SELBSTGEMACHTES MITGEBRACHT IN KITA & SCHULE



Hygiene-
alles klar?!

INFORMATIONEN FÜR ELTERN

HYGIENISCHER UMGANG MIT LEBENSMITTELN BEI FESTEN UND GEBURTSTAGEN

SEHR GEEHRTE LESENDE,
schön, dass Sie die Kita oder Schule Ihres Kindes bei Geburtstagen und Festen mit Ihren selbstgemachten Speisen und mitgebrachten Lebensmitteln unterstützen.

Mit Blick auf die Lebensmittelhygiene müssen wir alle große Vorsicht walten lassen, denn Kinder gehören zu einer besonders empfindlichen Personengruppe. Aufgrund ihres Alters können lebensmittelbedingte Erkrankungen eher auftreten als bei uns Erwachsenen. Auch können solche Erkrankungen bei Kindern sehr viel stärker verlaufen und sehr ernste gesundheitliche Konsequenzen nach sich ziehen. Aber auch bei älteren Kindern und Jugendlichen ist auf eine ausreichende Lebensmittelhygiene zu achten. Wichtig ist: Je jünger die Kinder sind, desto höher das Risiko.

Doch soweit soll es gar nicht erst kommen. Sorgen Sie vor und beachten Sie die hier beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie Speisen für die Kita oder Schule Ihres Kindes zubereiten.

Falls Sie dazu Fragen haben oder sich unsicher sind, sprechen Sie Ihre Kita- oder Schulleitung an. Auch wir vom Kita- und Schul-Team der Verbraucherzentrale NRW helfen Ihnen gern weiter. Unsere Kontaktdaten finden Sie umseitig.

Ihr Team von Hygiene - alles klar?!

Hygiene - alles klar?! UG (haftungsbeschränkt) I Bärbel Oltmann I Schwafördener Weg 13a | 27232 Sulingen
0170 5308960 | kontakt@hygiene-alles-klar.de | www.hygiene-alles-klar.de

LEBENSMITTELHYGIENE - WARUM?

Für unsere Gesundheit können krankheitserregende Keime in oder auf Lebensmitteln gefährlich werden. Sicher haben Sie schon von Salmonellen-Erkrankungen oder Noroviren gehört oder waren vielleicht schon einmal selbst davon betroffen. Genau wie Salmonellen gibt es viele weitere Mikroorganismen, die Lebensmittel verderben oder vergiften und damit krankheitserregend wirken können. Manchmal können schon sehr geringe Keimmengen zu schweren Infektionen führen.

DAS A & O - HÄNDE WASCHEN

Auch wenn die Hände sauber aussehen, können sie Keime und Krankheitserreger übertragen. Waschen Sie sich daher die Hände sorgfältig mit Seife unter fließen dem warmem Wasser und trocknen Sie sie gründlich mit einem sauberen Handtuch ab:

- bevor Sie mit der Speisenzubereitung beginnen
- wenn Sie sich die Nase geputzt oder in die Hände geniest oder gehustet haben
- nach dem Toilettengang
- wenn Ihre Hände mit rohem Fleisch, rohem Geflügel oder rohen Eiern in Berührung gekommen sind
- nachdem Sie schmutziges Geschirr, Abfälle, ungewaschenes Gemüse und Obst angefasst haben

WUNDEN GUT VERSORGEN

Offene Wunden an Ihren Händen müssen Sie mit einem wasserdichten Pflaster gut abdecken. Tragen Sie über dem Pflaster einen Fingerling oder einen Gummihandschuh. Leiden Sie an einer Hautkrankheit? Dann verzichten Sie besser auf die Speisenzubereitung.

WELCHE SPEISEN VERBOTEN SIND

- **Speisen mit rohen Eiern als Zutat**
  Rohe Eier können mit Salmonellen behaftet sein, die nur durch ausreichendes Erhitzen abgetötet werden. Folgende Speisen dürfen Sie daher nicht mitbringen, wenn sie rohes Ei als Zutat enthalten:
  - selbstgemachte Mayonnaise
  - Süßspeisen mit Ei-Schnee oder Eigelb (z.B. Tiramisu)
  - Salate mit weichgekochten Eiern
  - Speiseeis oder Kuchen und Torten mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Cremes

- **Speisen mit rohem Fleisch oder rohem Fisch**
  In diesen Speisen können sich Krankheitserreger gut vermehren. Verzichten Sie deshalb auf
  - frisches Mett oder Tatar oder sonstige rohe Fleischzubereitungen
  - streichfähige Rohwürste wie z.B. Teewurst
  - Speisen mit rohem Fisch oder Räucherlachs
- **Rohmilch, Rohrahm oder Vorzugsmilch**
  Bringen Sie keine Roh- oder Vorzugsmilch in die Kita oder Schule mit, auch dann nicht, wenn Sie diese vorher selbst abgekocht haben. Auch Rohmilchkäse mit kurzer Reifezeit wie z.B. Brie oder Camembert ist tabu!

HYGIENISCH ZUBEREITEN

- **Einwandfreie Lebensmittel**
  Verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel. Entsorgen Sie Lebensmittel mit Schimmelbefall; faulige Stellen an Obst und Gemüse können großzügig entfernt werden.
- **Zeitnahe Zubereitung**
  Bereiten Sie Ihre Speisen frisch, möglichst am selben Tag und erst unmittelbar vor der Feier zu.
- **Saubere Zubereitung**
  Achten Sie darauf, rohes Fleisch, Geflügelfleisch und rohe Eier getrennt von anderen Lebensmitteln und Speisen zu verarbeiten. Reinigen Sie zudem alle verwendeten Gerätschaften sofort mit heißem Wasser und Spülmittel.
- **richtig erhitzen**
  Kontrollieren Sie, dass alle Speisen völlig durcherhitzt sind. Kuchen oder Waffeln müssen durchgebacken sein.
- **richtig abkühlen**
  Kühlen Sie heiße Speisen schnell in flachen Behältern ab. Bereiten Sie beispielsweise Nudelsalat zu, ist darauf zu achten, dass die Nudeln nur gekühlt weiterverarbeitet werden.
- **Kühltransport**
  Zu kühlende Lebensmittel und Speisen müssen Sie auch gekühlt transportieren (z.B. Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts). Verwenden Sie saubere Kühlboxen (z.B. mit Kühlakkus) und geben Sie die Speisen gleich nach der Ankunft in der Kita oder Schule mit einem entsprechenden Hinweis an der Küche ab.

WAS NOCH WICHTIG IST

- Wenn Sie an ansteckenden Krankheiten leiden, zu denen auch Durchfall oder Erkältungen gehören, verzichten Sie auf die Zubereitung von Lebensmitteln für die Kita oder Schule Ihres Kindes.
- Reinigen Sie vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten Ihre Arbeitsflächen und Küchengeräte gründlich. Verwenden Sie nur saubere Spül- und Geschirrtücher.
- Tragen Sie bei der Speisenzubereitung saubere Kleidung und am besten eine Schürze. Binden Sie lange Haare zusammen.
- Legen Sie sämtlichen Schmuck ab. Achten Sie auf kurz geschnittene und nicht lackierte Fingernägel.
- Schmecken Sie Ihre Speisen nur mit einem sauberen Extralöffel und nicht direkt mit dem Kochlöffel ab.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln sollten Sie nicht rauchen. Und auch Haustiere haben in der Küche nichts zu suchen.
- Wechseln Sie täglich Spüllappen, -bürsten und Handtücher.

Hygiene - alles klar?! UG (haftungsbeschränkt) I Bärbel Oltmann I Schwafördener Weg 13a | 27232 Sulingen
0170 5308960 | kontakt@hygiene-alles-klar.de | www.hygiene-alles-klar.de