



Elterninformationen zum
Umgang mit Lebensmitteln in der Schule
(Klassenveranstaltungen, Pausenverkauf, Schulfeste)

14.05.2013

Liebe Eltern!

Es gibt immer wieder Unsicherheiten, wenn es um den Umgang mit Lebensmitteln in der Schule geht. Unbedenklich ist alles, was Sie als Eltern Ihrem Kind als Pausenmahlzeit mit in die Schule geben, denn über die Qualität dieses Essens wachen Sie als Erziehungsberechtigte selbst.

Sobald Sie Lebensmittel für andere Kinder in die Schule bringen, sei es für einen Pausenverkauf zum guten Zweck oder für eine Klassenveranstaltung oder ein Schulfest, müssen Sie einige Hygienemaßnahmen beachten, die das Landesgesundheitsamt Niedersachsen für den Umgang mit Lebensmitteln im Schulbereich vorgibt:

Auszug aus dem Hygieneplan des Landesgesundheitsamtes Niedersachsen

www.arbeitsschutz.nibis.de/seiten/.../hygiene/.../hygieneplan_2009.p...

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes.

Eltern sind darüber zu informieren, so der Gesetzestext weiter,

- **welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind:** Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus, Eiprodukte, Säuglings- oder Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen. In genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken.

- **welche Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten sind** (Hygiene-Maßnahmen zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen):

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder dem Naseputzen gründlich die Hände mit Waschlotion unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Bitte achten Sie beim Waschen auch auf die Stellen, die leicht vergessen werden. Dies sind Fingerkuppen und Fingernägel, Fingerzwischenräume, Handrücken, Daumen.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel oder in die Hände.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Stellen Sie sicher, dass

- die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sind.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (zum Beispiel professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung).

Bitte beachten Sie, liebe Eltern, und ihr, liebe Schülerinnen und Schüler, diese Richtlinien für den Umgang mit Lebensmitteln, wenn für die nächste schulische Veranstaltung gekocht und gebacken wird.

Mit besten Wünschen für gelungene Schulveranstaltungen mit Leckereien aus der eigenen Herstellung,

Vera Eckermann (Leitung Sek. I), Meike Wassmann („Erste-Hilfe“-Beauftragte)



Rücklaufzettel zur Abgabe bei der Klassenleitung:

Vom Infoschreiben zur Hygienebelehrung habe ich Kenntnis genommen.

 Datum, Ort

 Unterschrift eines/einer Erziehungsberechtigten