



Liebe Eltern,

laut Gesetz verpflichten wir uns als Tageseinrichtung, die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln sicher zu stellen. Dies gilt auch dann, wenn wir Speisen selbst nicht zubereiten sondern „nur“ ausgeben. Gemeint sind Ihre leckeren Beiträge im Rahmen von Festen und Feierlichkeiten, die Sie z. B. als Kuchen und Salate netterweise mit in die Einrichtung bringen.

Unter bestimmten Umständen können sich Lebensmittel negativ auf die Gesundheit auswirken. Dies ist dann der Fall, wenn sie beispielsweise hohen Umgebungstemperaturen, wie z. B. einer Lagerung außerhalb der Kühleinrichtung, ausgesetzt oder nicht durch erhitzt sind. Eine Süßspeise mit Eiern z. B. birgt die Gefahr einer Salmonelleninfektion, sofern die Eier mit Salmonellen infiziert waren und nicht vollständig durch erhitzt wurden.

Insbesondere Kinder gelten als gefährdet für verschiedene Infektionen und Vergiftungen, da sie zu den Risikogruppen gehören. Spezielle Krankheitserreger benötigen bei ihnen eine deutlich geringere Gesamtkeimzahl, um eine Krankheit auszulösen. Zudem kann der Krankheitsverlauf bei Kindern unter Umständen stärker sein und ernste Folgen nach sich ziehen. Um der Gefahr von Infektionen und Vergiftungen vorzubeugen, sollten Sie und wir gemeinsam auf bestimmte Lebensmittel verzichten sowie gewisse Vorsichtsmaßnahmen einhalten. Dann können sich alle Kinder, Eltern und Erzieher die mitgebrachten Speisen bedenkenlos schmecken lassen!

Zum Schutze unserer Kinder möchten wir Sie daher bitten, unsere Hygieneanforderungen zu beachten. Diese haben wir im Folgenden für Sie zusammengefasst:

1. Verzicht auf Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Unzureichende Erhitzung führt zur ungehinderten Vermehrung der schädlichen Keime und zur Gesundheitsbeeinträchtigung. Eine Salmonelleninfektion kann die Folge sein.

Beispiele:

- Salate, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern angemacht wurden (z. B. Kartoffelsalat)
- Süß-Speisen mit Eigelb oder Eischnee (z. B. Tiramisu)



- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme/ Auflage mit rohem Ei hergestellt und nicht durchgebacken wurde (z. B. Cremetorten)
- Selbst hergestelltes Speiseeis

2. Verzicht auf rohes Fleisch, z. B. in Form von Mett und Tatar/ Vorsicht bei Geflügelfleisch

Rohes Fleisch kann mit Salmonellen belastet sein. In Speisen wie z. B. Mett und Tatar vermehren sich Mikroorganismen rasant. Auch hier droht die Gefahr einer Salmonelleninfektion. Neben dem Verzicht auf rohes Fleisch müssen Fleischbestandteile immer vollständig durchgegart oder durchgebacken sein. Besondere Vorsicht gilt bei Geflügelfleisch.

3. Keine Roh- oder Vorzugsmilch

Roh- und Vorzugsmilch stellen ein gesundheitliches Risiko für Kinder dar und darf in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) nicht angeboten werden.

Bei Roh- und Vorzugsmilch handelt es sich um rohe Milch, die nicht wärmebehandelt wurde und daher krankmachende Keime wie beispielsweise Listerien oder EHEC (enterohämorrhagische Escherichia coli) enthalten kann.

4. Kein Antauen von Speiseeis

Beim Auftauen von Speiseeis können sich schädliche Keime wie z. B. EHEC oder Listeria monocytogenes darin besonders gut vermehren. Daher sollte nur originalverpacktes Eis, welches noch nicht angebrochen war, mit in die Einrichtung gebracht werden. Ein durch Transport bedingtes Antauen muss unbedingt vermieden werden.

5. Weitere Vorsichtsmaßnahmen

a. ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Es ist immer auf ein ausreichendes MHD zu achten. Dies gilt insbesondere dann, wenn mitgebrachte Speisen für den späteren Verzehr gedacht sind.



b. Einhaltung der Kühlkette

Leicht verderbliche Lebensmittel und bestimmte Speisen, die nachfolgend genannt werden, sollten nur gekühlt in der Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus in die Kita transportiert werden. Dies sorgt für einen Erhalt der Kühlschranktemperatur von 1 bis 2 Stunden. Wichtig ist, dass nur geschlossene Packungen leicht verderblicher Lebensmittel mitgebracht werden dürfen. Mit der Einhaltung der Kühlkette hindert man Keime an der Vermehrung.

Beispiele:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mit gebacken wurde
- Wurst und Käse
- Feinkost-Salate
- alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

c. selbst hergestellte Speisen am Tag des Verzehrs frisch zubereiten

Speisen, die mit in die Kita gebracht werden, sollten am Tag des Verzehrs frisch zubereitet werden. Schädliche Keime haben ansonsten genug Zeit, sich zu vermehren.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Informationen rund um die Kitaverpflegung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Projekt FIT KID – Die gesund-Essen-Aktion in Kitas
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Telefon: 0228 3776 863
Email: fitkid@dge.de
www.fitkid-aktion.de