

Hort der Grundschule  
Schulstraße 3  
01833 Dürrröhrsdorf-Dittersbach  
Telefon (035026) 928007

## **Hinweise für das Mitbringen von Speisen in den Hort z.B. Kindergeburtstag**

### **Wir freuen uns auf die Unterstützung mit z.B. Kuchen zum Kindergeburtstag!**

Bitte dabei diese Hinweise im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln beachten!

1. kühlungspflichtige Speisen durchgehend kühlen,
2. Lagerdauer und/ oder Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
3. Ausreichend erhitzen, z.B. Eier 10 min kochen
4. Teige immer gut durchbacken
5. notwendiges Aufwärmen, immer auf mindestens 70°C erhitzen
6. Speisezubereitung mit Handschuhen oder Küchenhilfsmitteln
7. Hände waschen, bevor Speisen hergestellt und ausgegeben werden
8. 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 deshalb 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. Geflügel,
8. Sahnekuchen und Torten, Obstkuchen mit Cremefüllung,

Vielen Dank für das Verständnis.

Das Hortteam!