

Einkauf, Anlieferung und Lagerung

Um in der Küche einwandfreie Hygienestandards einhalten zu können und sich keine von Keimen, Viren oder Parasiten belasteten Lebensmittel ins Haus zu holen, gilt es schon beim Einkauf, der Anlieferung und Lagerung wichtige Regeln zu beachten:

Einkauf und Anlieferung

- Auf **Verpackung und Produktqualität achten.**
- **Viele Lebensmittel können auch nach Ablauf ihres noch verzehrt werden, wenn sie in Aussehen, Farbe und Geruch keine Auffälligkeiten aufweisen, der Zeitraum des Überschreitens im Verhältnis zur Gesamthaltbarkeitsdauer gering ist sowie die nicht unterbrochen worden ist. Sind Produkte jedoch mit einem versehen, ist ihre Verwendung über dieses Datum hinaus verboten.**
- **Vorgeschriebene Temperaturen einhalten und die nicht unterbrechen (kühlbedürftige Ware nicht stehen lassen).**
- **Die Verpackungen der Lebensmittel sollten sein.**
- **Angelieferte Ware auf wie Schaben oder Pharoameisen kontrollieren.**
- **Lebensmittel zügig**

Lagerung

- **Waren nach dem Prinzip „ “ sortieren, also:**
.....
- **und**
voneinander getrennt, in separaten Behältern hygienesicher unterbringen.

- Lebensmittel so kurz wie möglich lagern.
- Ware nie direkt auf dem lagern.
- Kühlbedürftige Lebensmittel nach Vorschrift durchgehend kühl halten. Temperaturen regelmäßig Leicht verderbliche Ware ausschließlich gekühlt zwischenlagern. Wird die vom Hersteller angegebene Kühltemperatur nicht eingehalten, muss die Ware oder – bei geringer bzw. kurzfristiger Abweichung nach mindestens sensorischer Prüfung – sofort erhitzt und weiterverarbeitet werden.
- Tiefgefrorenes immer deutlich mit beschriften.
Die maximale Lagerzeit je nach Gefriergut beachten.
- Kühlgeräte und -räume so befüllen, dass die Luft