

Hygiene beim Kochen, Backen und Wickeln

Download: Beispiele für geeignete und nicht zu empfehlende Lebensmittel auf Festen

von Heike Schnurr

	Geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltungsmöglichkeiten auf dem Fest.	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind.
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z.B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z.B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z.B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
Feinkostsalate, Salate, Dips	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhaftes Backwaren, Kleingebäck	Feinkostsalate mit selbst hergestellter, rohehaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhaftes Backwaren, Kleingebäck	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier	Rohhaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eierbestandteile (z.B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z.B. Tiramisu, Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch	Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschene Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen, gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

Kindergarten heute

Damit Sie haben, was Sie brauchen!

DAS FACHMAGAZIN



10 Ausgaben für nur 81 € inkl. Versand

Das Fachmagazin für Frühpädagogik bietet Ihnen:

- ✓ Fundiertes Fachwissen und Methoden zu aktuellen Themen
- ✓ Anschauliche und authentische Praxisbeiträge aus dem Kita-Alltag
- ✓ Mit 50 Jahren Erfahrung steht Kindergarten heute Ihnen unterstützend zur Seite
- ✓ Preis für Printausgabe und Digitalzugang

Kein Risiko!

Das Abo ist jederzeit mit sofortiger Wirkung kündbar!

(Das Geld für nicht gelieferte Ausgaben wird Ihnen natürlich zurückerstattet.)

DAS LEITUNG SHEFT



4 Ausgaben: 51,80 € inkl. Versand

- ✓ Fundiertes Fachwissen und Arbeitsmethoden für alle Leitungsaufgaben
- ✓ Unterstützt Sie bei Prozessen und in der Zusammenarbeit mit Eltern und Trägern
- ✓ Stärkung Ihrer Position und Profilierung des Teams

DIE SONDERHEFTE



- ✓ **praxis kompakt: je 13,00 €**
Handlungsimpulse und Fachwissen für den pädagogische Alltag
- ✓ **leiten kompakt: je 13,00 €**
Methoden, Recht und Organisation für Leitungstätigkeiten
- ✓ **wissen kompakt: je 15,00 €**
Grundlagenwissen aus Pädagogik und Psychologie

WENN ELTERN RAT SUCHEN



4 Ausgaben: 25,40 € inkl. Versand

- ✓ Grundlegendes Fach- und Methodenwissen für professionelle Elternberatung
- ✓ Fokus auf Erziehungsfragen, Alltagsprobleme und Sorgen von Eltern
- ✓ Eine Erziehungsfrage – auf 8 Seiten kompetent beantwortet
- ✓ Beratungsimpulse um Schritt für Schritt gemeinsam Lösungen finden

Bestellen Sie einfach unter www.kindergarten-heute.de
Mail: kundenservice@herder.de, Telefon: 0761-2717-474