

Anlage 4 - Merkblatt Lebensmittelhygiene

Montessori Kinderhaus Wasserzell/Am Seidlkreuz

Als Kindergarten sind wir verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit der Kinder die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelhygieneverordnung einzuhalten. Das gilt auch, wenn Kuchen oder andere Lebensmittel für Kinderhausveranstaltungen oder anlässlich der Geburtstage der Kinder mitgebracht werden. Daher ist Folgendes zu beachten, wenn Lebensmittel in den Kindergarten gebracht werden:

- ⇒ Bitte keine Speisen mitbringen, die mit rohen Eiern zubereitet werden. Das sind z.B. Pudding mit Eischnee oder Kuchen mit Cremefüllung, selbstgemachte Mayonnaise!
- ⇒ Verzicht auf Hackfleischprodukte, Rohmilch und Vorzugsmilch!
- ⇒ Verzicht auf Alkohol in Speisen und Kuchen! Bitte auch auf den Alkoholanteil achten, wenn tiefgefrorene Kuchen mitgebracht werden.
- ⇒ Speisen bitte erst am Veranstaltungstag frisch zubereiten!
- ⇒ Salate mit gekochten Komponenten sowie alle Zutaten zunächst auf Kühlschranktemperatur kühlen, bevor sie gemischt werden!
- ⇒ Das Mindesthaltbarkeitsdatum aller mitgebrachten Speisen beachten bzw. nachsehen, dass sie noch nicht abgelaufen sind.
- ⇒ Bitte beachten, dass alle Speisen, die in die Kühlung gehören, in einer Kühltasche in den Kindergarten transportiert werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird!
- ⇒ Bitte jeder Speise eine vollständige Zutatenliste beifügen! (Allergiker!)
- ⇒ Bitte die mitgebrachten Speisen mit Angabe Ihres Namens in die von uns vorbereitete Liste eintragen! Achten Sie hinsichtlich Ihrer Gesundheit bitte auf Folgendes: Um das Infektionsrisiko zu minimieren, sieht das Infektionsschutzgesetz (IfSG) vor, dass kein Essen für den Kindergarten zubereitet werden darf, wenn bei Ihnen Krankheitssymptome auftreten, die auf die folgenden Krankheiten hindeuten oder wenn diese bei Ihnen festgestellt wurden:
 - Akute ansteckende Gastroenteritis (starker Durchfall)
 - Typhus und Paratyphus
 - Hepatitis A und E
 - Infizierte Wunden oder eine Hauterkrankung, die durch Kontakt mit Lebensmitteln auf andere übertragen werden können
 - Bei Ausscheidung von Salmonellen, Shigellen, EHEC-Bakterien oder Choleraerregern

Bitte beachten Sie dies! Wir danken für Ihr Verständnis und die gute Zusammenarbeit.