



Informationsblatt zur Lebensmittelhygiene

Liebe Eltern,

Ihre Kinder sollen sich in unserer Einrichtung wohl fühlen. Dazu gehört unter anderem, dass wir uns intensiv mit der Lebensmittelhygiene beschäftigen und durch umfangreiche Maßnahmen dafür sorgen, dass Ihren Kindern nichts passiert. Lebensmittel können unter bestimmten Bedingungen sehr schnell verderben und dadurch die Gesundheit des Menschen, vor allem der Kinder gefährden. Dieses ist leicht zu verhindern, indem entsprechende Hygienevoraussetzungen eingehalten werden. Unsere Küchenkräfte haben im Zuge der neuen EU-Lebensmittelhygieneverordnung ein Kontrollsystem eingerichtet, mit dem täglich die Qualität der Speisen kontrolliert wird.

Helfen auch Sie mit, die Gesundheit Ihrer Kinder zu schützen, indem Sie auf das Mitbringen bestimmter Lebensmittel bei Festen verzichten und einige Vorsichtsmaßnahmen einhalten.

Bitte berücksichtigen Sie: wir möchten Sie mit diesen Maßnahmen nicht bevormunden und wir möchten Ihnen auch keinesfalls unterstellen, dass Sie Zuhause unsauber arbeiten oder nicht in der Lage sind, Speisen hygienisch einwandfrei herzustellen! Es geht einzig um die Gesundheit der Kinder!

- ◆ Bitte bringen Sie **keine Speisen mit**, die mit **rohen Eiern** zubereitet wurden. Solche Speisen sind z.B. Desserts, die mit Eischnee hergestellt wurden, Desserts, in denen rohes Eigelb verwendet wurde, Kuchen und Torten mit Füllungen, die rohe Eier beinhalten, selbst produziertes Speiseeis mit rohen Eiern.

- ◆ Bitte bringen Sie **keine** belegten Brote/Brötchen mit **Mett oder Tatar** mit. Rohes Fleisch kann immer mit Salmonellen belastet sein!
- ◆ **Verzichten Sie auf** die Zubereitung von Salaten auf **Mayonnaisebasis** bzw. liefern Sie nur die Zutaten an und lassen Sie die Mayonnaise (keine selbst zubereitete) dann im Kindergarten zugeben.
- ◆ Achten Sie bei der Zubereitung von Salaten, die gekochte Komponenten enthalten (z.B. Kartoffel- oder Nudelsalat) darauf, dass **vor dem Zusammenmischen** der einzelnen Komponenten (z.B. Nudeln mit Tomaten, Pilzen und Schinken) alle **Zutaten** zunächst **auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlt** werden. So kann verhindert werden, dass in der gemischten Speise eine Temperatur entsteht, die für Mikroorganismen optimale Wachstumsbedingungen liefert. Bereiten Sie die Speisen erst am Verzehrtag zu.
- ◆ **Rohmilch und Vorzugsmilch** dürfen **nicht** mit in die Schule gebracht werden.
- ◆ Bringen Sie bitte nur Produkte mit, die ein **gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum** haben.
- ◆ **Transportieren Sie** Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte auch **nur gekühlt** zur Schule. Dazu gehören z.B. Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Pudding, Nachspeisen, Wurst, Käse, belegte Brote, Rohkostsalate, alle gegarten Speisen, alle Kuchen, die nicht durchgebackene Zutaten enthalten. Sahnetorten z.B. stellen immer eine Gefahr dar, ein durchgebackener Apfelkuchen dagegen stellt keine Gefahr dar und ist zudem ernährungsphysiologisch ausgewogener.
- ◆ Achten Sie bitte besonders bei **Speiseeis** darauf, dass es **nicht antaut**. Transportieren Sie Speiseeis nur, wenn Sie eine geeignete Kühltasche haben. Auch wenn das Eis wieder durchgefriert, können sich in der Zwischenzeit bereits Keime entwickelt haben.

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Aufstellung ein wenig weiterhelfen zu können und stehen Ihnen für weitere Fragen natürlich gerne zur Verfügung.

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihr Verständnis und für Ihre Unterstützung!