

Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Speisen und Lebensmittel, auf die Ihr verzichten solltet:

Bitte bringt 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 solltet Ihr deshalb unbedingt verzichten.

Dazu gehören:

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

Verzicht auf Mett und Tatar.

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikroorganismen außergewöhnlich rasant.

Rohes Bratwurstbrät, Mett, Tatar und halbgares Fleisch sind besonders gefährlich. Wir bitten Euch deshalb, auf diese Speisen 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. Kocht diese Milch daher unbedingt vorher ab. Verwendet besser pasteurisierte Milch oder H-Milch, denn bei diesen Milchsorten sind durch die Erhitzung die Erreger abgetötet worden.

Mitbringen von Produkten mit ausreichendem Mindesthaltbarkeits-Datum

Soweit mitgebrachte Speisen und Lebensmittel für einen späteren Verzehr bestimmt sind, lagern sie noch einige Zeit. Daher solltet Ihr darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeits-Datum auf der Ware angegeben ist.

Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind erforderlich bei kühlpflichtigen und leichtverderblichen Lebensmitteln

Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden.

Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Ihr die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus packt, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühlschranktemperatur erhalten.

Folgende Lebensmittel solltet Ihr nur gut gekühlt transportieren und lagern:

- alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis
- Salate mit Marinade auf Mayonnaise- oder Milchprodukt-Basis,
- Salate mit eiweißreichen Zutaten (Fleisch, Wurst, Eier, Käse)
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, z. B. Obsttorten, Cremetorten
- Nachspeisen wie Joghurt, Quark, Pudding und Cremes
- Wurst, Käse und Fisch
- Fleischprodukte (Steaks, Bratwurst, Schaschlik usw.)

Besondere Vorsicht bei Speiseeis!

Gerade Speiseeis ist ein sehr beliebtes, aber auch risikoreiches Lebensmittel. Ist es ange-taut, können sich schädliche Keime darin be-sonders gut vermehren. Achtet deshalb beim Transport darauf, dass Speiseeis nicht antaut. Ist das nicht möglich, verzichtet darauf.

Bereitet die Speisen erst an dem Tage zu, an dem Ihr diese mitbringen.

Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zu-bereitet, haben die schädlichen Keime genü-gend Zeit sich zu vermehren. Daher solltet Ihr Eure mitgebrachten Speisen erst kurz vor der Abreise zubereiten.

Denkt bitte daran, dass die Kühlmöglichkeiten einen Tag vorher angeschaltet werden.

Wir haben im Casino zwei Kühlschränke und einen Gefrierschrank. Diese Geräte brauchen bis zu 24 Stunden um auf Betriebstemperatur zu kommen. Unser Kühltresen muss etwa eine Woche vorher zusammengebaut und aufgestellt werden, damit das Kühlmittel wieder zurück läuft. Er benötigt etwa 3 Stunden zum Abkühlen. Verlasst Euch nicht darauf, das schon jemand anderes die Geräte anschaltet. Schaut bitte selber nach.

Lust auf Essen !

Liebe Tänzerinnen und Tänzer,

wahrscheinlich habt Ihr schon davon gehört, dass sich bei sommerlichen Temperaturen bestimmte Lebensmittel und Speisen verän-dern und dadurch der Gesundheit des Men-schen Schaden zufügen können.

Eine Süßspeise mit rohen Eiern, wie z. B. Tira-misu birgt die Gefahr, dass die verwendeten Eier mit Salmonellen infiziert waren und so eine Lebensmittelvergiftung auslösen.

Ihr könnt selbst dazu beitragen, Lebensmittel-vergiftungen zu verhindern, indem Ihr auf be-stimmte Lebensmittel und Speisen verzichtet oder gewisse Vorsichtsmaßnahmen einhaltet.

Wir danken für Eure Unterstützung und Eurer Verständnis.

Der Text wurde folgenden Publikationen entnommen und leicht modifiziert:

http://www.jugendamt.nuernberg.de/downloads/kita_betreuungsvereinbarung.pdf

Seite 11, abgerufen am 20.1.2010

dort zitiert nach:

Deutscher Caritasverband (Hrsg.):

„Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird:

Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung“

Freiburg, Lambertus 1999

[http://www.landkreis-deggendorf.de/DynDox.asp?](http://www.landkreis-deggendorf.de/DynDox.asp?LinkId={795064DB-EE0D-4888-89B3-0E470EAAC757})

LinkId={795064DB-EE0D-4888-89B3-0E470EAAC757}

Essen fürs Fest, abgerufen am 9.9.2005 und 20.1.2010

TSA im VfL Lüneburg
Tel 04131 / 2461659

info@casino-lueneburg.de
www.casino-lueneburg.de

Casino Lüneburg

Tanzsportabteilung im VfL

Information

Essen fürs Fest



Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)