

Lebensmittel – Hygiene und Recht

Informationsblatt für Eltern

Liebe Eltern,

mit der Betreuung von Kindern haben wir eine Aufgabe übernommen, die wir sehr verantwortungsbewusst wahrnehmen. Die Kinder sollen sich in unseren Einrichtungen nicht nur wohl fühlen, sondern auch gesund und sicher ernährt werden. Dazu gehört auch, dass die lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften in Tageseinrichtungen für Kinder eingehalten werden.

Sie wissen sicher, dass Lebensmittel verderblich sind und bei nicht ordnungsgemäßer Behandlung oder Lagerung krankmachen können. Gerade Kinder reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonders empfindlich. Dieses Risiko kann reduziert werden, wenn Sie bei Speisen, die Sie für Feiern und Feste mitbringen, folgende vier Regeln beachten:

1. Bringen Sie keine Speisen mit, die mit rohen Eiern hergestellt wurden z.B.:
 - alle Speisen, auch Salate, mit selbst hergestellter Mayonnaise
 - Salate mit rohem Ei oder nicht durchgegartem Ei
 - Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu
 - Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder die Creme mit rohem Ei oder Sahne hergestellt wurde
2. Bitte halten Sie sich auch an folgende Grundsätze:
 - verzichten Sie auf Mett und Tatar z.B. nicht durchgegarnte Fleischbällchen
 - bereiten Sie die Speisen erst an dem Tag zu, an dem Sie diese mitbringen bzw. frühestens am Vortag (z.B. Rührkuchen o.ä.)
 - transportieren Sie Lebensmittel nur in sauberen, abgedeckten Behältnissen
 - bringen Sie, wenn überhaupt, verpackte Produkte nur mit, wenn diese noch ein ausreichend langes Mindesthaltbarkeitsdatum haben
 - bitte verzichten Sie auf verpackte Produkte mit *zeitnahe* Verfallsdatum (Feinkostsalate, geräucherte Fische, rohes Geflügel)
3. Folgende Lebensmittel sollten Sie nur gut gekühlt transportieren:
 - alle angemachten Salate
 - Kuchen mit einem Belag, der nicht mitgebacken wurde
 - alle gekochten Speisen, die erneut erhitzt werden, z.B. Aufläufe, Gemüse, Nudeln, Kartoffeln, Reis.
4. Das Risiko, dass Menschen an verdorbenen Lebensmitteln erkranken können ist oben beschrieben. Hinzukommt, dass bestimmte Inhaltsstoffe Kindern und Erwachsenen, die an einer **Unverträglichkeit oder einer Allergie** leiden ebenfalls großen Schaden zufügen können. Daher müssen mitgebrachte Speisen, die für die Allgemeinheit (z.B. Kindergeburtstag, Sommerfest usw.) gedacht sind, auf zwei Arten beschriftet werden:
 - An der Schüssel, dem Backblech o.ä. muss der Name des Herstellers stehen
 - Es muss eine Zutatenliste beigefügt werden. Laut Lebensmittelinformationsgesetz müssen die 14 Hauptallergene deklariert werden, dies sind:
 - Gluten (z.B. Weizenmehl), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Soja, Nüsse, Laktose (Milch) Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid (Essig), Lupine und Weichtiere. Hier ist nicht das Rezept gefragt, sondern die genannten Inhaltsstoffe z.B. „enthält Weizenmehl, Ei, Milch, Walnüsse“

Vielen Dank für Ihre Unterstützung, Stuttgart, März 2022

51-00-15, Essensversorgung, Hauswirtschaft und Fachdienst für Ernährung

Lebensmittelinformationsgesetz müssen die 14 Hauptallergene deklariert werden, dies sind:

- Gluten (z.B. Weizenmehl), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Soja, Nüsse, Laktose (Milch) Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid (Essig), Lupine und Weichtiere. Hier ist nicht das Rezept gefragt, sondern die genannten Inhaltsstoffe z.B. „enthält Weizenmehl, Ei, Milch, Walnüsse“

Vielen Dank für Ihre Unterstützung, Stuttgart, März 2022

51-00-15, Essensversorgung, Hauswirtschaft und Fachdienst für Ernährung