

Informationsblatt für Eltern

Liebe Eltern,

vielleicht haben Sie schon einmal davon gehört, 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.

Wir bedanken uns herzlich für Ihre aktive Unterstützung!

Ihr Kita-Team Herz Jesu

Wenn Sie also Speisen in unsere Kindertagesstätte mitbringen, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Regeln:

I Für ihre mitgebrachten Speisen erstellen Sie bitte eine Begleitliste mit Ihrem Namen, dem Datum der Herstellung, der Bezeichnung der Speise incl. ihrer Inhaltsstoffe und dem Mindesthaltbarkeitsdatum!

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, 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 die Creme mit rohem Ei hergestellt wurde
- ⊗ selbst hergestelltes Speiseeis

II Bringen Sie keine Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden!

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:

III Verzichten Sie auf das Mitbringen von Mett und Tatar!

In jüngster Zeit sind in Rohmilch und Vorzugsmilch Erreger entdeckt worden, die bei Kleinkindern zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Deshalb:

IV

Rohmilch und Vorzugsmilch müssen abgekocht sein!

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

V

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

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 Kindertagesstätte mitzubringen. In jedem Fall gilt:

VI

Besondere Vorsicht bei Speiseeis!



Bitte beachten Sie bei der Herstellung und dem Transport Ihrer mitgebrachten Speisen grundsätzlich folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- ✓ Bereiten Sie die Speisen erst an dem Tag zu, an dem sie sie in die Kita mitbringen! Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben schädliche Keime genügend Zeit, sich zu vermehren.
- ✓ Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden. Konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit genügend Kühlaggregaten packen, bleibt zumindest für 1 bis 2 Stunden die Kühlschranktemperatur erhalten.
- ✓ Folgende Lebensmittel sollten Sie ausschließlich gekühlt transportieren:
 - Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen (nur zum Frühstück)
 - Nachspeisen
 - Kuchen mit einer Füllung, die nicht mit gebacken wurde
 - Wurst und Käse
 - Feinkostsalate
 - alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis
- ✓ Bitte nehmen Sie alle Reste Ihrer mitgebrachten Speisen wieder mit, wir dürfen sie am nachfolgenden Tag nicht mehr zum Verzehr anbieten.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung !