

z.B. bei Festen oder Geburtstagen

Liebe Eltern und Angehörige,

dieses Informationsblatt soll Ihnen helfen, wenn Sie eine Speise für ein Fest oder einen Geburtstag in der Kindertagesstätte vorbereiten und mitbringen möchten.

Bei manchen Lebensmitteln besteht eine erhöhte Gefahr, dass diese durch falsche Behandlung, Lagerung oder Transport zu einer Lebensmittelinfektionen führen können. Insbesondere Kindern und ältere Menschen sind gefährdet, da ihr Organismus geschwächt ist. Um Infektionen zu verhindern gibt es gewisse Vorsichtsmaßnahmen, die wir für Sie zusammen gestellt haben. Zum Schutz der Kinder möchten wir Sie bitten, diese Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

Allgemeine Hygiene

Bevor Sie anfangen die Speisen zuzubereiten bitte unbedingt die Hände waschen und die Oberflächen, auf denen die Lebensmittel verarbeitet werden, reinigen.

Alle Lebensmittel, die Sie verwenden, sollten ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen. Bitte verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel.

Am Besten bereiten Sie die Lebensmittel erst am dem Tag zu, an den Sie mitgebracht werden. Lange Standzeiten sollen vermieden werden. Sollte das nicht möglich sein, achten Sie unbedingt auf richtige Lagerung der Speisen (gekühlt, geschützt...).



Wenn es Kinder mit speziellen Allergien in der Kindertagesstätte gibt, müssen auch die Inhaltsstoffe mit den Allergenen gekennzeichnet werden.

Welche Lebensmittel nicht verwenden:

- Rohe Eier
(z.B. Speisen und Salate mit selbsthergestellter Mayonnaise, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu, Salate mit weichgekochten Eiern)
- Sahnekuchen und Torten
(mit nicht durchgebackener Füllung oder Cremes)
- Rohes Fleisch und roher Fisch
(z.B. Mett oder Tatar, streichfähige Rohwürste, Speisen mit rohem Fisch oder Räucherlachs)
- Rohmilch und Vorzugsmilch, Rohrahm
(nur pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Milch verwenden; auch keinen Rohmilchkäse, wie Brie oder Camembert)
- Speisen, die nicht vollständig durch erhitzt sind
(z.B. Frikadellen)

Besondere Vorsicht bei:

- Geflügelfleisch, muss richtig durchgegart werden
- Speiseeis, wenn Speiseeis antaut können sich Mikroorganismen besonders gut vermehren. Wenn die Kühlung nicht garantiert werden kann, auf Speiseeis lieber verzichten.

Freigabe	Bearbeitung	Version	Datum	Seite
		1	Mai 2021	1 von 2

Informationsblatt

Mitgebrachte Speisen

z.B. bei Festen oder Geburtstagen

Transport



Kühlungspflichtige Lebensmittel müssen auch gekühlt zur Kindertagesstätte transportiert werden, z.B. in einer Kühltasche mit Kühlakkus.

Für den Transport die Speisen gut und rundherum verpacken.

Lebensmittel bitte nicht in den Fußraum stellen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Ihr Kita-Team

Freigabe	Bearbeitung	Version	Datum	Seite
		1	Mai 2021	2 von 2