



## **Merkblatt**

### **Mitbringen von Speisen in Kita und Schule**

**Dieses Merkblatt bezieht sich ausschließlich auf Lebensmittel, die im Rahmen von Anlässen (z.B. Kuchenbasar, Geburtstagsrunden, Abschiedsfeiern usw.) von Privatpersonen hergestellt und in Schulen, Kindertagesstätten und anderen Kinder-Betreuungseinrichtungen an Dritte abgegeben werden. Lebensmittel, die lediglich zur individuellen Versorgung der eigenen Kinder mitgegeben werden, sind von diesem Merkblatt nicht berücksichtigt.**

Bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte sind nachfolgende Hinweise zu beachten, da der unsachgemäße Umgang mit Lebensmitteln zu einer Übertragung von Krankheitserregern führen und damit ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen kann.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können [§ 5 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)].

#### **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. kaltgeräucherter Lachs, 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 wurden, müssen im Kühlschrank bei höchstens 7°C gelagert werden. Die Speisen sollten immer kühl in die Kita/Schule transportiert werden (Kühltasche, Kühlakku, etc.). Empfohlen werden für die Snacks, die erst am Nachmittag gegessen werden, unempfindliche Lebensmittel (z.B. Stückobst/-gemüse, Brot), da die Kühlung über den Tag in der Kita/Schule nicht immer gewährleistet werden kann.

##### Lebensmittel waschen

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

##### Lagerdauer beachten

Auf die angegebenen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten auf den Verpackungen ist zu achten.

##### Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln

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

### zügige Verarbeitung

Leichtverderbliche Lebensmittel sind zügig zu verarbeiten. Je länger diese der Wärme ausgesetzt sind, desto größer ist das Risiko einer Vermehrung von Mikroorganismen.

### Persönliche Hygiene

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

### Lebensmittel vollständig auftauen

Tiefgefrorenes Fleisch ist vor der Zubereitung ohne Verpackung und auf einem Abtropfgitter vollständig aufzutauen. Das Tauwasser ist sorgsam wegzuschütten, da es in erheblichem Maße Mikroorganismen enthalten kann. Alle Gegenstände sorgfältig, die damit in Berührung gekommen sind, sind sorgfältig zu reinigen.

### Speisen ausreichend (durch-)erhitzen

Leichtverderbliche Speisen sind immer auf mindestens 80 °C erhitzen, nur so werden die Mikroorganismen abgetötet. (Geflügel darf nicht mehr rosig schimmern, Knochen müssen sich leicht lösen. Eier müssen mindestens 10 Minuten gekocht werden, bis das Eigelb fest ist. Hackfleisch muss nach dem Garen auch im Inneren gleichmäßig grau sein.)

### Abkühlen

Heiße Speisen kühlen in flachen Behältern recht schnell ab. Gekochte Zutaten für Salate sollten abkühlen, bevor Sie den Salat mischen, damit andere Zutaten nicht erwärmt werden.

### Abschmecken

Auf hygienisches Abschmecken ist zu achten, d.h. benutztes Besteck darf nicht wiederholt in die abzuschmeckende Speise getaucht werden. Es ist sauberes und frisches Besteck/Geschirr zu nutzen.

### Backen

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

### Lebensmittel abdecken

Verzehrfertige Lebensmittel im Kühlschrank sind vollständig abgedeckt zu lagern.

### Sachgerechter Umgang bei der Ausgabe der Lebensmittel

Der direkte Händekontakt mit den Lebensmitteln ist zu vermeiden, Handschuhe oder Portionierbesteck (z.B. Zangen) sind zu verwenden. Für die Abgabe der Lebensmittel ist möglichst Einwegmaterial zu verwenden, anderenfalls ist das Schmutzgeschirr separat zu sammeln und in einer Geschirrspülvorrichtung (z.B. Spülmaschine) zu reinigen. Auch die kleinen Wunden an Händen und Armen sind mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abzudecken.

**Sollten Sie oder Ihre Helfer kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt sein, dürfen sie nicht mit Lebensmitteln umgehen!!**

### Abgabe über einen Verkaufsstand (z.B. Kuchenbasar)

Der Standort sollte witterungsgeschützt sein – die Lebensmittel dürfen nicht durch Regen, Wind, Staub, Sonne, Ausscheidungen von Mensch und Tier nachteilig beeinflusst werden (optimal: Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund). Die angebotenen Lebensmittel sind z.B. mittels Abdeckhauben vor Berührung, Anhusten, Anniesen zu schützen. In unmittelbarer Nähe sollte eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung (fließendes warmes und kaltes Trinkwasser, Flüssigseife, Papierhandtücher) zur Verfügung stehen. Es sind ausreichend Abfallbehälter mit Deckel zur Verfügung zu stellen.

Die Herkunft der mitgebrachten Lebensmittel sollte dokumentiert werden („Kuchenliste“ – Wer hat was mitgebracht?), damit bei einem eventuell auftretendem Krankheitsgeschehen die Ursache ermittelt werden kann.

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.**