

Informationen zum Thema Lebensmittelhygiene

Liebe Eltern,

Ihre Kinder sollen sich in der Kindertagesstätte wohl fühlen. Dazu gehört unter anderem, dass die Mitarbeitenden sich 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.

Im Zuge der EU-Lebensmittelhygieneverordnung muss ein Kontrollsystem eingerichtet sein, mit dem die Qualität der Speisen täglich kontrolliert wird.

Helfen auch Sie mit,

die Gesundheit Ihrer Kinder zu schützen, indem Sie auf das Mitbringen bestimmter Lebensmittel bei Festen verzichten, alle Speisen immer erst am Tage des Verzehrs zubereiten und Vorsichtsmaßnahmen einhalten.

- 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 **Frikadellen**.
- **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 in der Kindertagesstätte zugeben.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Salaten, die gekochte Komponenten enthalten (z. B. Kartoffel- oder Nudelsalat) darauf, dass diese direkt nach dem Kochen heruntergekühlt werden, **bevor sie mit anderen Zutaten vermischt werden**. So kann verhindert werden, dass in der gemischten Speise eine Temperatur entsteht, die für Mikroorganismen optimale Wachstumsbedingungen bietet.
- Waschen Sie Obst, Salat und Gemüse, das als **Rohkost** verzehrt werden soll, gründlich und möglichst **heiß** ab.
- **Rohmilch und Vorzugsmilch** dürfen **nicht** mit in die Kindertagesstätte gebracht werden.
- **Transportieren** Sie Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte auch **nur gekühlt** zur Kindertagesstätte.
- Backwaren nur mit durchgegarter Füllung mitbringen.
- Speisen generell ausreichend erhitzen und vollständig durchgaren lassen (**mind. 10 Minuten bei 70 Grad**).
- 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 durchfriert, können sich in der Zwischenzeit bereits Keime entwickelt haben.
- Bringen Sie bitte nur Produkte mit, die ein aktuell **gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum** haben.

Wir danken für Ihre Mithilfe.

Ihr Kita-TEAM