

## **Besucherinformation für mitgebrachte Speisen und Lebensmittel**

Liebe Besucherin, lieber Besucher,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen heute einige Tipps geben, wie Sie Ihre Gesundheit und besonders die Gesundheit Ihrer Angehörigen erhalten können.

Vielleicht haben Sie schon einmal davon gehört, dass Lebensmittel unter bestimmten Einflüssen, wie zum Beispiel bei hohen sommerlichen Temperaturen, oder wenn bestimmte Speisen nicht durcherhitzt werden, sich verändern und dadurch der Gesundheit des Menschen schaden. Eine Süßspeise mit rohen Eiern beispielsweise birgt die Gefahr, dass die verwendeten Eier mit Salmonellen infiziert waren und eine Lebensmittelvergiftung auslösen. Gerade ältere Menschen reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonders anfällig, da ihr Organismus häufig geschwächt ist.

Sie können selbst mit dazu beitragen, diese Lebensmittelvergiftungen zu verhindern, indem Sie auf bestimmte Lebensmittel verzichten oder gewisse Vorsichtsmaßnahmen einhalten.

Wir haben die wichtigsten Punkte im Folgenden für Sie zusammengestellt, damit sich Ihre Angehörigen auch wirklich über Ihre mitgebrachten Kuchen, Süßspeisen, Salate und Ähnliches freuen können.

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre aktive Unterstützung und freuen uns über Ihren Besuch.

Ihr Küchenteam der  
Senioren-Pension Möller GmbH

### **Speisen und Lebensmittel, auf die Sie verzichten sollten:**

**Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden.**

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht durcherhitzt oder durchgebacken, können sich schädliche Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb unbedingt verzichten.

Dazu gehören:

- Alle Speisen, auch Salate, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden,
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z. B. Tiramisu,
- Angesäumte Bouillons,
- Kartoffelsalat mit rohen Eiern,
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde.

## **Verzichten Sie auf Mett und Tatar.**

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Mett und Tatar sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb auf Speisen mit Mett und Tatar zu verzichten.

## **Bringen Sie nur Produkte mit, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen.**

Vielleicht möchte der Bewohner/die Bewohnerin die mitgebrachten Speisen nicht sofort essen und lagert sie noch einige Zeit im Schrank. Daher sollten Sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Ware angegeben ist.

Bitte bringen Sie nur so viele Speisen mit, wie ihr Angehöriger am gleichen Tag verzehren kann.

### Vorsichtsmaßnahmen, die Sie berücksichtigen sollten:

## **Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden.**

Eine konsequente Kühlung hindert Kleistlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühltemperatur erhalten.

Folgende Lebensmittel sollten Sie nur gut gekühlt transportieren:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen,
- Nachspeisen,
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, z. B. Obsttorten, Cremetorten,
- Wurst und Käse,
- Feinkostsalate,
- Alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis.

## **Bereiten Sie die Speisen erst an dem Tage zu, an dem Sie diese mitbringen.**

Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit, sich zu vermehren. Daher sollten Sie Ihre mitgebrachten Speisen erst kurz vor Ihrer Abreise zu Ihren Angehörigen zubereiten.

## **Vielen Dank für Ihre Unterstützung!**