

Hygiene-Checkliste

beim Essen mit Kindern

Warum sollte man beim Umgang mit Lebensmitteln besonders sorgfältig auf Hygiene achten?

Wer allzu sorglos mit Lebensmitteln hantiert und diese an andere weitergibt, kann schnell bei einem größeren Personenkreis Lebensmittelinfektionen verursachen. Gerade für jüngere Kinder kann das gravierende Folgen bis hin zu lebensbedrohlichen Erkrankungen haben. Daher sollte man einige Grundregeln beachten, wenn man Essen an Kinder weitergibt.

- Bevor Lebensmittel angefasst werden, sollten alle Beteiligten (auch die Kinder) ihre Hände gründlich mit Seife und unter fließendem Wasser waschen.
- Fingerringe, Armbanduhr etc. sollten bereits vor dem Händewaschen abgelegt und erst nach dem Essen wieder angelegt werden.
- Hände abtrocknen – das geht am hygienischsten mit Einmal-Handtüchern.
- Falls gemeinsam Essen zubereitet werden soll, sollten alle Arbeitsflächen mit sauberen Lappen und geeigneten Reinigungsmitteln vorher gründlich gereinigt werden.
- Alle Schüsseln, Teller, Besteck, Servietten etc. und auch der Tisch, an dem gegessen wird, sollten hygienisch sauber sein.
- Besonders heikel ist der Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst, Fisch, Meeresfrüchte, rohe Eier, Milchprodukte, Speiseeis, Sahne, Mayonnaise, Rohkostsalat etc.). Hier sollte man unbedingt auf durchgehende gute Kühlung der Lebensmittel achten.
- Wunden an Händen oder Armen sollten, selbst wenn sie nur klein sind, unbedingt mit einem wasserfesten Pflaster geschützt werden – im Zweifelsfall lieber Einweghandschuhe tragen.
- Wer infizierte Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten hat oder wer eine ansteckende Durchfallerkrankung hat, darf laut Gesetz kein Essen an andere Menschen weitergeben.

Tipp: In vielen Kirchen und Gemeinden gibt es eine oder mehrere Personen, die an Hygiene-/Lebensmittelschulungen des Gesundheitsamts teilgenommen haben. Wer unsicher ist, sollte dort nachfragen – oder direkt beim örtlichen Gesundheitsamt um Infos bitten.