

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
- Im Zweifelsfall oder wenn etwas schiefgegangen ist, zum Beispiel im Falle einer Betriebsstörung, sofort
- des Herstellers genau einhalten.
- Hände, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte (wie Schneidebretter, Messer, Zerkleinerungsgeräte) nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln
- Während einer längeren Verarbeitungsphase oder bei Unterbrechung der Verarbeitung

Fleisch

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

Geflügel

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

Fisch

Frischen Fisch erkennt man beim Ankauf an
..... Ihn aufzubewahren, ist fast schon ein Kunststück: ganz nahe am , aber auf keinen Fall darunter. Konkret: In einem Bett aus Eis oder mit einer Maximaltemperatur von Grad Celsius anliefern, in schmelzendem Eis oder bei maximal Grad Celsius lagern.

Rohe Eier

Rohe Eier können über den Kontakt mit Hühnerkot auf der Schale oder durch Infektion der Legehennen auch innen mit und anderen Krankheitserregern verunreinigt sein. Die Vorsichtsmaßnahmen sind entsprechend ernst zu nehmen: Für die Lebensmittelherstellung ist aus Sicherheitsgründen 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 an den Schalen haften und dass die Verpackung ist.
- Eier in saubere Behälter umverpacken. Eierkartons können die Arbeitsfläche kontaminieren. Deshalb muss diese vor weiterer Verwendung werden. Umverpackung nicht im reinen Bereich der Küche vornehmen.
- Eier getrennt von lagern.
- Eier sollten spätestens bis nach dem Legedatum verbraucht sein. Bei längerer Lagedauer sollten die Eier werden. Für die Zubereitung von Speisen mit rohen Eiern dürfen die Eier auch gekühlt nicht älter als 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
- Hühnereier mindestens kochen oder garen.
- Speisen, die rohe Eier enthalten und nicht erhitzt werden (zum Beispiel), bei maximal Grad Celsius durchgehend kühlen und innerhalb von Stunden verbrauchen.
- Erwärmte Eierspeisen (zum Beispiel) sofort maximal bis zwei Stunden nach Herstellung servieren.