

### **Hinweise zur Lebensmittelhygiene/zum Infektionsschutz bezüglich mitgebrachter Speisen**

Liebe Eltern und Erziehungsberechtigte,

als Schule sind wir verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit Ihrer Kinder die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelhygieneverordnung einzuhalten. Dies gilt insbesondere, wenn Sie Kuchen oder andere Speisen für Schulveranstaltungen mitbringen. Auch wenn dies für Sie selbstverständlich ist, müssen wir jedoch noch einmal darauf hinweisen.

Daher möchten wir Sie darum bitten, auf die folgenden Dinge zu achten, wenn Sie Lebensmittel mit in die Schule bringen:

- Bitte verwenden Sie nur frische Eier.
- Verzichten Sie möglichst auf Hackfleischprodukte, Rohmilch und Vorzugsmilch.
- Achten Sie bitte auf eine frische, zeitnahe Zubereitung.
- Beachten Sie bitte eine ausreichende Kühlung sowie eine nicht unterbrochene Kühlkette.
- Verzichten Sie auf Alkohol in Speisen und Kuchen (auch bei Tiefkühl- und Fertigware)
- Achten Sie bitte darauf, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum aller mitgebrachten Speisen noch nicht abgelaufen ist.

#### **Achten Sie auch bitte auf folgendes:**

Um das Infektionsrisiko zu minimieren, sieht das Infektionsschutzgesetz vor, dass Sie kein Essen für die Schule zubereiten dürfen, wenn Sie an einer der folgenden Krankheiten leiden bzw. bei Ihnen Krankheitssymptome auftreten, die auf die folgenden Krankheiten hindeuten:

- akute, ansteckende 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.
- Erkrankungen durch Salmonellen, Shigellen, EHEC-Bakterien oder Cholera-Erreger

Ich danke Ihnen für Ihr Verständnis, die gute Zusammenarbeit und hoffe auch weiterhin auf kulinarische Unterstützung für unsere Schulveranstaltungen.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Reuen, Oberstudiendirektor  
(Schulleiter)