

ANLAGE 5



Information zum Thema Lebensmittelhygiene

Sicherlich wissen Sie, dass Lebensmittel unter bestimmten Einflüssen, wie zum Beispiel bei hohen sommerlichen Temperaturen, oder wenn bestimmte Speisen nicht durcherhitzt werden, sich verändern und dadurch der Gesundheit des Menschen Schaden zufügen können. Eine Süßspeise mit rohen Eiern beispielsweise birgt die Gefahr, dass die verwendeten Eier mit Salmonellen infiziert waren und so eine Lebensmittelvergiftung auslösen. Gerade Kinder und ältere Menschen reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonders anfällig, da ihr Organismus häufig geschwächt ist.

Sie können selbst mit dazu beitragen, diese Lebensmittelvergiftungen zu verhindern, indem Sie auf bestimmte Lebensmittel verzichten oder gewisse Vorsichtsmaßnahmen einhalten. Wir haben die wichtigsten Punkte auf diesem Blatt für Sie zusammengestellt, damit sich alle über Ihre mitgebrachten Kuchen, Süßspeisen, Salate und ähnliches freuen können.

Das Team der Tageseinrichtung für Kinder muss jährlich an einer Belehrung über Lebensmittelhygiene teilnehmen.

Speisen und Lebensmittel, auf die Sie verzichten sollten:

Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden.

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht durch-erhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb unbedingt verzichten.

Dazu gehören

- Alle Speisen, auch Salate, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu
- Angesäimte Bouillons
- Kartoffelsalat mit rohem Ei
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde
- Selbst hergestelltes Speiseeis

Verzichten Sie auf Mett und Tatar

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Mett und Tatar sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit Mett und Tatar zu verzichten

Rohmilch und Vorzugsmilch müssen abgekocht sein.

In jüngster Zeit sind in Rohmilch und Vorzugsmilch Erreger entdeckt worden, die bei Kleinkindern zu Infektionen mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Kochen Sie diese Milch daher unbedingt vorher ab.

Bringen Sie nur Produkte mit, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum besitzen.

Vielleicht sind die mitgebrachten Speisen für einen späteren Verzehr bestimmt und lagern noch einige Zeit. Daher sollten Sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Ware angegeben ist.

Vorsichtsmaßnahmen, die Sie berücksichtigen sollten:

- Speisen die Sie im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportieren werden.
- Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühlschranktemperatur erhalten.

»» Folgende Lebensmittel sollten Sie nur gut gekühlt transportieren

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, z.B. Obsttorte, Cremetorte
- Wurst und Käse
- Feinkostsalate
- Alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

Besondere Vorsicht bei Speiseeis !

Gerade Speiseeis ist ein sehr beliebtes, aber auch risikoreiches Lebensmittel. Ist es angetaut, können sich schädliche Keime darin besonders gut vermehren. Achten Sie deshalb beim Transport darauf, dass Speiseeis nicht antaut. Ist das nicht möglich, verzichten Sie darauf, es zur Tageseinrichtung mitzubringen.

Bereiten Sie Speisen erst an dem Tag zu, an dem Sie diese mitbringen.

Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit, sich zu vermehren. Daher sollten Sie ihre mitgebrachten Speisen erst kurz vor Ihrer Abreise zubereiten.