

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 Euren 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 neuen EU-Lebensmittelhygieneverordnung und den Vorgaben der Stadt Freiburg ein Kontrollsystem einrichten, mit dem täglich die Qualität der Speisen kontrolliert wird.

Bitte beachtet und geht davon aus: wir möchten Euch mit diesen Maßnahmen nicht bevormunden und auch keinesfalls unterstellen, daß Ihr Zuhause unsauber arbeitet oder nicht in der Lage seid, Speisen hygienisch einwandfrei herzustellen! Es geht einzig um die Gesundheit der Kinder und die verpflichtende Umsetzung der rechtlichen Vorgaben.

- ◆ Bitte bringt **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.
- ◆ **Verzichtet auf** die Zubereitung von **Frikadellen** oder prüft (am besten mit einem Thermometer), dass die Frikadellen auch im Kern (d.h. im Mittelpunkt) wirklich ausreichend erhitzt sind
- ◆ **Verzichtet auf** die Zubereitung von Salaten auf **Mayonnaisebasis** bzw. liefert nur die Zutaten an und lasst die ErzieherInnen die Mayonnaise (keine selbst zubereitete) dann im Kindergarten zugeben.

Freiburger Kinderhausinitiative e.V.

Im März 2007

- ◆ Achtet 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. Bereitet die Speisen erst am Verzehrstag zu.

- ◆ **Rohmilch und Vorzugsmilch** dürfen **nicht** mit in den Kindergarten gebracht werden.

- ◆ Bringt bitte nur Produkte mit, die ein **gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum** haben.

- ◆ **Transportiert ihr** Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte auch **nur gekühlt** zum Kindergarten bringen. 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.

- ◆ Achtet bitte besonders bei **Speiseeis** darauf, dass es **nicht antaut**. Transportiert Speiseeis nur, wenn Ihr eine geeignete Kühltasche haben. Auch wenn das Eis wieder durchgefriert, können sich in der Zwischenzeit bereits Keime entwickelt haben.

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

Freiburger Kinderhausinitiative e.V.

Im März 2007

Elterninformation zum Elternkochen in den Kitas

Lebensmittelüberwachung der Stadt Freiburg

Thema: Kochen der Eltern

- Jedes Elternteil was kocht muss an der Belehrung beim Gesundheitsamt zum Infektionsschutzgesetz und zur Lebensmittel-und Küchenhygiene teilnehmen und danach jährlich an der internen Belehrung der Ini – dies muss dokumentiert werden mit persönlicher Unterschrift und in der Einrichtung 2 Jahre aufbewahrt werden.
- Eltern dürfen nur in der Kita kochen – sie müssen aufschreiben, was sie kochen und welche Zutaten verwendet wurden. Von jeder Mahlzeit müssen sie eine kleine Probe in der Kita einfrieren, mit Name und Datum. Jede Probe muss 10 Tage im Gefrierfach aufbewahrt werden, danach ist der Inhalt zu entsorgen und das Gefäß in der Spülmaschine zu reinigen
- Wenn Eltern zu Hause kochen, muss der Lebensmittelkontrolldienst der Stadt oder der Träger(Vorstand) die Küche der Eltern nach den gleichen Maßstäben untersuchen wie die Kitaküche.
- Eltern müssen dokumentieren, welche Kühlprodukte bei welcher Temperatur sie mit in die Kita bringen - die Kühlkette der einzelnen Produkte muss eingehalten werden - Waren dürfen nicht abgelaufen sein.
- In der Kita vorbereitete Speisen müssen abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden bis zur Erwärmung oder Ausgabe
- Wenn Eltern unterschreiben, dass sie die juristische Verantwortung übernehmen für das tägliche Mittagessen, tragen sie auch die Kosten und Folgen im Falle einer Erkrankung der Kinder. Jeder haftet also für sein gekochtes Mittagessen, der Träger muss aber auf die Einhaltung der o.g. Richtlinien achten, sonst ist er haftbar.
- Am Kühlschrank soll jeden Monat eine Liste hängen, in der die Kühlschranktemperatur dokumentiert wird
- Die Temperatur des Mittagessens bei Ausgabe an die Kinder muss ebenfalls dokumentiert werden
- Wenn alle Richtlinien eingehalten werden, kann eigentlich nichts passieren

| |
|---|
| Diese Vorgaben sind Grundlage des Elternkochens |
|---|