

Anlage 5:

BITTE LESEN SIE SICH DIESES MERKBLATT SORGFÄLTIG DURCH

Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in der Kindertageseinrichtung

Vorsichtsmaßnahmen, die Eltern beim Mitbringen von Speisen und Lebensmitteln in die Kindertageseinrichtung beachten müssen, um die Gesundheit der Kinder nicht zu gefährden!

1. Verzicht auf Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind Eier nicht durchgehitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und nach Verzehr die Gesundheit beeinträchtigen. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb verzichten. Dazu gehören insbesondere:

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

2. Verzicht auf Mett und Tatar

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

3. Mitbringen von Roh-Milch und Vorzugs-Milch nur in abgekochtem Zustand

In jüngster Zeit sind in Roh-Milch und Vorzugs-Milch Erreger entdeckt worden, die bei Kleinkindern zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Kochen Sie diese Milch daher unbedingt vorher ab.

4. Mitbringen von Produkten mit ausreichendem Mindesthaltbarkeits-Datum

Soweit mitgebrachte Speisen und Lebensmittel für einen späteren Verzehr bestimmt sind, lagern sie noch einige Zeit. Daher sollten Sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeits-Datum auf der Ware angegeben ist.

5. Weitere Vorsichts-Maßnahmen, die Sie berücksichtigen sollten

Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen gekühlt transportiert werden. Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichenden Kühl-Akkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühlschrank-Temperatur erhalten. Daher sollten Sie insbesondere folgende Lebensmittel nur gut gekühlt in die Kindertageseinrichtung transportieren:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde (z.B. Obst-, Creme-Torten)
- Wurst und Käse
- Feinkost-Salate
- alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

Besondere Vorsicht bei Speiseeis: Speiseeis ist gerade bei Kindern ein beliebtes, aber auch Risiko reiches Lebensmittel. Ist es angetaut, können sich schädliche Keime darin besonders gut vermehren. Achten Sie deshalb beim Transport darauf, dass Speiseeis nicht antaut. Ist dies nicht möglich, verzichten Sie bitte darauf, es in die Kindertageseinrichtung mitzubringen.

Bereiten Sie selbst hergestellte Speisen erst an dem Tag frisch zu, an dem Sie diese in die Kindertageseinrichtung mitbringen. Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit, sich zu vermehren. Daher sollten Sie mitgebrachte und selbst hergestellte Speisen erst am Tag der Mitnahme frisch zubereiten.

Dieses Informationsblatt wurde entnommen und leicht überarbeitet aus:

Deutscher Caritasverband (Hrsg.): „Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird: Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung“, Freiburg, Lambertus 1999