

Informationsblatt zur Lebensmittelhygiene

Liebe Eltern,

das Infektionsschutzgesetz schreibt uns als Träger schon immer vor, dass wir uns 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. Wir müssen nun im Zuge der EU Lebensmittelhygieneverordnung und den Vorgaben der Stadt Aachen ein Kontrollsystem einrichten, mit dem täglich die Qualität der Speisen kontrolliert wird.

Bitte beachten und gehen sie davon aus: wir möchten sie mit diesen Maßnahmen nicht bevormunden und auch keinesfalls unterstellen, dass sie Zuhause unsauber arbeiten oder nicht in der Lage sind, Speisen hygienisch einwandfrei herzustellen! Es geht einzig um die Gesundheit der Kinder und die verpflichtende Umsetzung der rechtlichen Vorgaben.

- 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.
- Verzichten sie auf die Zubereitung von Frikadellen oder prüfen sie (am besten mit einem Thermometer), dass die Frikadellen 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 ErzieherInnen 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 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 liefert. Bereiten sie die Speisen erst am Verzehrstag zu.
- Rohmilch und Vorzugsmilch dürfen nicht mit in den Kindergarten gebracht werden.
- Bringen sie bitte nur Produkte mit, die ein gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum haben.
- Transportieren sie Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte auch nur gekühlt zum Kindergarten. Dazu gehören z.B. Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Pudding, Nachspeisen, Wurst, Käse, belegte Brote, Rohkostsalate, alle gegarten Speisen, alle Kuchen, die nicht durchgebackene Zutaten enthalten. Sahnetorten z.B. stellen immer eine Gefahr dar, ein durchgebackener Apfelkuchen dagegen stellt keine Gefahr dar und ist zudem ernährungsphysiologisch ausgewogener.
- 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 durchgefriert, können sich in der Zwischenzeit bereits Keime entwickelt haben.

Wir hoffen, ihnen mit dieser Aufstellung ein wenig weiterhelfen zu können und stehen für weitere Fragen natürlich gerne zur Verfügung.