

Checkliste Lebensmittelhygiene

- Auf die persönliche Hygiene achten!
- „Reine“ und „unreine“ Arbeitsprozesse voneinander trennen
(z.B. Keine Kartoffeln oder andere Erdgemüse zusammen mit bereits gegarten Speisen bearbeiten)
- Keine rohen mit bereits erhitzten Lebensmitteln lagern
- Lebensmittel ausreichend kühlen und erhitzen
(Denken Sie daran, dass die Kühl- oder Erhitzungstemperatur nur langsam das Innerste erreicht; insb. bei Suppen, Soßen und großen Behältern)
- Gegarte Lebensmittel sofort kühl lagern
- Kühleinrichtungen nicht überlasten!
(Temperaturanstieg!)
- Mit Auftauflässigkeit (Geflügel/Fleisch) vorsichtig umgehen
Hände, Küchentisch, Schneidbretter reinigen – Salmonellengefahr!

Übertragung von Mikroorganismen vermeiden

- Checkliste Lebensmittelhygiene beachten!
- Keine Überkreuzung von Herstellungsprozessen
(Wo schmutzige Kartoffeln u. rohes Fleisch bearbeitet werden, nicht gleichzeitig mit fertigen Speisen umgehen.)
- Abfälle, vor allem verdorbene Lebensmittel, so beseitigen, dass keine Berührung mit Rohstoffen möglich ist
- Abfälle so sammeln, dass kein Ungeziefer heran kann
- Arbeitsgeräte und Arbeitsplatz sauber halten
- Persönliche Hygiene beachten

Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien einhalten