

# Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in der Kindertageseinrichtung

Bitte lesen sie sich dieses Merkblatt sorgfältig durch

*Vorsichtsmaßnahmen, die Eltern beim Mitbringen von Speisen und Lebensmitteln in die Kindertageseinrichtung beachten müssen, um die Gesundheit der Kinder nicht zu gefährden!*

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

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind Eier nicht durcherhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und nach Verzehr die Gesundheit beeinträchtigen. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb verzichten. Dazu gehören insbesondere:

- Alle Speisen einschließlich Salate, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden
- Angesäimte Bouillons
- Kartoffelsalat mit rohen Eiern
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee (z.B. Tiramisu)
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde
- Selbst hergestelltes Speiseeis

## **2. Verzicht auf Mett und Tatar**

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Mett und Tatar sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit Mett und Tatar zu verzichten.

## **3. Mitbringen von Rohmilch und Vorzugsmilch nur in abgekochtem Zustand**

In jüngster Zeit sind in Rohmilch und Vorzugsmilch Erreger entdeckt worden, die bei Kleinkindern zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Kochen Sie diese Milch daher unbedingt vorher ab.

## **4. Mitbringen von Produkten mit ausreichendem Mindesthaltbarkeitsdatum**

Soweit mitgebrachte Speisen und Lebensmittel für einen späteren Verzehr bestimmt sind, lagern sie noch einige Zeit. Daher sollten Sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Ware angegeben ist.

## **5. Weitere Vorsichtsmaßnahmen, die Sie berücksichtigen sollten**

Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen gekühlt transportiert werden. Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichenden Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühlschranktemperatur erhalten. Daher sollten Sie insbesondere folgende Lebensmittel nur gut gekühlt in die Kindertageseinrichtung transportieren:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde (z.B. Obst-, Cremetorten)
- Wurst und Käse
- Feinkostsalate
- Alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

**Besondere Vorsicht bei Speiseeis:** Speiseeis ist gerade bei Kindern ein beliebtes aber auch risikoreiches Lebensmittel. Ist es angetaut, können sich schädliche Keime darin besonders gut vermehren. Achten Sie deshalb beim Transport darauf, dass Speiseeis nicht antaut. Ist dies nicht möglich, verzichten Sie bitte darauf, es in die Kindertageseinrichtung mitzubringen.

Bereiten Sie selbst hergestellte Speisen erst an dem Tag frisch zu, an dem Sie diese in die Kindertageseinrichtung mitbringen. Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit, sich zu vermehren. **Daher sollten Sie mitgebrachte und selbst hergestellte Speisen erst am Tag der Mitnahme frisch zubereiten**