



## **Anlage 5: Informationsblatt für Eltern zur Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in der Kindertageseinrichtung**

Vorsichtsmaßnahmen bei mitgebrachten Speisen und Lebensmitteln

### **Bringen Sie keine Speisen mit, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden.**

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind Eier nicht durchhitzt 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;
- Süß-Speisen mit Eigelb oder Eischnee (z.B. Tiramisu);
- Kartoffelsalat mit rohem Ei;
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde;
- selbst hergestelltes Speiseeis, wenn rohe Eier verwendet wurden.

### **Verzichten Sie auf frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen.**

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen oder einem ebenso gefährlichen Keim, Campylobacter, belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikro-Organismen außergewöhnlich rasant. Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit frischem Mett und Tatar zu verzichten.

### **Verzichten Sie auf Rohmilch und Vorzugsmilch.**

Rohmilch und Vorzugsmilch können Erreger enthalten, die bei Kleinkindern und anderen immungeschwächten Personen zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Damit die Milch gesundheitlich unbedenklich ist, muss sie einem speziellen Erhitzungsverfahren (Pasteurisierung oder Ultraheißerhitzung) unterzogen werden. Bringen Sie deshalb bitte keine Rohmilch oder Vorzugsmilch mit.

### **Bringen Sie nur Produkte mit, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen.**

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

### **Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden.**

Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichenden Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühltemperatur 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. Obst-, Creme-Torten
- 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 dies nicht möglich, verzichten Sie bitte darauf, es in die Kindertageseinrichtung mitzubringen.

### **Bereiten Sie die 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 der Abreise zur Einrichtung zubereiten.

Diese Vorsichtsmaßnahmen haben wir folgendem Band entnommen:

Deutscher Caritasverband, Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hrsg.): „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Leitlinien für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen, Freiburg, Lambertus-Verlag 2009