

Informationsblatt für selbst gemachte und mitgebrachte Speisen

BRINGEN SIE KEINE SPEISEN MIT, DIE UNTER VERWENDUNG VON ROHREN EIERN HERGESTELLT WURDEN:

- Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht durch erhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Auf Speisen mit rohen sollten Sie deshalb unbedingt verzichten:
- Alles Speisen, auch Salate, mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu
- **Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde**
- Selbst hergestelltes Speiseeis, wenn rohe Eier verwendet wurden

VERZICHTEN SIE AUF FRISCHES METT, TATAR UND ÄHNLICHE FLEISCHZUBEREITUNG:

- Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen oder einem genauso gefährlichem Keim „Campylobacter“ belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit frischem Mett, Tatar zu verzichten.

VERZICHTEN SIE AUF ROHMILCH UND VORZUGSMILCH:

- Rohmilch und Vorzugsmilch können Erreger enthalten, die bei Kleinkindern und anderen immungeschwächten Personen zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Damit die Milch gesundheitlich unbedenklich ist, muss sie einem speziellen Erhitzungsverfahren (Pasteurisierung oder Ultrahoherhitzung) unterzogen werden. Bringen und verwenden Sie bitte keine Rohmilch oder Vorzugsmilch.

BRINGEN UND VERWENDEN SIE PRODUKTE; DIE EIN AUSREICHENDES MINDESTHALTBARKEITSDATUM AUFWEISEN:

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

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 Kühltemperatur erhalten, z.B. Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, Milchprodukte, Feinkostsalate, sowie Fleisch und Wurstzeugnisse**

VIELEN DANK FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG