

Köln, 02.11.2022

## **Elternbrief zur Belehrung in Sachen Lebensmittelhygiene bzgl. mitgebrachter Speisen**

Liebe Eltern,

als Schule sind wir verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit unserer Schüler die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelhygieneverordnung einzuhalten. Das gilt auch, wenn Sie Kuchen oder andere Lebensmittel für Schulveranstaltungen mitbringen. Hierzu gehört auch unser Tag der offenen Tür.

Wir möchten Sie daher bitten, auf die folgenden Dinge zu achten, wenn Sie Lebensmittel mit in die Schule bringen:

- Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die mit rohen Eiern zubereitet werden. Das sind z. B. Puddings mit Eischnee oder Kuchen mit Cremefüllung, selbst gemachte Mayonnaise.
- Verzichten Sie bitte auf Hackfleischprodukte, Rohmilch und Vorzugsmilch.
- Verzichten Sie auf Alkohol in Speisen und Kuchen. Achten Sie bitte auch auf den Alkoholanteil, wenn Sie tiefgefrorene Kuchen mitbringen.
- Bereiten Sie Speisen bitte erst am Veranstaltungstag frisch zu.
- Kühlen Sie bei Salaten mit gekochten Komponenten alle Zutaten zunächst auf Kühlschranktemperatur, bevor Sie sie mischen.
- Achten Sie bitte darauf, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum aller mitgebrachten Speisen nicht abgelaufen ist.
- Achten Sie darauf, dass alle Speisen, die in die Kühlung gehören, in einer Kühltasche in die Schule transportiert werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird.
- Fügen Sie jeder Speise eine vollständige Zutatenliste bei oder füllen das angehängte Formblatt aus.
- Tragen Sie bitte die von Ihnen mitgebrachten Speisen mit Angabe Ihres Namens in die von uns vorbereitete Liste ein.

### **Achten Sie hinsichtlich Ihrer Gesundheit bitte auf Folgendes:**

Um das Infektionsrisiko zu minimieren, sieht das Infektionsschutzgesetz (IfSG) vor, dass Sie **kein Essen für die Schule zubereiten dürfen**, wenn bei Ihnen Krankheitssymptome auftreten, die auf die folgenden Krankheiten hindeuten, oder wenn diese bei Ihnen festgestellt wurden:

- 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.

Wenn Sie Salmonellen, Shigellen, EHEC-Bakterien oder Choleraerreger ausscheiden, dürfen Sie, auch wenn Sie sich nicht krank fühlen, nicht für unsere Schule kochen. Bitte beachten Sie dies.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und die gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Frau Gisela Schneider-Plum, MA.  
Schulleiterin

Köln, 02.11.2022

### Formblatt: Erklärung zur LMIV für Lebensmittelspenden

Liebe Kuchenspender!

Wir möchten Sie daher bitten, das folgende Formular auszufüllen und zusammen mit Ihrem Kuchen/Waffelteig oder herzhaften Snacks abzugeben. Die Formulare werden wir in einem Ordner sammeln und bei Nachfragen zur Verfügung stellen.

Name des Kuchenspenders: \_\_\_\_\_

Name des Kindes: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Name des Kuchens/Gerichts: \_\_\_\_\_

Der Kuchen/das Gericht enthält folgende Allergene:

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Gluten, z. B. Weizen, Dinkel, Roggen, Grünkern, Hafer  | <input type="checkbox"/> |
| Krebstiere   | <input type="checkbox"/> |
| Ei   | <input type="checkbox"/> |
| Fisch  | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse   | <input type="checkbox"/> |
| Soja   | <input type="checkbox"/> |
| Laktose, z. B. Milch, Joghurt, Quark, Frischkäse   | <input type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Hasel-, Wal-, Pekan-,<br>Cashew-, Para- und Macadamianüsse, Pistazien | <input type="checkbox"/> |
| Lupinen  | <input type="checkbox"/> |
| Sellerie   | <input type="checkbox"/> |
| Senf   | <input type="checkbox"/> |
| Schwefel   | <input type="checkbox"/> |
| Weichtiere, z. B. Tintenfisch  | <input type="checkbox"/> |

---

Datum, Unterschrift des Kuchenspenders