



Grundschule Aufkirchen in Egenhofen

Schulstraße 8 • 82281 Egenhofen • Telefon 08145/94510 • Fax 08145/94512
E-Mail: buero@gs-aufkirchen-ffb.de www.gs-aufkirchen-ffb.de



Sicherer Umgang mit Lebensmitteln Hygienevorschriften

für den Umgang mit Lebensmitteln, die zum Verzehr für andere an die Grundschule Aufkirchen gebracht werden, gelten die Vorschriften des „Leitfadens für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ (Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit, neu: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz). In Ergänzung und Präzisierung zu diesem Leitfaden gelten für die mitgebrachten Speisen die folgenden vom KUVB mitgeteilten Einschränkungen:

- kein rohes Fleisch (Hackfleisch, Tartar)
- alle Fleischgerichte müssen durchgegart/durchgebraten werden (mind. 70°C für mind.10 Min.)
- keine Frischei-Speisen (Tiramisu)
- alle Eierspeisen und Eierteigwaren müssen komplett durchgebraten sein (wichtig für Crêpes und Waffeln!)
- keine Mayonnaise (z.B. im Kartoffelsalat)
- keine Cremefüllungen, keine Sahnetorten – nur durchgebackene Kuchen
grundsätzlich: keine leicht verderblichen Speisen!

Wir danken für Ihr Verständnis und bitten darum, die Kenntnis des Merkblatts mit Ihrer/deiner Unterschrift zu bestätigen.

„Hiermit bestätige ich, das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ gelesen zu haben. Ich verpflichte mich, die dort angegebenen Verhaltensregeln für den Umgang mit Lebensmitteln, die zum Verzehr an die Grundschule Aufkirchen gebracht werden, zu beachten und anzuwenden. Zusätzlich beachte ich die oben angegebenen Regelungen des Kommunalen Unfallversicherungsverbandes (KUVB).“

Schüler/in:

Vorname

Nachname

Geburtsdatum

Ort/Datum

Erziehungsberechtigte/r