

Be- und Verarbeitung, Speisenausgabe

Auch für die Zubereitung von Speisen und die Speisenausgabe gibt es zahlreiche Hygieneregeln. Diese gilt es unbedingt zu beachten, damit die be- und verarbeiteten Produkte nicht von Lebensmittelkeimen besiedelt werden können. Die wichtigsten Hygieneregeln sind:

Be- und Verarbeitung

- **Obst und Gemüse sorgfältig**, **denn Erdkrümel können Krankmacher enthalten.**
- **In Tiefgefrorenem sind Keime auf Stand-by. Tiefkühlware bei** **Grad Celsius im Kühlschrank auftauen. Fällt eine Kühlung für einen längeren Zeitraum aus, sind die darin gelagerten Lebensmittel**
- **Die Taupflüssigkeit von**, **oder** **kann mit Keimen belastet sein. Deswegen beim Auftauen mehrere Dinge beachten: Kontakt mit anderen Lebensmitteln**, **das** **muss abfließen können und anschließend hygienisch entsorgt werden.**
- **Beim Durchgaren von Fleisch mindestens** **Minuten lang im Inneren eine Kerntemperatur von** **Grad Celsius halten, oder mindestens** **Minuten eine Temperatur von** **Grad Celsius. Kerntemperatur mit einem geeigneten Thermometer überprüfen.**
- **Beim Abschmecken immer einen** **und Probierschälchen verwenden. Beim Erwärmen von Lebensmitteln in der Mikrowelle zwischendurch** **damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt.**
- **Frittieren bei maximal** **Grad Celsius, damit sich keine Giftstoffe bilden.**
- **Frittierfett darf je nach Frittiergut und Menge maximal** **lang verwendet werden. Danach**

- Die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt vor, dass
.....
.....
- Unter diese 14 Stoffe fallen zum Beispiel:
.....

Speisenausgabe

- Speisen im Wasserbad der Warmspeisenausgabe bei einer Temperatur von mehr als
Grad Celsius maximal warmhalten. Danach ist die Lebensmittel-
qualität gefährdet.
- Leicht verderbliche Produkte, zum Beispiel,
bis zum Verzehr kühlen.
- Ausgabebehälter für Mayonnaise, Ketchup, Senf oder Dressings vor dem Nachfüllen
- Bei der Bereitstellung von Suppen, Soßen, Eintöpfen oder ähnlichen Speisen in der Ausgabe
sollen die gebrauchten Behälter
- Ist ein Umfüllen von bereitgestellten Speisen erforderlich, dann kommen grundsätzlich die
..... Speisen in die Behältnisse.