

Update: Thermische Verletzungen im Kindesalter

Katharina Schriek, Mechthild Sinnig



Thermische Verletzungen sind häufige Verletzungen im Kindesalter. Knapp ein Viertel dieser Kinder muss aufgrund der Schwere der Verletzung stationär behandelt werden. Kommt es zu einer Verbrennung/Verbrühung, ist die schnelle und richtige Behandlung von größter Bedeutung. Dieser Beitrag gibt einen Überblick über die wesentlichen Punkte der Erstversorgung und weiteren Behandlung.

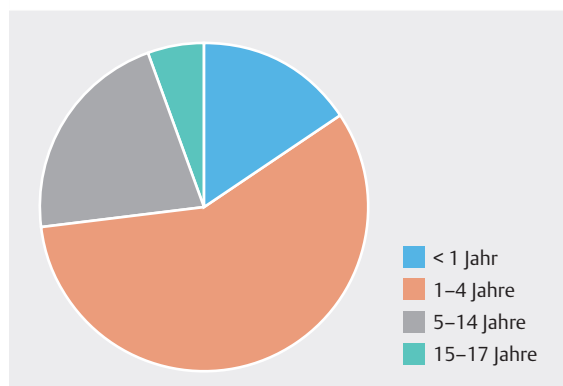
ABKÜRZUNGEN

BMFSFJ	Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend
DIZG	Deutsches Institut für Zell- und Gewebersatz
TTS	Toxic-Shock-Syndrom
vKOF	verbrannte Körperoberfläche

Einleitung

Jedes Jahr erfolgen etwa 30 000 ärztliche Vorstellungen aufgrund einer thermischen Verletzung im Kindes- und Jugendalter und bei knapp 7000 ist der Befund so gravierend, dass eine stationäre Behandlung notwendig ist [1].

Die Verteilung von thermischen Verletzungen im Kinder- und Jugendalter weisen hierbei eine charakteristische Altersverteilung auf (► **Abb. 1**).



► **Abb. 1** Prozentuale Altersverteilung der thermischen Verletzungen in Deutschland im Jahr 2023.

Die überwiegende Mehrheit der pädiatrischen Patienten sind Kleinkinder unter 4 Jahren, bei denen die Verbrühung (nach Gehirnerschütterung und Frakturen) zu den häufigsten Unfallursachen zählt. Dieses typische Alter für thermische Verletzungen ist kein Zufall. Eine große Rolle spielt die Kombination aus der rasanten motorischen Entwicklung im Kleinkindesalter und dem damit verbundenen zunehmenden Bewegungsradius sowie die unterschätzte häusliche Gefahr durch die Eltern bzw. der Aufsichtspersonen. Zu den typischen Unfallmechanismen zählen hierbei vor allem Verbrühungen durch das Herunterziehen von Tassen mit heißer Flüssigkeit (► **Abb. 2**) sowie Kontaktverbrennungen durch ungesicherte heiße Oberflächen wie beispielsweise von Kaminen, Backofentüren oder Herdplatten. Auch der Lifestyle vieler Eltern, schon Kleinkinder an Kochaktivitäten teilhaben zu lassen – z. B. das Einfüllen von Nudeln in kochendes Wasser oder das Umrühren von kochender Tomatensauce – führt immer wieder zu Verbrühungen und Kontaktverbrennungen.



► **Abb. 2** Typische Latzverbrühung.