

## **Hygienevorschriften bei privat zubereiteten Speisen**

Liebe Eltern,

wir freuen uns sehr, dass Sie uns bei Schulveranstaltungen durch Spenden von Kuchen, Salaten etc. unterstützen!

Sicherlich sind die folgenden Auflagen zum Verkauf privat hergestellter Lebensmittel in der Schule eine Selbstverständlichkeit für Sie, dennoch sind wir laut Schulhygieneplan gehalten, auf einige Regeln hinzuweisen.

Der falsche Umgang mit Lebensmitteln kann für die Gesundheit des Menschen gefährlich werden. Durch einen hygienebewussten Umgang mit Nahrungsmitteln lässt sich die Vermehrung und Verbreitung von Mikroorganismen stark reduzieren.

Durch die folgenden Maßnahmen kann die Gefahr, nach einem Lebensmittelverzehr zu erkranken, deutlich verringert werden.

### **1. Regeln zur Küchenhygiene**

- Bitte die Hände waschen, bevor mit der Zubereitung von Essen begonnen wird!
- Nahrungsmittel sollen nur von gesunden Menschen zubereitet werden, um die Gefahr der Bakterienverteilung zu vermeiden.
- Offene Wunden können Lebensmittel vergiftende Bakterien enthalten und müssen unbedingt abgedeckt werden!

### **2. Meidung risikobehafteter Lebensmittel**

Folgende Lebensmittel sind besonders leicht verderblich, bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden:

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst, etc.
- Rohes Fisch oder rohes Fleisch (z.B. in Salaten verarbeitet)
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee oder Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte (durch Erhitzen keimfrei gemachte) Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

### **3. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten**

Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart sind.

Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport darauf zu achten, dass eine Temperatur von 7°C nicht überschritten wird.

Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (z.B. Salate) warme Zutaten (z.B. frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermischt werden.

Kalte Salate sollten grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden!

**Vielen Dank!**