ved opførelse af køkkenfaciliteter i daginstitutioner er der fokus på, at det af pædagogiske og dannelsesmæssige årsager skal være muligt at inddrage børnene aktivt i madlavningen.

På skoleområdet understøttes indsatsen bl.a. af:

- Madkundskab
- Produktionskøkkener (madskolere) som dagligt producerer mad til alle skolens elever
- EAT (hvor maden leveres fra et centralkøkken)

Madkundskab er en obligatorisk del af undervisningen, og der etableres derfor altid et faglokale hertil, hvor eleverne lærer at beskæftige sig med fødevarer, og hvor man samles om de daglige måltider.

En madscole fremstiller selv mad i et produktionskøkken og har en kantine, maden er en integreret del af skolens hverdag, pædagogik og organisering. På madskolerne etableres et produktionskøkken, som fungerer som et arbejdende værksted med plads til både børn og voksne. På skoler med en EAT-ordning er der ikke den samme mulighed for, at eleverne kan indgå i madproduktionen, da den produceres centralt. I EAT-boden er eleverne dog med til den sidste tilberedning, at smøre sandwich, anrette maden mv.

Retningslinjer vedr. levering og anvendelse af fødevarer

Nedenfor beskrives de gældende retningslinjer vedr. levering og anvendelse af fødevarer i skoler og dagtilbud. Beskrivelsen tager udgangspunkt i *'Bekendtgørelse af lov om fødevarer'*, *'Vejledning af 2. april 2012 om fødevarerhygiejne'*, *'Vejledning om hygiejneregler for køkkener i børneinstitutioner'* og *'Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.'* fra Fødevarestyrelsen.

Ifølge § 5, stk. 2-3 i Bekendtgørelse om autorisationer og registrering af fødevarer virksomheder mv. må primærproducenter ikke levere

Center for Policy

Mobil
2673 4328

E-mail
zq73@buf.kk.dk

EAN nummer
5798009371201

animalske fødevarer fra egen primær produktion direkte til den endelige forbruger. Fiskere må dog godt levere mindre mængder fisk og krebsdyr fra primær produktion til den endelige forbruger (herunder skoler og daginstitutioner), når rensning, slagtning og overdragelse til den endelige forbruger sker fra et fiskefartøj eller akvakulturbrug.

Skoler og daginstitutioner med eget hønsehold, kan anvende æg fra hønsene til madlavning, så længe maden varmes tilstrækkeligt igennem (kernetemperatur på 75 grader). Høns og andre dyr, som forefindes på institutionen, må dog ikke slagtes og fortæres der.

Skoler og dagtilbud må producere vegetabiliske fødevarer til eget forbrug, som kan anvendes ved tilberedning af måltider.