



Merkblatt Lebensmittelhygiene bei Schulveranstaltungen

Liebe Eltern,

bei Klassen- und Schulfesten sorgen Sie mit Ihren hausgemachten Spezialitäten immer für vielfältige und leckere Büfets, an denen sich alle, die mitfeiern, gerne bedienen.

Für die Ausgabe von Lebensmitteln im Rahmen solcher Feierlichkeiten haben wir als Schule zum Schutz der Gesundheit die Verpflichtung, Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelhygieneverordnung einzuhalten. Darum bitten wir Sie, folgende Regeln einzuhalten:

- Achten Sie darauf, dass alle Backwerke durchgebacken sind.
- Achten Sie darauf, dass alle Speisen frisch zubereitet sind und gegebenenfalls gekühlt werden. Zu kühlende Speisen müssen in einer Kühltasche transportiert werden.
- Verzichten Sie auf Speisen, die mit rohen Eiern zubereitet sind, beispielsweise selbstgemachte Mayonnaise, Eischnee in Pudding und Cremes.
- Verzichten Sie auf Speisen aus Rohmilch, Hackfleisch, rohem Fleisch und rohem Fisch, beispielsweise Hackepeter, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst usw.
- Da es Kinder mit Allergien gibt, fügen Sie bitte der Speise eine vollständige Zutatenliste bei.
- Beschriften Sie bitte die Behälter oder das Geschirr mit Ihrem Namen.
- Denken Sie daran, dass Sie nur dann Speisen zubereiten dürfen, wenn Sie frei von Infektionskrankheiten und Hautverletzungen sind.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und die gute Zusammenarbeit zur Gesunderhaltung der Schulgemeinschaft.

Katrin Paul, Schulleiterin