

Diagnose: leicht verderblich

Lebensmittel	Richtiger Umgang mit Lebensmitteln in der Küche
Rohes Fleisch	Maximale Anlieferungs- und Lagertemperatur + 7 Grad Celsius. Nur kurz zwischenlagern, Kühlkette nicht unterbrechen. Gründliche Händehygiene! Arbeitsgeräte nach Gebrauch gründlich reinigen!
Hackfleisch	Maximale Anlieferungs- und Lagertemperatur + 4 Grad Celsius. Schleunigst verbrauchen, immer vollständig durchgaren. Kerntemperatur von 80 Grad für 3 Minuten oder 70 Grad Celsius für 10 Minuten. Gründliche Händehygiene! Arbeitsgeräte nach Gebrauch gründlich reinigen!
Rohes Geflügel	Maximale Anlieferungs- und Lagertemperatur + 4 Grad Celsius. Von anderen Lebensmitteln strikt trennen. Mit separaten Arbeitsgeräten separat verarbeiten. Gründliche Händehygiene! Arbeitsgeräte nach Gebrauch gründlich reinigen!
Frischer Fisch	In einem Bett aus Eis oder mit einer Maximaltemperatur von + 2 Grad Celsius anliefern, in schmelzendem Eis oder bei maximal + 2 Grad Celsius lagern. Gründliche Händehygiene! Arbeitsgeräte nach Gebrauch gründlich reinigen!
Rohe Eier	Getrennt von anderen Lebensmitteln lagern. Spätestens zehn Tage nach Legedatum verbrauchen. Bei längerer Lagerung kühlen (5 bis 8 Grad Celsius). Hühnereier mindestens 5 bis 6 Minuten kochen. Frischei nach dem Aufschlagen direkt und vollständig verbrauchen. Speisen, die rohe Eier enthalten, innerhalb von zwei Stunden auf + 7 Grad Celsius herunterkühlen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. Gründliche Händehygiene! Arbeitsgeräte nach Gebrauch gründlich reinigen!
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	Abdecken und bis zum Verzehr kühlen bei maximal + 7 Grad Celsius. Innerhalb von 24 Stunden verbrauchen – danach entsorgen.
Tiramisu	Abdecken und bis zum Verzehr kühlen bei maximal + 7 Grad Celsius. Innerhalb von 24 Stunden verbrauchen – danach entsorgen. Gründliche Händehygiene! Arbeitsgeräte nach Gebrauch gründlich reinigen!