

Be- und Verarbeitung, Speiseausgaben

Auch für die Zubereitung von Speisen und die Speiseausgabe 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 reinigen, denn Erdkrümel können Krankmacher enthalten.
- In Tiefgefrorenem sind Keime auf Stand-by. Tiefkühlware bei 4 bis 7 Grad Celsius im Kühlschrank auftauen. Fällt die Kühlung für einen längeren Zeitraum aus, sind die darin gelagerten Lebensmittel zu entsorgen.
- Die Taupflüssigkeit von Fleisch, Fisch oder Geflügel kann mit Keimen belastet sein. Deswegen beim Auftauen mehrere Dinge beachten: Den Kontakt mit anderen Lebensmitteln vermeiden, das Tauwasser muss abfließen können und anschließend hygienisch entsorgt werden.
- Beim Durchgaren von Fleisch mindestens zehn Minuten lang im Inneren eine Kerntemperatur von 70 Grad Celsius halten oder mindestens drei Minuten lang eine Temperatur von 80 Grad Celsius. Kerntemperatur mit einem geeigneten Thermometer überprüfen.
- Beim Abschmecken immer einen Probierlöffel und Probierschälchen verwenden. Beim Erwärmen von Lebensmitteln in der Mikrowelle zwischendurch umrühren, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt.
- Frittieren bei maximal 175 Grad Celsius, damit sich keine Giftstoffe bilden.
- Frittierfett darf je nach Frittiergut und Menge maximal 20 Betriebsstunden lang verwendet werden. Danach vollständig entsorgen.
- Die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt vor, dass die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis aufgeführt und deutlich hervorgehoben werden müssen (zum Beispiel durch Fettdruck). Auch bei unverpackter Ware ist eine Information über Allergene verpflichtend.
- Unter diese 14 Stoffe fallen zum Beispiel: Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen oder Gerste, Krebstiere, Eier, Milch oder Fische, Erdnüsse oder Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse oder Pekannüsse, Lupinen, Weichtiere.

Speisenausgabe

- Speisen im Wasserbad der Warmspeisenausgabe bei einer Temperatur von mehr als **65 Grad Celsius maximal drei Stunden** warm halten. Danach ist die Lebensmittelqualität gefährdet.
- Leicht verderbliche Produkte, zum Beispiel **Feinkost- oder Frischkostsalate, Süßspeisen und Desserts**, bis zum Verzehr kühlen.
- Ausgabebehälter für Mayonnaise, Ketchup, Senf oder Dressings vor dem Nachfüllen **reinigen**.
- Bei der Bereitstellung von Suppen, Soßen, Eintöpfen oder ähnlichen Speisen in der Ausgabe sollen die gebrauchten Behälter **immer gegen die Behälter mit neu bereitgestellten Speisen ausgetauscht werden**.
- Ist ein Umfüllen von bereitgestellten Speisen erforderlich, kommen grundsätzlich die **alten** Speisen in die **neu bereitgestellten** Behältnisse.