

## 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 eine einwandfreie Produktqualität achten.
- Viele Lebensmittel können auch nach Ablauf ihres Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) 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 Kühlkette nicht unterbrochen worden ist. Sind Produkte jedoch mit einem Verbrauchsdatum versehen, ist ihre Verwendung über dieses Datum hinaus verboten.
- Vorgeschriebene Temperaturen einhalten und die Kühlkette nicht unterbrechen (kühlbedürftige Ware nicht im Warmen stehen lassen).
- Die Verpackungen der Lebensmittel sollten unbeschädigt, geeignet und sauber sein.
- Lebensmittel zügig beladen, transportieren, entladen und einräumen.

### Lagerung

- Waren nach dem Prinzip „First In – First Out“ sortieren, also: Länger gelagerte Ware kommt nach vorne und wird zuerst verbraucht.
- Rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen voneinander getrennt, in separaten Behältern hygienesicher unterbringen.
- Frische Lebensmittel so kurz wie möglich lagern.
- Kühlbedürftige Lebensmittel nach Vorschrift durchgehend kühl halten. Temperaturen regelmäßig kontrollieren. Leicht verderbliche Ware ausschließlich gekühlt zwischenlagern. Wird die vom Hersteller angegebene Kühltemperatur nicht eingehalten, muss die Ware entsorgt werden oder – bei geringer bzw. kurzfristiger Abweichung nach mindestens sensorischer Prüfung – sofort erhitzt und weiterverarbeitet werden.
- Tiefgefrorenes immer deutlich mit Einfrierdatum beschriften. Die maximale Lagerzeit je nach Gefriergut beachten.
- Kühlgeräte und -räume nur so befüllen, dass die Luft kreisen kann und die Kühlleistung an allen Stellen erreicht wird.