

Landkreis Elbe-Elster  
Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung  
und Landwirtschaft  
Nordpromenade 4a  
04916 Herzberg

Tel.: 03535 46-2681, 2684  
Fax.: 03535 46-2687  
E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

## Merkblatt Mitbringen von Speisen in Kita und Schule

LM-23 Stand 03/16

Wenn zu Feierlichkeiten und sonstigen Veranstaltungen Speisen und Getränke mitgebracht werden sollen, sind einige wichtige Hinweise im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu beachten:

1. kühlpflichtige Speisen durchgehend **kühlen**
2. **Lagerdauer** und/ oder Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
3. Ausreichend **erhitzen**, z.B. Eier 10 min kochen
4. Beim Backen Teige immer gut **durchbacken**
5. Beim **Aufwärmen** auf mindestens 70°C erhitzen
6. Fertige Speisen **nicht mit den Händen anfassen.**
7. **Immer Hände waschen, bevor Speisen hergestellt und ausgegeben werden!**
8. Für enthaltene Zusatzstoffe besteht eine Kennzeichnungspflicht. Es wird empfohlen enthaltene Allergene mit anzugeben (Getreide mit Gluten, Fisch, Eier, Nüsse, Milch, Senf, Sellerie etc.)

Lebensmittel verderben durch unerwünschte Mikroorganismen. Diese sind überall in unserer Umwelt zu finden. Mikroorganismen können schwerwiegende Erkrankungen bei den Kindern auslösen, da das körpereigene Abwehrsystem noch nicht so entwickelt ist wie beim Erwachsenen.

Es gibt Speisen, bei denen das Risiko sich mit Mikroorganismen anzustecken besonders hoch ist.

**Diese Speisen sollten nicht mitgebracht werden:**

1. *Rohes Mett*, Hackepeter, Tartar
2. Streichfähige *Rohwurst*, wie z.B. Teewurst, Zwiebelmettwurst, Braunschweiger
3. *Rohmilch*, Rohmilchprodukte z.B. Rohmilchkäse
4. möglicherweise nicht ausreichend durchgegartes Fleisch, z.B. Frikadellen, Hähnchenschenkel
5. *Räucherlachs* und andere rohe Fischerzeugnisse, z.B. Sushi
6. Speisen mit *rohem Ei*, z.B. Salate mit Mayonnaise, Süßspeisen (z.B. Zitronenspeise)
7. *Geflügelsalat*
8. Sahnekuchen und *Torten, Obstkuchen mit Cremefüllung*

**Natürlich steht es der Kita/ Schulleitung frei, das Mitbringen von Speisen komplett zu untersagen (wenn das Risiko zu hoch erscheint), denn die Verantwortung trägt in erster Linie die Leitung der Kindereinrichtung.** Die Herkunft der mitgebrachten Lebensmittel sollte dokumentiert werden („Kuchenliste“ – Wer hat was mitgebracht?), damit für den hoffentlich nie eintretenden „Fall der Fälle“, wenn nach dem Verzehr eine vermutlich lebensmittelbedingte Erkrankung eintritt, die Ursache ermittelt werden kann.