

Umgang mit besonderen Produktgruppen

Bestimmte Lebensmittel sind stärker mit Krankheitserregern besiedelt oder verderben schneller als andere. Vor allem für Fleisch, Geflügel, Fisch, Muscheln, Krebse, Eier, Milchprodukte, Sahne, Speiseeis, Cremes, Backwaren mit nicht durchgegarter Füllung oder zusammengesetzte Speisen (zum Beispiel Feinkost-, Frischkostsalate, Dressings) gelten besondere Vorsichtsmaßnahmen. Für den Umgang mit diesen Lebensmitteln gilt generell:

- Sie sollten nach der Anlieferung **schnellstmöglich verarbeitet und verbraucht werden**.
- Im Zweifelsfall oder wenn etwas schiefgegangen ist, zum Beispiel im Falle einer Betriebsstörung, **sofort entsorgen**.
- **Temperaturvorschriften** des Herstellers genau einhalten.
- **Hände, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte (wie Schneidebretter, Messer, Zerkleinerungsgeräte) nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln gewissenhaft reinigen und gegebenenfalls desinfizieren**.
- **Während einer längeren Verarbeitungsphase oder bei Unterbrechung der Verarbeitung zwischenkühlen**.

Fleisch

Rohes Fleisch gehört zu den Tummelplätzen von **Mikroorganismen**. Dreht man rohes Fleisch durch den Wolf, erhält man **Hackfleisch**. Der Unterschied zu vorher: Die von Keimen besiedelte Oberfläche wird enorm vergrößert. Krankheitskeime gelangen so **ins Innere** des Lebensmittels und können sich dort massenhaft **vermehrten**. Deshalb sind bei der Herstellung von Bulette und Co. die erforderlichen Hygienemaßnahmen unerlässlich: Maximale Anlieferungs- sowie Lagerungstemperatur sind **4 Grad Celsius**, Angaben des Herstellers beachten, schleunigst verbrauchen, vollständig durchgaren.

Geflügel

Ob frisch oder gefroren, Geflügel ist häufig mit **Bakterien** verunreinigt. Und beim Auftauen ist es auch das dabei entstehende **Tauwasser**. Deshalb: Rohes Geflügel von anderen Lebensmitteln **streng trennen**, mit separaten Arbeitsgeräten verarbeiten, immer vollständig durchgaren. Auftauen im Kühlschrank oder Kühlraum bei **7 Grad Celsius**.

Fisch

Frischen Fisch erkennt man beim Ankauf an feuchten, hellroten Kiemen, glänzender Haut, einem neutralen Geruch und klaren Augen. Ihn aufzubewahren, ist fast schon ein Kunststück: ganz nahe am Nullpunkt, aber auf keinen Fall darunter. Konkret: in einem Bett aus Eis oder mit einer Maximaltemperatur von 2 Grad Celsius anliefern, in schmelzendem Eis oder bei maximal 2 Grad Celsius lagern.

Rohe Eier

Rohe Eier können über den Kontakt mit Hühnerkot auf der Schale oder durch Infektion der Legehennen auch innen mit Salmonellen und anderen Krankheitserregern verunreinigt sein. Für die Lebensmittelherstellung ist aus Sicherheitsgründen pasteurisiertes Ei anstelle von Rohei zu empfehlen, insbesondere wenn das Erzeugnis nicht anschließend durchgegart wird. Bei Verwendung von rohen Eiern ist folgendes zu beachten:

- Bei Kauf oder Lieferung darauf achten, dass keine Kotreste an den Schalen haften und das die Verpackung sauber und trocken ist.
- Eier in saubere Behältnisse umverpacken. Eierkartons können die Arbeitsfläche kontaminieren. Deshalb muss diese vor weiterer Verwendung desinfiziert werden. Umverpackung nicht im reinen Bereich der Küche vornehmen.
- Eier getrennt von anderen Lebensmitteln lagern.
- Eier sollten spätestens bis 10 Tage nach dem Legedatum verbraucht sein. Bei längerer Lagerdauer sollten die Eier gekühlt werden. Für die Zubereitung von Speisen mit rohen Eiern dürfen die Eier auch gekühlt nicht älter als 21 Tage sein – danach dürfen sie nur noch in weiterverwendeter Form (z. B. gekocht) an Endverbraucherinnen und -verbraucher gegeben werden.
- Hände, Gegenstände und Arbeitsflächen nach Kontakt mit rohen Eiern oder deren Verpackungsmaterial waschen und desinfizieren.
- Speisen, die rohe Eier enthalten und nicht erhitzt werden (zum Beispiel Tiramisu), bei maximal 7 Grad Celsius durchgehend kühlen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.
- Erwärmte Eierspeisen (zum Beispiel Rührei) sofort maximal bis zwei Stunden nach Herstellung servieren.