



Elterninformation zum Thema Lebensmittelhygiene

Liebe Eltern!

Ihre Kinder sollen sich in der Kinderbetreuungseinrichtung wohl fühlen. Dazu gehört unter anderem, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sich intensiv mit der Lebensmittelhygiene beschäftigen und durch umfangreiche Maßnahmen dafür sorgen, dass Ihren Kindern nichts passiert.

Lebensmittel können unter bestimmten Bedingungen sehr schnell verderben und dadurch die Gesundheit des Menschen, vor allem der Kinder, gefährden. Dieses ist leicht zu verhindern, indem entsprechende Hygienevoraussetzungen eingehalten werden.

Helfen auch Sie mit, die Gesundheit Ihrer Kinder zu schützen, indem Sie auf das Mitbringen bestimmter Lebensmittel bei Festen verzichten und einige Vorichtsmaßnahmen einhalten:

- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist es wichtig, die Vermehrung und Verbreitung von Keimen (Viren, Bakterien und Pilzen) zu vermeiden.
- Sauberkeit bei Arbeitsflächen, Geräten und im persönlichen Bereich ist daher äußerst wichtig!
- Nur frisch zubereitete Speisen mitbringen, damit der Zeitraum zwischen Herstellung und Verzehr nicht zu lang ist.
- Bringen Sie bitte nur Produkte mit, die ein **gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum** haben.
- Bitte bringen Sie **keine Speisen mit**, die mit **rohen Eiern** zubereitet wurden. Solche Speisen sind z.B. Desserts, die mit Eischnee hergestellt wurden, Desserts, in denen rohes Eigelb verwendet wurde, Kuchen und Torten mit Füllungen, die rohe Eier beinhalten, selbst produziertes Speiseeis mit rohen Eiern.
- Bitte bringen Sie **keine** belegten Brote/Brötchen mit **rohem Faschiertem** mit. Rohes Fleisch kann immer mit Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) belastet sein!
- **Verzichten Sie auf** die Zubereitung von **faschierten Laibchen** oder prüfen Sie (am besten mit einem Thermometer), dass die faschierten Laibchen auch im Kern (d.h. im Mittelpunkt) wirklich ausreichend erhitzt sind.
- **Verzichten Sie auf** die Zubereitung von Salaten auf **Mayonnaisebasis** bzw. liefern Sie nur die Zutaten an und lassen Sie die Mayonnaise (keine selbst zubereitete) dann im Kindergarten zugeben.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Salaten, die gekochte Komponenten enthalten (z.B. Kartoffel- oder Nudelsalat) darauf, dass die Zutaten am selben Tag gekocht wurden und **vor dem Zusammenmischen** der einzelnen Komponenten (z.B. Nudeln mit Tomaten, Pilzen und Schinken) **alle Zutaten** zunächst **auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlt** werden. So kann verhindert werden, dass in der gemischten Speise eine Temperatur entsteht, die für Mikroorganismen optimale Wachstumsbedingungen bietet.
- Waschen Sie Obst und Gemüse, das als **Rohkost** verzehrt werden soll, gründlich und möglichst **heiß** ab.
- **Rohmilch und Rohmilchprodukte** (z.B. bestimmte Käsearten) dürfen **nicht** mit in den Kindergarten gebracht werden.

- **Transportieren Sie** Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte **nur gekühlt** zum Kindergarten. Dazu gehören z.B. Milchprodukte wie Joghurt, Topfen und Pudding, Nachspeisen, Wurst, Käse, belegte Brote, Rohkostsalate, alle gegarten Speisen, alle Kuchen, die nicht durchgebackene Zutaten enthalten. Oberstorten z. B. stellen immer eine Gefahr dar, ein durchgebackener Apfelkuchen dagegen nicht.
- Achten Sie bitte besonders bei **Speiseeis** darauf, dass es **nicht antaut**. Transportieren Sie Speiseeis nur, wenn Sie eine geeignete Kühltasche haben. Auch wenn das Eis wieder durchfriert, können sich in der Zwischenzeit bereits Keime entwickelt haben.
- Speisen am Büffet generell mit Folie etc. zudecken und erst knapp vorm Verkauf abdecken.
- Leicht verderbliche Speisen erst kurz vor dem Verkauf am Büffet aufstellen.

Beim Verkauf ist ebenfalls auf die **persönliche Hygiene** zu achten: die Speisen nicht mit den Händen weitergeben, sondern entsprechende Geräte verwenden.

Speisenausgabe und Kassieren sollte nicht von einer Person erledigt werden.

Quellen:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. – Informationsblatt zur Lebensmittelhygiene
<http://lvgfsh.de/media/pdf/Servicebuero%20Kindergarten/Elternbrief%20LM-Hygiene%20%20Kita.pdf>

Landesschulrat Oberösterreich, Erlass 2014

*Dr. Christian Steininger, MScIH
 Amt der öö. Landesregierung, Abteilung Gesundheit
 Referat Epidemiologie und Gesundheitsplanung*

