

# INFORMATIONSBLETT FÜR ANGEHÖRIGE UND BEKANNTE

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielleicht haben Sie schon einmal davon gehört, daß Lebensmittel unter bestimmten Einflüssen, wie zum Beispiel bei hohen sommerlichen Temperaturen, oder wenn bestimmte Speisen nicht durcherhitzt werden, sich verändern und dadurch der Gesundheit des Menschen Schaden zufügen können. Eine Süßspeise mit rohen Eiern beispielsweise birgt die Gefahr, daß die verwendeten Eier mit Salmonellen infiziert waren und so eine Lebensmittelvergiftung auslösen. Gerade Kinder und ältere Menschen reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonders anfällig, da ihr Organismus häufig geschwächt ist. Sie können selbst mit dazu beitragen, diese Lebensmittelvergiftungen zu verhindern, indem Sie auf bestimmte Lebensmittel verzichten oder gewisse Vorsichtsmaßnahmen einhalten. Wir haben die wichtigsten Punkte auf diesem Blatt für Sie zusammengestellt, damit sich alle über Ihre mitgebrachten Kuchen, Süßspeisen, Salate und ähnliches freuen können.

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre aktive Unterstützung.

Ihr  
Team der Einrichtung

Speisen und Lebensmittel, auf die Sie verzichten sollten:

**Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden.**

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht durcherhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb unbedingt verzichten.

Dazu gehören:

- Alle Speisen, auch Salate, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu
- Angesäimte Bouillons
- Kartoffelsalat mit rohem Ei
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder die Creme mit rohem Ei hergestellt wurde
- selbst hergestelltes Speiseeis

**Verzichten Sie auf Mett und Tatar.**

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Mett und Tatar sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit Mett und Tatar zu verzichten.

**Rohmilch und Vorzugsmilch müssen abgekocht sein.**

In jüngster Zeit sind in Rohmilch und Vorzugsmilch Erreger entdeckt worden, die bei Kleinkindern zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Kochen Sie diese Milch daher unbedingt vorher ab.

**Bringen Sie nur Produkte mit, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum besitzen.**

# INFORMATIONSBLATT FÜR ANGEHÖRIGE UND BEKANNTE

Vielleicht sind die mitgebrachten Speisen für einen späteren Verzehr bestimmt und lagern noch einige Zeit. Daher sollten Sie darauf achten, daß ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Ware angegeben ist.

## Vorsichtsmaßnahmen, die Sie berücksichtigen sollten:

- Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden.
- Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühlschranktemperatur erhalten.
- Folgende Lebensmittel sollten Sie nur gut gekühlt transportieren:
  - Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
  - Nachspeisen
  - Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, z.B. Obsttorten, Cremetorten
  - Wurst und Käse
  - Feinkostsalate
  - alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

## Besondere Vorsicht bei Speiseeis!

Gerade Speiseeis ist ein sehr beliebtes, aber auch risikoreiches Lebensmittel. Ist es angetaut, können sich schädliche Keime darin besonders gut vermehren. Achten Sie deshalb beim Transport darauf, daß Speiseeis nicht antaut. Ist das nicht möglich, verzichten Sie darauf, es zur Tageseinrichtung mitzubringen.

Bereiten Sie die Speisen erst an dem Tage zu, an dem Sie diese mitbringen.

Werden Lebensmittel zu lange im voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit, sich zu vermehren. Daher sollten Sie Ihre mitgebrachten Speisen erst kurz vor Ihrer Abreise zubereiten.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.