Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

1. Einkauf

- Überprüfung der ordnungsgemäßen Lagerung im Laden (z.B. im Kühlregal
- Überprüfung der Qualität der Lebensmittel
- Überprüfung des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums
- Konsequente Nutzung von Kühltaschen o.ä. für kühlpflichtige Lebensmittel

2. Lieferung

- Überprüfung des Transportmittels (Hygiene, Kühlung)
- Überprüfung des Lebensmittels (offensichtliche Qualitätsmängel bei kühlpflichtigen Lebensmitteln, Temperaturmessung, Mindesthaltbarkeit, Verpackung)
- Dokumentation der Lieferung

Temperaturgrenzwerte:

Beachten Sie immer die Temperaturangaben der Hersteller auf den Verpackungen!

Für lose Lebensmittel gilt:

max. +10°C:	Käse und Milcherzeugnisse
max. + 8°C:	pasteurisierte Vorzugsmilch
max. + 7°C:	Frischfleisch, kühlbedürftige Fleischerzeugnisse (Wurstwaren) Feinkostsalate, Konditoreiprodukte mit Sahne
max. + 4°C:	Frischgeflügel, Hackfleisch und Wild
max. + 3°C:	frische Innereien (z.B. Leber)
max. + 2°C:	frischer Fisch
max. -18°C:	tiefgefrorene Lebensmittel (kurzzeitig bis -15°C beim Transport)

3. Lagerung von kühlhaltepflichtigen Lebensmitteln

- Konsequente Kühlung von leichtverderblichen Lebensmitteln tierischer Herkunft (Fleisch, Wurst, Milch, Eier, Käse etc.) und nahezu allen Speisen und Produkte, die daraus hergestellt sind
- Die max. Temperatur der Kühleinrichtungen immer an die Produkte anpassen! s.o.
- Ausstattung mit Thermometern
- Tägliches Ablesen und Dokumentieren der gemessenen Temperaturen
- Einhalten der Kühlkette (Lebensmittel so kurz wie möglich ungekühlt lagern – während der Mahlzeiten) Lebensmittel nicht mehr roh verzehren
- Aufbewahren in luftdicht geschlossenen Gefäßen (besonders Eier)
- Fruchtsäfte, Konfitüren, Kompott etc. nach Anbruch im Kühlschrank lagern und schnell verbrauchen.

4. Hygienemaßnahmen in der Küche bei der Zubereitung

- Händereinigung vor und mehrfach während der Essensvorbereitung mit fließendem warmem Wasser und Reinigungsmitteln,
  nach dem Berühren von Eiern und frischem Geflügel (Desinfektion),
  Abtrocknen der Hände mit Einmalhandtüchern in separater Handwaschgelegenheit
- Trennen von reinen und unreinen Arbeitsschritten!
- Gründliches Ausspülen und Aufbewahren von Textiltüchern nach der Benutzung (Wechsel mindestens nach jeder Mahlzeit) in geschlossenen Behältern!
- Konsequente Trennung folgender Tücher (z.B. farblich):
  - ➡ zum Reinigen der Geräte/Arbeitsflächen
  - ➡ zum Reinigen von Fußböden
  - ➡ zum Reinigen der Toiletten/Waschräume
- Konsequente Trennung von Geräten und Arbeitsbereichen, die mit rohem Fleisch, besonders rohem Geflügel und rohen Eiern (Gefahr von Salmonellen!) in Berührung gekommen sind, von anderen Lebensmitteln, besonders denen, die ohne Erhitzung verzehrt werden.

Reinigung separat mit desinfizierenden Mitten, keine Schneidebretter aus Holz mehr benutzen.

Empfehlung: farblich gekennzeichnete Schneidebretter und Messer für rohes Geflügel

- Selbst eingefrorene Lebensmittel kennzeichnen (Art des Lebensmittels und Einfrierdatum)
- Auftauen von Fleisch, insbesondere Geflügel, in geschlossenen Gefäßen oder luftdichten Beuteln in einer Kühleinrichtung
- Auftauwasser (Achtung, sehr keimhaltig!) direkt über den Ausguss entsorgen und gründlich nachspülen.
- Auftaubeutel sofort im geschlossenen Müllbehälter entsorgen, Auftaugefäße so reinigen, dass andere Geräte/Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
- Rohes Fleisch, Fisch, Eier und Rohmilch immer Durcherhitzen vor dem Verzehr! (mind. 10 Minuten eine Kerntemperatur von mind. +70°C oder mind. 3 Minuten + 80°C)
- Eier nur hartgekocht zum Verzehr anbieten!
- Rohmilch (auch nicht pasteurisierte Vorzugsmilch) darf nicht mehr in den Gemeinschaftsverpflegungen ausgegeben werden.
- Speisen schnell (möglichst in einer Kühleinrichtung) auf +7°C abkühlen oder bei über + 65°C für max. 3 Stunden warmstellen, um einer erneuten Keimvermehrung vorzubeugen.
- Stichprobenartig Erhitzung und Warmhalten mit einem Kerntemperaturenmessgerät überprüfen und dokumentieren (letzte Messung nach der Kontrolle der ausreichenden Erhitzung: direkt bei der Austeilung des Essens)
- Ist die Temperatur des warmen Essens unter + 65°C gefallen, muss es erneut erhitzt werden.
- Rückstellproben sind nur von kritischen Lebensmitteln (z.B. Produkte, in denen rohe Eier verarbeitet wurden) zwingend vorgeschrieben.
- Obst und Gemüse gründlich waschen und putzen, dann roh verzehrbar!

Quelle: Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung