

Liebe Eltern,

manche Lebensmittel verändern sich unter bestimmten Einflüssen, wie zum Beispiel bei hohen sommerlichen Temperaturen, nicht ausreichender Kühlung oder bei nicht ausreichender Erhitzung und können dadurch der Gesundheit des Menschen Schaden zufügen.

Gerade Kinder reagieren auf „verdorbene“ Lebensmittel besonders anfällig, da ihr Organismus noch nicht so kräftig ist wie bei einem Erwachsenen.

Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie, wenn Sie Speisen für ihr Kind oder die Kita oder Schule zubereiten, auf bestimmte Lebensmittel verzichten und gewisse hygienische Regeln beachten.

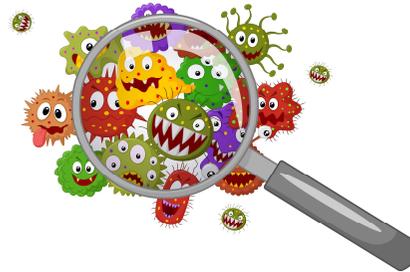
Wir haben die wichtigsten Punkte in diesem Faltblatt für Sie zusammengestellt, damit sich alle über das von Ihnen zubereitete Frühstück, den liebevoll zusammengestellten Nachmittags- snack oder Ihre mitgebrachten Kuchen und Speisen freuen können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit.

Ihr Gesundheits- und Veterinäramt

Lebensmittel können unerwünschte Keime, wie Bakterien und Schimmelpilze beinhalten. Auch Viren, wie beispielsweise der Norovirus, können über Lebensmittel von Mensch zu Mensch übertragen werden.

Diese Keime kommen überall vor und vermehren sich in der Regel bei Temperaturen zwischen 10° und 60°C auf und in Lebensmitteln sehr schnell.



Das Besondere ist, dass wir sie häufig weder am Aussehen noch am Geruch oder Geschmack erkennen können.

Einige Keime können Durchfall und Erkrankungen mit z.T. schwerwiegenden Komplikationen verursachen.

Es ist deshalb besonders wichtig, dass wir verhindern, dass diese krankmachenden Keime in unseren Speisen vorkommen.

Gesundheits- und Veterinäramt

Niederdingstraße 30a

48155 Münster

Telefon: 02 51/4 92-54 61

E-Mail veterinaeramt@stadt-muenster.de

Dieses Informationsblatt finden Sie in der jeweils aktuellen Fassung auf der Internetseite der Stadt Münster: <http://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz/merkblaetter>

Keime vermeiden

**Worauf Sie achten sollten,
wenn Sie Speisen in die Kita oder
Schule mitbringen**



Diese Speisen dürfen nicht mitgebracht werden

- ⊗ rohes Hackfleisch (z.B. Mett, Hackepeter, Tartar)
- ⊗ streichfähige Rohwürste (z.B. Zwiebelmettwurst, Teewurst)
- ⊗ Rohmilch und Vorzugsmilch
- ⊗ nicht gereifte Rohmilchkäse und andere frische Rohmilchprodukte
- ⊗ nicht ausreichend durchgegartes Fleisch
- ⊗ rohe Fischerzeugnisse (z.B. Räucherlachs, Graved Lachs, Sushi)
- ⊗ Speisen mit rohem Ei (z.B. selbstgemachte Mayonnaise, Süßspeisen mit rohem Ei)
- ⊗ Speiseeis, das schon angetaut war oder ist
- ⊗ Speisen mit nicht durcherhitzten tiefgekühlten Beeren

Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

Speisen kühl halten

Leichtverderbliche Lebensmittel, wie Fleisch/Fisch, Eier, Milch und alle Speisen, die mit diesen Lebensmitteln zubereitet sind, müssen im Kühlschrank bei höchstens 7°C gelagert werden. Speisen sollten immer kühl in die Kita/Schule transportiert werden (Kühltasche, Kühlakku, etc.).

Wir empfehlen für die Snacks Ihrer Kinder, die erst am Nachmittag gegessen werden, unempfindliche Lebensmittel (z.B. Stückobst/-gemüse, Brot), da die Kühlung über den Tag in der Kita/Schule nicht gewährleistet werden kann.

Lebensmittel waschen

Roh zu verzehrende Lebensmittel (z.B. Obst, Gemüse, Salat) immer gründlich waschen. (In Deutschland hat Leitungswasser Trinkwasserqualität.)

Lagerdauer beachten

Achten Sie auf die angegebenen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten auf den Verpackungen. Nach Ablauf dürfen diese in der Gemeinschaftspflege nicht mehr verwendet werden.

Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln

Bei der Zubereitung von rohen und gegarten Lebensmitteln nie dieselben Küchenutensilien verwenden, ohne sie vorher gründlich gereinigt zu haben.

Zügig verarbeiten

Leichtverderbliche Lebensmittel zügig verarbeiten. Je länger diese der Wärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

Persönliche Hygiene

Bitte achten Sie zu Ihrem eigenen und zum Schutze aller auf eine ausreichend gute und gründliche persönliche Hygiene (z.B. Hände waschen vor jedem Umgang mit Lebensmitteln).

Lebensmittel vollständig auftauen

Tiefgefrorenes Fleisch vor der Zubereitung ohne Verpackung und auf einem Abtropfgitter vollständig auftauen. Schütten Sie das Tauwasser sorgsam weg, da es Keime in erheblichem Maße enthält. Reinigen Sie alle Gegenstände sorgfältig, die damit in Berührung gekommen sind.

Speisen ausreichend (durch-)erhitzen

Leichtverderbliche Speisen immer auf mindestens 70°C erhitzen, nur so werden Keime und Bakterien abgetötet. (**Geflügel** darf nicht mehr rosig schimmern, Knochen müssen sich leicht lösen. **Eier** mind. 10 Minuten kochen bis das Eigelb fest ist. **Hackfleisch** muss nach dem Garen auch im Inneren gleichmäßig grau sein.)

Abkühlen

Heiße Speisen in flachen Behältern schnell abkühlen. Lassen Sie gekochte Zutaten für Salate abkühlen, bevor Sie den Salat mischen, damit andere Zutaten nicht erwärmt werden.

Abschmecken

Achten Sie auf hygienisches Abschmecken. Nutzen sie sauberes und frisches Besteck / Geschirr.

Backen

Kuchen, Waffeln und alle Teige, die rohes Ei enthalten, immer vollständig durchbacken.

Lebensmittel abdecken

Verzehrferige Lebensmittel im Kühlschrank vollständig abgedeckt lagern.

