

Drodzy rodzice,

niektóre produkty spożywcze zmieniają się pod określonym wpływem, na przykład pod wpływem wysokich temperatur latem, przy niewystarczającym chłodzeniu lub ze względu na zbyt krótkie ich podgrzewanie. Na skutek tego mogą one zaszkodzić zdrowiu człowieka.

To właśnie dzieci są szczególnie podatne na „popsute“ produkty spożywcze, ponieważ ich organizm nie jest tak silny jak organizm dorosłego człowieka.

Z tego powodu ważne jest, żeby rodzice przygotowujący posiłki dla swoich dzieci, lub placówki dziennej opieki nad dziećmi albo szkoły, zrezygnowali z niektórych produktów spożywczych i przestrzegali zasad higieny.

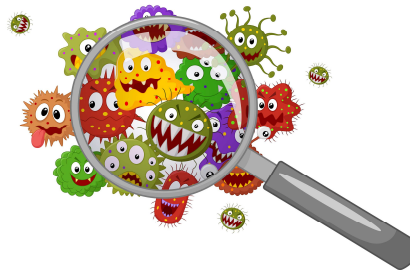
W tej ulotce zebraliśmy najważniejsze punkty po to, aby każdy mógł cieszyć się z przygotowanego przez was śniadania, z sympatia, przyrządzonego podwieczorku lub z upieczonych przez was ciast albo z przygotowanych przez was potraw.

Życzymy dużo przyjemności i smacznego.

Urząd Zdrowia i Weterynarii

Produkty spożywcze mogą zawierać niepożądane zarazki, jak bakterie i pleśń. Także wirusy, jak na przykład norowirusy, mogą być przenoszone z człowieka na człowieka za pośrednictwem produktów spożywczych.

Te zarazki występują wszędzie, a rozmnażają się z reguły w temperaturze od 10° do 60°C, co w produktach spożywczych odbywa się szczególnie szybko.



Cechą szczególną zarazków jest to, że bardzo często nie możemy ich rozpoznać ani po wyglądzie, ani też po smaku.

Niektóre zarazki mogą powodować biegunki i choroby z częściowo poważnymi komplikacjami. Dlatego szczególnie ważne jest zapobieganie występowaniu tych zarazków w naszych potrawach.

Gesundheits- und Veterinäramt

Nieberdingstraße 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>

Zdjęcia: ©shutterstock.com
Zarazki pod lupą: Teguh Mujiono 235604623
Dzieci, reka w ręce: SusIO 178077320

Jak unikać zarazków?

Na co zwracać uwagę, kiedy przynosimy potrawy do placówek dziennej opieki nad dziećmi lub do szkoły



Wyżywienie w placówkach dziennej opieki nad dziećmi i w szkołach w Münster. Smacznie i zdrowo

Tych potraw nie wolno przynosić

- ⊖ Surowe mielone mięso (np. metka, potrawy z mielonego mięsa typu „Hackepeter” albo tatar)
- ⊖ Dające się łatwo rozsmarować surowe kiełbasy (np. metka cebulowa, metka)
- ⊖ Surowe mleko i mleko wyborowe
- ⊖ Niedojrzały ser z surowego mleka lub inne świeże produkty z mleka surowego
- ⊖ Niedogotowane mięso
- ⊖ Produkty z surowej ryby (np. wędzony łosoś, łosoś „Graved”, sushi)
- ⊖ Potrawy z surowym jajkiem (np. zrobiony w domu majonez, słodkie potrawy z surowym jajkiem)
- ⊖ Roztopione lody albo lody, które były ponownie zamrażane
- ⊖ Potrawy z głęboko zamrożonymi, surowymi jagodami

Wskazówki dot. higienicznego postępowania z produktami spożywczymi

Potrawy przechowywać w chłodnym miejscu

Produkty spożywcze, które łatwo się psują, takie jak mięso / ryby, jajka, mleko i wszystkie potrawy przygotowane z tych produktów muszą być przechowywane w lodówce w temperaturze maks. 7°C. Potrawy należy zawsze przewozić do placówki dziennej opieki nad dziećmi / do szkoły w torbach termoizolacyjnych, lodówkach turystycznych itd. Ze względu na to, że placówki dziennej opieki nad dziećmi / szkoły nie gwarantują w ciągu dnia odpowiednich warunków do przechowywania potraw (lodówki itp.), na podwieczorki dla waszych dzieci polecamy artykuły spożywcze, które nie są wrażliwe na temperaturę (np. owoce, warzywa, chleb).

Mycie produktów spożywczych

Spożywane na surowo produkty spożywcze (np. owoce, warzywa, sałata) należy zawsze dokładnie umyć. (W Niemczech woda z kranu nadaje się do picia.)

Przestrzegać terminu przydatności do spożycia

Pamiętać o sprawdzeniu podanej na opakowaniu produktu spożywczego dacie przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia takie produkty nie mogą być używane w zakładach żywienia zbiorowego.

Postępowanie z surowymi i gotowanymi produktami spożywczymi

Podczas przygotowywania surowych i gotowanych produktów spożywczych nigdy nie używać tych samych przyrządów kuchennych, bez ich wcześniejszego, dokładnego umycia.

Produkty poddawać szybkiej obróbce

Łatwo psujące się produkty spożywcze poddawać szybkiej obróbce. Im dłużej produkty przechowywane są w ciepłe, tym istnieje większe ryzyko rozmnażania się zarazków.

Higiena osobista

Dla ochrony własnej oraz dla ochrony innych osób należy przestrzegać higieny osobistej (np. mycie rąk przed każdą pracą z produktami spożywczymi).

Produkty spożywcze należy całkowicie rozmrażać

Przed przygotowaniem głęboko zamrożonego mięsa całkowicie je rozmrozić (bez opakowania i na kratce ociekowej). Dokładnie usunąć wodę z rozmrażania, ponieważ zawiera ona duże ilości zarazków. Dokładnie wymyć wszystkie przedmioty, które miały kontakt z mięsem.

Potrawy odpowiednio podgrzewać

Łatwo psujące się potrawy zawsze podgrzewać do temperatury min. 70°C, tylko w ten sposób zarazki i bakterie zostają zabite. (**Drób** nie może mieć różowego połysku, mięso musi łatwo odchodzić od kości. **Jajka** gotować przez min. 10 minut, aż żółtko będzie twarde. **Mięso mielone** po gotowaniu musi być równomiernie szare w środku.)

Studzenie

Goście potrawy szybko ostudzić w płaskich pojemnikach. Zanim wymieszamy sałatkę, to gotowane składniki sałatki studzimy, po to aby uniknąć podgrzewania innych składników w sałatce.

Doprawianie

Pamiętać o higienicznym doprawianiu potraw. Używać tylko czystych sztućców / naczyń.

Pieczenie

Ciasta i wafle zawierające surowe jajka muszą być dokładnie upieczone.

Przykrywanie produktów spożywczych

Gotowe do spożycia produkty spożywcze przechowywać w lodówce pod przykryciem.

