

Speisen in die Kita oder Schule mitbringen

Darauf sollen
Sie unbedingt achten



Foto: Frank Urbaniak, Stadt Essen

Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Liebe Eltern,

manche Lebensmittel verändern sich unter bestimmten Einflüssen, wie zum Beispiel bei hohen sommerlichen Temperaturen, nicht ausreichender Kühlung oder bei nicht ausreichender Erhitzung und können dadurch der Gesundheit des Menschen Schaden zufügen.

Gerade Kinder reagieren auf „verdorbene“ Lebensmittel besonders anfällig, da ihr Organismus noch nicht so kräftig ist wie bei einem Erwachsenen.

Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie auf bestimmte Lebensmittel verzichten und gewisse hygienische Regeln beachten, wenn Sie Speisen für ihr Kind oder die Kita oder Schule zubereiten.

In diesem Faltblatt haben wir für Sie die wichtigsten Punkte zusammengestellt, damit sich alle über das von Ihnen zubereitete Frühstück, den liebevollen zusammengestellten Snack oder Ihre mitgebrachten Kuchen und Speisen freuen können.

Bei Fragen und für weitere Informationen

Stadt Essen

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Goldschmidtstr. 112

45141 Essen

Telefon: +49 201 88-59600

Fax: +49 201 88-59610

E-Mail: veterinaeramt@essen.de

Internet: www.essen.de

Diese Speisen dürfen nicht mitgebracht werden

- ⊗ rohes Hackfleisch
(z.B. Mett, Hackepeter, Tatar)
- ⊗ streichfähige Rohwürste
(z.B. Zwiebelmettwurst, Teewurst)
- ⊗ Rohmilch und Vorzugsmilch
- ⊗ nicht gereifte Rohmilchkäse und andere frische Rohmilchprodukte
- ⊗ nicht ausreichend durchgegartes Fleisch
- ⊗ rohe Fischerzeugnisse
(z.B. Räucherlachs, Graved Lachs, Sushi)
- ⊗ Speisen mit rohen Ei
(z.B. selbstgemachte Mayonnaise, Süßspeisen mit rohem Ei)
- ⊗ Speiseeis, das schon angetaut war oder ist
- ⊗ Speisen mit nicht durcherhitzten tiefgekühlten Beeren
- ⊗ Honig oder Ahornsirup und damit hergestellte Speisen

Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

Speisen kühl halten

Leichtverderbliche Lebensmittel, wie Fleisch/Fisch, Eier, Milch und alle Speisen, die mit diesen Lebensmitteln zubereitet sind, müssen im Kühlschrank gelagert werden. Je nach Produkt ist eine maximale Temperatur von 0 bis +10 °C einzuhalten, bei empfindlichen Lebensmitteln 0 bis +2°C. Bitte beachten Sie dabei unbedingt die Angaben auf der Verpackung und überprüfen Sie die Kühlschranktemperatur. Beim Transport verwenden Sie Kühltaschen oder Kühlboxen mit Kühlakkus und achten Sie auf kurze Transportzeiten, um die Kühlung einzuhalten. Wir empfehlen für die Snacks Ihrer Kinder, die erst am Nachmittag gegessen werden, unempfindliche Lebensmittel, z.B. Stückobst, -gemüse oder Brot, da die Kühlung über den Tag in der Kita/Schule nicht gewährleistet werden kann.

Lebensmittel waschen

Roh zu verzehrende Lebensmittel, z.B. Obst, Gemüse, Salat immer gründlich waschen. In Deutschland hat das Leitungswasser Trinkwasserqualität.

Lagerdauer beachten

Achten Sie auf die angegebenen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten auf den Verpackungen. Nach Ablauf dürfen diese in der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr verwendet werden.

Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln
Verwenden Sie bei der Zubereitung von rohen und gegarten Lebensmitteln nie dieselben Küchenutensilien, ohne sie vorher gründlich gereinigt zu haben.

Zügig verarbeiten

Verarbeiten Sie leichtverderbliche Lebensmittel zügig. Je länger diese der Wärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

Persönliche Hygiene

Bitte achten Sie zu Ihrem eigenen und zum Schutze aller auf eine ausreichend gute und gründliche persönliche Hygiene, z.B. Hände waschen vor jedem Umgang mit Lebensmitteln.

Lebensmittel vollständig auftauen

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch vor der Zubereitung ohne Verpackung und auf einem Abtropfgitter vollständig auf. Schütten Sie das Tauwasser sorgsam weg, da es Keime in erheblichem Maße enthält. Reinigen Sie alle Gegenstände sorgfältig, die damit in Berührung gekommen sind.

Speisen ausreichend (durch-)erhitzen

Leichtverderbliche Speisen erhitzen Sie immer auf mindestens +70°C, nur so werden Keime und Bakterien abgetötet. Geflügel darf nicht mehr rosig schimmern, Knochen müssen sich leicht lösen. Hackfleisch muss nach dem Garen auch im Inneren gleichmäßig grau sein. Halten Sie Speisen nicht über mehr als drei Stunden warm und achten Sie darauf, dass die Temperatur dabei nicht unter +65°C sinkt.

Abkühlen

Kühlen Sie heiße Speisen in flachen Behältern schnell ab. Lassen Sie gekochte Zutaten für Salate abkühlen, bevor Sie den Salat mischen, damit andere Zutaten nicht erwärmt werden.

Abschmecken

Achten Sie auf hygienisches Abschmecken. Nutzen Sie sauberes und frisches Besteck und Geschirr.

Backen

Kuchen, Waffeln und alle Teige, die rohes Ei enthalten, backen Sie immer vollständig durch.

Lebensmittel abdecken

Verzehrfertige Lebensmittel lagern Sie im Kühlschrank vollständig abgedeckt.