



Informationsblatt für Eltern:

Tipps und Tricks zur Einhaltung der Lebensmittelhygiene bei Festen in der Kita



Liebe Eltern,

vielen Dank, dass Sie uns bei Festen immer wieder mit leckeren Speisen unterstützen! Manche Lebensmittel können unter bestimmten Bedingungen allerdings schnell verderben und damit die Gesundheit gefährden. Damit alle bestmöglich geschützt sind und wir als Träger unseren Verpflichtungen im Rahmen des Infektionsschutzgesetzes und des Lebensmittelrechts nachkommen, möchten wir Ihnen einige Infos zur Lebensmittelhygiene geben:

Gut geeignet für ein Kita-Büffet:

- Rohkost oder Gemüse- bzw. Obststicks sehen immer toll aus, stellen ein vergleichsweise geringes Risiko dar und sind gesund
- Laugenbrezel oder Laugenkonfekt (verzichten Sie hier gerne auf das Salz)
- gut durchgebackener süßer oder herzhafter Kuchen
- Käsespieße

Bei der Zubereitung zu beachten:

- Waschen Sie **Obst** und **Gemüse**, das als Rohkost verzehrt werden soll, immer gründlich und möglichst heiß ab. Dies gilt sowohl für konventionell erzeugte als auch für Bioprodukte!
- Transportieren Sie alle Speisen, die gekühlt werden müssen, so, dass die **Kühlkette** nicht unterbrochen wird (z. B. in einer sauberen Kühltasche mit Kühlakkus). Dazu gehören z. B. Joghurt, Quark, Pudding, Wurst, Käse, belegte Brote, Rohkostsalate und Obst- bzw. Gemüsespieße, alle gegarten Speisen.
- Bei **durchgebackenen Kuchen**, z.B. mit Äpfeln, besteht ein deutlich geringeres Risiko als bei Sahnetorten. Zudem sind Obstkuchen ernährungsphysiologisch meist ausgewogener.
- Achten Sie bitte besonders bei **Speiseeis** darauf, dass es **nicht antaut**. Transportieren Sie Speiseeis nur, wenn Sie eine geeignete Kühltasche haben. Bei Wassereis ist das Risiko deutlich geringer!
- Wenn Sie Salate mit **Mayonnaise oder Remoulade** zubereiten, geben Sie diese erst kurz vor dem Fest aus einem frisch geöffneten Glas/Tube /Plastikflasche dazu. Bitte verwenden Sie keine selbst hergestellte Mayonnaise/ Remoulade. Ein Dressing aus Essig und Öl ist häufig auch eine schmackhafte Variante!

Kühlen Sie gekochte Komponenten (z.B. Nudeln) auf Kühlschranktemperatur herunter, bevor Sie diese in Salate mischen. So haben Mikroorganismen keine Chance. Bereiten Sie die Salate erst am Verzehrstag zu.

Hinweis: Seien Sie uns bitte nicht böse, dass wir einen Kuchen, der nicht richtig durchgebacken ist, den Kindern leider nicht geben dürfen.

Darauf müssen Sie verzichten:

- Bringen Sie **keine Speisen** mit, die mit **rohen Eiern** zubereitet und nachfolgend nicht ausreichend erhitzt wurden: z. B. Desserts, die mit Eischnee oder rohem Eigelb, Kuchen oder Torten mit Füllungen, die rohe Eier beinhalten, selbst produziertes Speiseeis mit rohen Eiern.
- Bringen Sie **keine** belegten Brote/Brötchen mit **Mett oder Tatar** mit. **Auch streichfähige Rohwurst**, wie z.B. Braunschweiger, Zwiebelmettwurst oder Teewurst, wird besonders für die ganz Kleinen nicht empfohlen.
- Bringen Sie keine Speisen mit **Hackfleisch** mit.
 - ⇒ Gegebenenfalls können in Absprache mit der Einrichtung Speisen mit Hackfleisch mitgebracht werden, die (sehr) gründlich durchgebraten sind. Deutlich sicherer ist, einfach mal ein Rezept für vegetarische Frikadellen auszuprobieren.
- Bringen Sie keinen **Räucherlachs** oder **rohen Fisch** (z.B. Sushi) mit.
- **Rohmilch und Vorzugsmilch** dürfen **nicht** mit in die Kita gebracht werden.
- Bringen Sie auf keinen Fall Lebensmittel oder daraus produzierte Speisen mit, deren **Verbrauchsdatum** überschritten ist. Dies betrifft sehr leicht verderbliche Produkte wie z .B. frische Bratwurst, oder küchenfertig abgepackter Salat.
- Bringen Sie keine Lebensmittel oder daraus produzierte Speisen mit, deren **Mindesthaltbarkeitsdatum** überschritten wurde.
 - ⇒ Zuhause können Sie solche Produkte selbstverständlich auch nach dem Ablauf bedenkenlos essen, wenn Sie keine Abweichungen in Geruch, Geschmack oder Konsistenz bzw. Aussehen feststellen.
 - ⇒ Wichtig zu wissen: Das MHD gilt nur bis zum erstmaligen Öffnen der Verpackung. Besonders die kühlpflichtigen Produkte sollten danach innerhalb weniger Tage verzehrt werden!

Leichtverderbliche Lebensmittel, wie z.B. frisches Fleisch oder Fisch, Eier oder rohe Milchprodukte können immer mit krank machenden Keimen belastet sein. Da man diese weder sehen noch riechen oder schmecken kann, ist hier immer besondere Vorsicht geboten!

Zu guter Letzt:

Bitte immer daran denken: **Häufiges und intensives Händewaschen** vor, während und nach der Speisenzubereitung schützt Sie und Ihre Kinder vor möglichen Infektionen 😊

☹️ Sollten Sie aktuell an einer Magen-Darm-Erkrankung leiden, verzichten Sie auf die Zubereitung von Speisen für die Kita - beim nächsten Mal sind Sie bestimmt wieder fit!

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihr Verständnis und für Ihre Unterstützung! Wenn etwas unklar sein sollte, sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Kita-Team