

Liebe Eltern,

schön, dass Sie etwas Leckeres von Zuhause in den Kindergarten mitbringen wollen. Damit die Freude am Feiern und Schlemmen für alle ungetrübt bleibt, sollten Sie ein paar Informationen und Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln beherzigen.

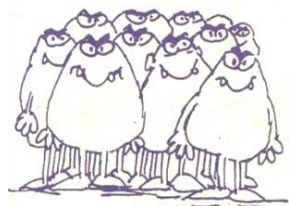
Lebensmittel verderben durch unerwünschte Mikroorganismen.

Das sind Kleinstlebewesen, die überall vorkommen – in der Luft, auf den Händen, auf Lebensmitteln, auf Küchentüchern usw...

Bei **Salmonellen** handelt es sich um derartige unerwünschte Mikroorganismen. Sie bilden Stoffe, die weder zu sehen, noch zu riechen oder zu schmecken sind. Nach dem Verzehr – und zwar zwischen fünf Stunden und sieben Tagen – können jedoch Durchfall, Erbrechen, Bauch-, Kopfschmerzen, Übelkeit, Fieber und manchmal auch schwere Komplikationen auftreten.

Salmonellen kommen vor allem in nicht ausreichend erhitzten tierischen Lebensmitteln vor: In Geflügel, Eiern, Fleisch und Gerichten, die aus diesen Zutaten hergestellt worden sind.

Je mehr Salmonellen in einer Speise sind, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass Menschen, die davon gegessen haben, krank werden.



Diese Speisen sollten Sie nicht in den Kindergarten mitbringen:

- Rohes Mett, Tartar, „Hackepeter“
- Rohmilch und Vorzugsmilch, Rohmilchprodukte, z. B. Rohmilchkäse
- Nicht ausreichend durchgegartes Fleisch, z. B. Frikadellen, Hähnchenschenkel (Garprobe machen!)
- Speisen mit rohem Ei, z. B. selbstgemachte Mayonnaise oder Süßspeisen mit rohem Ei
- Eis, das schon angetaut war oder ist
- Geflügelsalat
- Sahnetorten



Bitte beachten Sie folgende Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln:

- Speisen, die Sie grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden. Das geht gut in einer Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus – bis zu zwei Stunden kann die Kühlschranktemperatur so erhalten bleiben. Denken Sie sowohl beim Einkauf, als auch beim Transport von Zuhause in den Kindergarten daran.

- Im Kühlschrank müssen leicht verderbliche Lebensmittel, also Fleisch und Fleischwaren, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte und alle Speisen, die diese Lebensmittel enthalten, bei 8 – 10° Celsius gelagert werden, damit sich enthaltene Bakterien nicht oder nur langsam vermehren können.



- Achten Sie bezüglich der Lagerdauer auf die angegebenen Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten auf den Verpackungen.
- Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel vor der Zubereitung ohne Verpackung komplett auf. Geschieht dies nicht, kann beim Erhitzen die erforderliche Kerntemperatur in dickeren Stücken nicht erreicht werden.
- Schütten Sie das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser weg, da es Salmonellen enthalten kann. Reinigen Sie alle Gegenstände sehr sorgfältig, die damit in Berührung gekommen sind, wie Schüsseln, Arbeitsflächen, Kühlschrankfächer, Putzlappen.
- Erhitzen Sie Speisen ausreichend. Das bedeutet, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70° Celsius gebracht werden müssen.

- Bereiten Sie Teige, die Eier enthalten und in der Einrichtung abgebacken werden sollen, z. B. Waffelteig, erst kurz vorher zu und lagern Sie sie kühl. Das Backwerk immer gut durchbacken!
- Kühlen Sie heiße Speisen möglichst in flachen Behältern ab, denn das geht schneller.
- Abgekühlte Speisen für den Wiederverzehr auf mindestens 70° Celsius erhitzen, nur so werden Mikroorganismen, die sich trotz Kühlung entwickelt haben, abgetötet.
- Bei der Zubereitung von Kartoffel- oder Nudelsalat oder anderen zusammengesetzten Speisen die gekochten Zutaten abkühlen, bevor Sie den Salat mischen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer zügig verarbeiten. Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.
- Fassen Sie fertige Speisen nicht mit der Hand an, denn so könnten Sie Keime auf die Lebensmittel übertragen.



Wie ist das zu kontrollieren?

1.Möglichkeit:

Geflügel:

Fleisch darf nicht mehr rosig schimmern, Knochen lässt sich leicht lösen

Gekochte Eier:

Garzeit von 7 Minuten einhalten, dann ist auch das Eigelb fest.



Hackfleisch:

gleichmäßig graue Farbe, bei Frikadellen auch im Inneren keine rötliche Färbung mehr.

2.Möglichkeit:

Verwendung eines Lebensmittelthermometers.

Quelle:

Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin – BIPS

überreicht durch:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg
 Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung
 Im Gewerbepark A10
 93059 Regensburg

Worauf Sie achten sollten, wenn Sie Speisen in den Kindergarten mitbringen!

