

Kochani Rodzice!

Cieszymy się bardzo, że chcą Państwo przynieść coś smacznego z domu do przedszkola. Aby nie stracić radości z uroczystości i ucztowania, powinni Państwo wziąć pod uwagę kilka następujących informacji i rad dotyczących higienicznego obchodzenia się z artykułami spożywczymi.

Artykuły spożywcze psują się pod wpływem działania niepożądanych mikroorganizmów. Są to drobnoustroje, które znajdują się praktycznie wszędzie – w powietrzu, na rękach, na artykułach spożywczych, na ręcznikach kuchennych itd.

Do takich niechcianych i niepożądanych mikroorganizmów należą salmonelle. Wytwarzają one substancje, których nie można dostrzec gołym okiem, czy też rozróżnić ich po zapachu lub smaku. Po ich spożyciu, mniej więcej po upływie ok. 5 godzin do 7 dni, mogą wystąpić takie objawy jak: biegunka, wymioty, bóle brzucha i głowy, nudności, gorączka, a czasami nawet może dojść do ciężkich komplikacji.

Salmonelle występują najczęściej w produktach pochodzenia zwierzęcego, które nie są wystarczająco długo podpiekane lub podgrzewane, np.: w drobiu, jajkach, mięsie oraz daniach sporządzonych z tych składników. Im więcej bakterii salmonelli w potrawie, tym większe prawdopodobieństwo zatrucia się.

Potrawy, których Państwo nie powinni przynosić do przedszkola:

- Surowe mięso mielone, befszyk tatarski
- Surowe kiełbasy do smarowania, np.: metka cebulowa
- Surowe mleko, mleko wyborowe, surowe produkty mleczne, np.: sery z surowego, niepasteryzowanego mleka
- Niewystarczająco długo podpiekane mięsa, jak np.: kotlety mielone lub udka z kurczaka (proszę koniecznie sprawdzić, czy mięso jest dopieczone)
- Wędzony lub peklowany łosoś oraz wszelkie potrawy z surowych ryb, np. Sushi.
- Potrawy z surowym jajkiem, np.: majonez domowego wyrobu lub też słodkie dania, których składnikiem jest surowe jajko
- Lody, które były lub są rozmrożone
- Sałatki z drobiu
- Torty ze śmietaną

Dalsze informacje i praktyczne porady otrzymają Państwo:

U wykwalifikowanych pracowników zajmujących się zdrowym odżywianiem dzieci w przedszkolu oraz w

**Leibniz-Institut
für Präventionsforschung und
Epidemiologie – BIPS GmbH**

Wiebke v. Atens-Kahlenberg / Heidegret Bosche
Achterstraße 30, 28359 Bremen
Tel. 0421 218- 56 910 / 911
Email: atens@leibniz-bips.de
bosche@leibniz-bips.de

Leibniz-Institut
für Präventionsforschung und
Epidemiologie – BIPS GmbH



na co należy
zwracać uwagę,
jeśli przynoszą Państwo
posiłki do żłobka
lub przedszkola



wskazówki i rady
(nie tylko) dla rodziców

Proszę przestrzegać następujących wskazówek dotyczących higienicznego

obchodzenia się z artykułami spożywczymi:

Potrawy, które z reguły przechowywane są w lodówce, muszą być transportowane w odpowiednio niskiej temperaturze. Do tego celu najlepiej nadają się lodówki turystyczne z wkładami chłodzącymi, które utrzymują temperaturę panującą w lodówce aż do 2 godzin.

Wszystkie łatwo psujące się artykuły spożywcze, takie jak: mięso, przetwory mięsne, ryby, jajka, mleko i przetwory mleczne muszą być przechowywane w lodówce w maksymalnej temperaturze +7°C aby zapobiec rozwijaniu lub rozmnażaniu bakterii.

przestrzegać okresu przechowywania

Proszę przestrzegać datę ważności podaną na opakowaniu.

całkowite rozmrażanie

Przed przyrządzeniem zamrożonego mięsa i drobiu należy pamiętać o jego całkowitym rozmrożeniu bez opakowania. W przeciwnym razie mięso nie osiągnie podczas pieczenia wymaganej temperatury +80°C (dotyczy to szczególnie grubszych kawałków mięsa)

Wodę, która pozostaje po rozmrożeniu mięsa i drobiu, należy wylać, ponieważ może ona zawierać bakterie salmonelli. Wszystkie naczynia i przedmioty, z którymi miały one styczność podczas rozmrażania (np.: miski, płyta kuchenna, regały w lodówce, ścierki) należy dokładnie wyczyścić.



prawidłowe podgrzewanie

Wszystkie potrawy należy podgrzewać 10 minut w temperaturze co najmniej +70°C.

Metody kontroli:

1. Możliwość:

Drób: mięso nie może mieć różowego zabarwienia; kości dają się łatwo oddzielić od mięsa

Gotowane jajka: jajka należy gotować 10 minut aby żółtko było twarde

Mięso mielone: równomiernie szary kolor, kotlety mielone nie mogą mieć w środku różowego zabarwienia

2. Możliwość:

Użycie specjalnego termometru (pirometru) do artykułów żywnościowych.

pieczenie

Ciasta, które zawierają jajka, np.: ciasto na wafle, należy przygotowywać na krótko przed spożyciem i przechowywać w niskiej temperaturze. Ciasto dobrze dopiec!

schładzanie

Najlepiej schładzać gorące potrawy w płaskich naczyniach; przyspiesza to proces schładzania.

Przy przygotowywaniu sałatki ziemniaczanej, sałatki z makaronem, czy też innych złożonych potraw, należy wszystkie ugotowane składniki ostudzić, zanim się je wymiesza.

odgrzewanie

Schłodzone potrawy przeznaczone do ponownego spożycia, należy podgrzać do temperatury +80°C, aby zniszczyć mikroorganizmy, które rozwinęły się pomimo przechowywania potraw w chłodnej temperaturze.

sprawne przetwarzanie

łatwo psujące się artykuły żywnościowe należy jak najszybciej przerobić. Im dłużej znajdują się one w temperaturze pokojowej, tym większe jest ryzyko rozmnażania się bakterii.

nie dotykać gotowych posiłków

Gotowych posiłków nie należy dotykać gołymi rękami, aby uniknąć przenoszenia zarazków.