

## **ANLAGE 9: Merkblatt für den Umgang mit Speisen**

### Allgemeines:

Dieses Merkblatt regelt allgemein den Umgang mit Lebensmitteln aus dem häuslichen Bereich.

Es gilt sowohl für das Mitbringen von Kuchen, Torten etc. zu bestimmten Anlässen, als auch für den Umgang mit kalten und warmen Speisen, die zum eigenen Verzehr von zuhause mitgebracht werden.

Es besteht bei einem unsachgemäßen Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ein Gesundheitsrisiko. Unser Bestreben ist es, dieses Risiko so gering wie möglich zu halten.

Bei der Beachtung nachstehender hygienischer Regeln, kann lebensmittelbedingten Erkrankungen vorgebeugt werden.

### Regelungen:

- In den Tageseinrichtungen gilt eine eingeschränkte Lebensmittelauswahl.
- Zum Verzehr dürfen nicht mitgebracht werden:
  - Roheihaltige Speisen, (Torten, Desserts, selbstgemachte Majonäse)
  - Hackfleisch, Schaschlik und ungebrühte Bratwurst
  - Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
  - leichtverderbliche Salate (insbesondere Feinkost)

Bei zuhause vorgegarten Speisen sind zusätzlich folgende Hinweise zu beachten:

Personen die Speisen zubereiten, dürfen keine Krankheiten haben die von Lebensmitteln übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, keine Magen-Darm Erkrankungen sowie keine eiternden, nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände.

Die Speisen müssen gründlich durchgegart sein (erhitzen auf Kerntemperatur von mind. 70 – 80 für die Dauer von mind. 10 Minuten).

Fertig gekochte Speisen sofort kühlen und darauf achten, dass die Kühlkette bis zum Erhitzen nicht unterbrochen wird.

Transport in einer luftdichten Verpackung, bzw. bei Kuchen, Gebäck entsprechend abgedeckt.

Bis zum Verzehr werden die Speisen in der Einrichtung sachgemäß gekühlt.

Um die Kühlkette nicht zu unterbrechen müssen die Speisen direkt in der Einrichtung abgegeben werden.