

## 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 Tauflüssigkeit 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.