|  |
| --- |
| **Musterbrief: Lebensmittelhygiene** |
| Liebe Eltern,  vielen Dank für Ihr Angebot, kurzfristig die Verpflegung der Kinder zu übernehmen, nachdem unsere Frischküche schließen musste. Aus haftungsrechtlichen Gründen informiere ich Sie über die Einhaltung notwendiger Rahmenbedingungen, die uns die Lebensmittelhygiene- Vorschriften vorgeben. Auch Ihr Team informieren Sie deshalb bitte über nachfolgend aufgeführte Punkte. Diese sind in jedem Fall und ohne Ausnahme sicherzustellen:  Alle Helfer müssen gesund sein und sich hygienisch verhalten. Alle Räumlichkeiten, die Sie für die Verpflegung der Schüler nutzen, müssen einwandfrei sauber sein. Achten Sie beim Einkauf darauf, dass Sie nur ganz frische Ware kaufen. Kühlketten müssen eingehalten und dürfen nicht unterbrochen werden. Verwenden Sie unbedingt Isolierbehälter, die eine Kühlung garantieren. Trennen Sie Obst, Gemüse und Salate von sonstigen Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch. Rohe Lebensmittel wie rohes Fleisch (z. B. Mett) oder roher Fisch (z. B. Sushi) dürfen nicht Bestandteil zubereiteter Speisen sein. In der Schule dürfen keine Lebensmittelreste verbleiben. Sie müssen nach dem Ende des Mittagstischs im Zweifel entsorgt werden.  Ich bitte um Verständnis für diese Hinweise und danke nochmals für Ihr Engagement.  Mit freundlichen Grüßen  *Regine Mahlmann*  Schulleiterin |