

Liebe Eltern,

als Schule sind wir verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit Ihres Kindes die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelhygiene einzuhalten. Das gilt auch, wenn Sie Kuchen oder andere Lebensmittel für Schulveranstaltungen mitbringen oder zubereiten (z.B. EU-Schulobstprogramm NRW).

Wir gehen selbstverständlich davon aus, dass Sie die üblichen Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung von Speisen ohnehin einhalten. Trotzdem sind wir dazu verpflichtet, Sie über die bestehenden Verordnungen und Gesetze nachweislich zu informieren. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und die gute Zusammenarbeit.

Vorgaben gemäß:

- ✓ Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- ✓ Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- ✓ EU-Schulobstprogramm NRW

Zubereitung von Lebensmitteln:

- Reinigen Sie Obst und Gemüse durch Waschen mit Trinkwasser und ohne Zusatz von Reinigungsmitteln.
- Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die mit rohen Eiern zubereitet werden. Das sind z.B. Puddings mit Eischnee oder Kuchen mit Cremefüllung, selbstgemachte Mayonnaise.
- Verzichten Sie bitte auf Hackfleischprodukte, Rohmilch und Vorzugsmilch.
- Verzichten Sie auf Alkohol in Speisen und Kuchen. Achten Sie bitte auch auf den Alkoholanteil, wenn Sie tiefgefrorene Kuchen mitbringen.
- Bereiten Sie Speisen bitte immer erst am Veranstaltungstag frisch zu.
- Kühlen Sie bei Salaten mit gekochten Komponenten alle Zutaten zunächst auf Kühlschranktemperatur, bevor Sie sie mischen.
- Achten Sie bitte darauf, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum aller mitgebrachten Speisen noch nicht abgelaufen ist.
- Achten Sie darauf, dass alle Speisen, die in die Kühlung gehören, in einer Kühltasche in die Schule transportiert werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Persönliche Hygiene:

- Vor Beginn der Zubereitung und nach jedem Toilettengang Hände gründlich unter fließendem Wasser und mit Seife waschen. Hände mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- Saubere Arbeitskleidung
- Handschmuck (Ringe, Uhren, etc.) ablegen. Weitgehender Verzicht auf Kosmetika (z.B. Parfüms oder Nagellack)
- Reinigung des Arbeitsplatzes
- Direktes Anhusten oder Niesen vermeiden. Erkrankte Personen dürfen keine Lebensmittel zubereiten. Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere zubereiten. Beispiele für Symptome ansteckender Krankheiten können sein: Durchfall, hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, Gelbfärbung der Haut, Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, nässend, geschwollen oder schmierig belegt sind.
- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh, Fingerling) abgedeckt werden.

Sie dürfen keine Speisen für die Schule zubereiten, wenn bei Ihnen Krankheitssymptome auftreten, die auf die folgenden Krankheiten hindeuten oder wenn diese bei Ihnen festgestellt wurden:

- Akute infektiöse Gastroenteritis
- Cholera
- Shigellenruhr, Salmonellose oder eine andere infektiöse Gastroenteritis (starker Durchfall)
- Typhus und Paratyphus
- Hepatitis A und E
- Infizierte Wunden oder eine Hauterkrankung, die durch Kontakt mit Lebensmitteln auf andere übertragen werden kann.

Sie dürfen ebenfalls keine Speisen für die Schule zubereiten, wenn Sie Salmonellen, Shigellen, EHEC-Bakterien oder Choleraerreger ausscheiden.