

BEISPIELE AUS DER GUTEN HYGIENEPRAXIS IN EINEM EINZELHANDELSUNTERNEHMEN

Inhalt:

1. Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen
2. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
3. Abgabe warmer Speisen
4. Umgang mit Verpackungsmaterialien
5. Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme)
6. Verhindern von Keimverschleppung
7. Reinigung und Desinfektion
8. „Reine“ und „unreine“ Bereiche / Tätigkeiten
9. Topfpflanzen und Haustiere
10. Kühlkette
11. Umgang mit Schankanlagen
12. Geschirrwaschmaschine
13. Prüfung von Prüfmitteln

1. Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen:

Ein „sensibles“ Lebensmittel ist ein Lebensmittel, das bei unsachgemäßer Handhabung und/oder Zubereitung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann. Im Rahmen der GHP ist ein allfälliger Erhitzungsprozess eines sensiblen Lebensmittels genau zu beschreiben und das notwendige Temperatur-Zeit-Verhältnis oder andere Prüfparameter (z.B. Aufwallen, Einstichprobe bei Kuchen) im Rezept festzulegen.

a. Ei und Eiprodukte

Rohe Hühnereier werden vorzugsweise bei konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert. Es wird empfohlen, sie nach Möglichkeit bei Temperaturen zwischen +5°C und +8°C zu lagern.

Da sowohl die Schale als auch der Inhalt der Eier mit Salmonellen belastet sein können, ist für das Aufschlagen von Eiern ein **eigener Aufschlagplatz** (auch temporär möglich) vorzusehen.

Beim Aufschlagen der Eier wird darauf geachtet, dass weder die Eierschalen noch der Eierinhalt noch die Transportbehälter und Verpackungen mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Sowohl die Eierschalen als auch das Verpackungsmaterial werden unverzüglich entsorgt. Die aufgeschlagenen Eier (Dotter, Eiweiß, Vollei) werden sofort verarbeitet oder unverzüglich gekühlt und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Für eine längere Aufbewahrung werden diese tiefgekühlt. Knick- und Bruch Eier werden nicht verwendet.

Nach durchgeführter Tätigkeit werden der Aufschlagplatz, die Arbeitsgerätschaften und die Hände unverzüglich gereinigt und desinfiziert.

Für die Zubereitung von Erzeugnissen, bei denen Eier verwendet und die vor dem Verzehr **nicht durcherhitzt** werden (z.B. Tiramisu, Cremen, Carbonara-Sauce, Eisparfait etc.), ist pasteurisiertes Ei einzusetzen.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei nicht voll durcherhitzten Eiern oder Speisen mit nicht voll durcherhitzten Eiern, z.B. Frühstücksei, ein mikrobiologisches Restrisiko besteht. Es ist besonders darauf zu achten, dass hier nur frische, durchgehend gekühlte Eier verwendet werden.

Werden rohe Eier für heiß hergestellte Speisen wie Puddings, Cremen und Saucen verwendet, muss im Rahmen des Erhitzungsprozesses bei der Zubereitung eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht werden. Dies ist jedenfalls zu überprüfen (Sichtkontrolle des Aufwallens oder Kontrolle durch Thermometer). Alternativ kann im Rezept ein entsprechendes Zeit-/Temperaturverhältnis bei der Erhitzung, z.B. bei Knödeln, vorgeschrieben werden.

Bei der Herstellung von Panade mit Ei wird auf eine raschest mögliche Verarbeitung geachtet. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, verwendetes Mehl und verwendete Brösel sind gekühlt aufzubewahren und dürfen nur innerhalb eines Zeitraumes von 12 Stunden wieder verwendet werden.

b. rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegartes Fleischspeisen:

Frisches Fleisch von Tieren ist im Inneren keimfrei. An der Oberfläche hingegen befinden sich durch den Schlachtvorgang und die nachfolgenden Tätigkeiten Mikroorganismen, unter denen auch Krankheitserreger sein können (z.B. Salmonellen und andere Darmbakterien wie E. coli, Campylobacter und dergleichen, Listerien, Staphylokokken etc.).

Rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegartes Fleischspeisen sind für das Auftreten und die Vermehrung solcher Keime besonders anfällig und bedürfen daher sehr sorgfältiger Handhabung.

Bei Faschiertem besteht aufgrund der großen Oberfläche und der zum Teil zerstörten Zellstruktur ein wesentlich größeres Risiko. Durch den Vermischungsprozess kommt es zur Verteilung von Keimen im gesamten Produkt.

Faschiertes darf daher nur aus frischen, durchgekühlten Fleischstücken hergestellt werden. Die Qualität dieser Fleischstücke muss einwandfrei sein (sensorischen Prüfung, z.B. auf Aussehen, Geruch, Konsistenz).

Abschnitte fallen durch Entfernung derjenigen Teile eines Fleischstückes (z.B. Bindegewebe, Sehnen, angetrocknete Oberflächen) an, die qualitativ für die vorgesehene Verwendung des Fleisches nicht geeignet sind. Abschnitte werden zur Herstellung von Faschiertem nicht verwendet.

Stücke reinen Muskelfleisches, die z.B. bei der Verkaufsvorbereitung (Aufschneiden von Schnitzeln, etc.) anfallen, können jedoch für die Herstellung von Faschiertem und Fleischzubereitungen verwendet werden.

Beim Verarbeiten von Faschiertem, Geflügel und Fisch ist darauf zu achten, dass die Stücke gut durcherhitzt werden. Der Kontakt von Geräten (Schneidbretter, Messer, etc.), die mit rohem Faschierten, rohem Geflügelfleisch oder rohem Fisch in Berührung gekommen sind, mit anderen Lebensmitteln, die in weiterer Folge nicht durcherhitzt werden, ist zu verhindern. Nach dem Umgang mit rohem Faschiertem, Geflügel und Fisch bzw. den dabei verwendeten Geräten sind jedenfalls die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

Besondere Anforderungen an das Ausgangsprodukt hinsichtlich der Frische ist auch bei speziellen Fleischgerichten, wo beim Zubereitungsprozess keine vollständige Durcherhitzung erfolgt, wie z.B. roast beef, erforderlich.

c. Kebab:

Kebab-Spieße sind grundsätzlich gekühlt oder tiefgekühlt zu lagern. Bei der Verabreichung an den Konsumenten ist darauf zu achten, dass nur gut durcherhitzte Stücke abgegeben werden.

d. Frittierfett:

Es wird darauf geachtet, dass Frittierfett (-öl) nicht über 175 ° C erhitzt wird. In Verwendung stehendes Fett (Öl) wird mindestens 1x an jedem Verwendungstag auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (Geruchsproben; nach Möglichkeit das kalte Fett auch kosten). Bei Auftreten von Geruchs-, Geschmacks- oder optischen Abweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen. Ebenso, wenn an den frittierten Produkten Geruchs- oder Geschmacksabweichungen auftreten.

e. Zubereitete Salate:

Es wird darauf geachtet, dass Kartoffelsalat bei der Herstellung entsprechend gesäuert und nach Möglichkeit am Tag der Herstellung verbraucht, oder unmittelbar nach der Herstellung gekühlt (maximal +8°C) gelagert wird.

Zubereitete Salate, die in Salatbuffets länger als 2 Stunden lang angeboten werden, sind gekühlt zu halten.

2. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln:

Werden kühlpflichtige Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum, im Kühlschrank oder sonstigen Kühleinrichtungen oder im Mikrowellenherd aufzutauen. Nicht kühlpflichtige Lebensmittel, wie z.B. Brot oder Gebäck können auch bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.

Tiefgefrorene Lebensmittel, die unbeabsichtigt – z.B. durch einen Ausfall des Kühlgerätes – antauen oder auftauen, dürfen ohne unverzüglichen weiteren Verarbeitungsschritt nicht wieder tiefgefroren werden.

Beim Auftauen von z.B. rohem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten oder Faschiertem ist besonders darauf zu achten, dass es zu keinem Kontakt der Auftauflüssigkeit mit anderen Lebensmitteln kommt (gesondertes Gefäß). Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

3. Abgabe warmer Speisen:

Alle Speisen, die zum warmen Verzehr angeboten werden, sind entsprechend der Guten Herstellungspraxis zuzubereiten.

4. Umgang mit Verpackungsmaterialien

Gebrauchte Verpackungsmaterialien dürfen nicht in einer Weise wieder verwendet werden, die Lebensmittel nachteilig beeinflusst. So sind z.B. Kartonagen von Bananen und Zitrusfrüchten oder Salatsteigen etc. nicht zur Aufbewahrung anderer unverpackter Lebensmittel, die dadurch nachteilig beeinflusst werden könnten, geeignet. Einweg-Gebinde, die leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren und geeignet sind (z.B. Gläser, Kunststoffkübel), können zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.

Gegenstände und Verpackungen, die auf dem Boden abgestellt waren oder dafür vorgesehen sind (z.B. Salatkisten vom Feld), dürfen nicht direkt mit einer Arbeitsfläche in Berührung kommen, auf der Lebensmittel be- oder verarbeitet werden.

Getränkeflaschen sind nicht für die Aufbewahrung von Nicht-Lebensmitteln (z.B. Reinigungsmitteln) zu verwenden.

Verpackungsmaterialien sollten hygienisch einwandfrei gelagert und vor Kontamination (z.B. durch Spritzwasser) geschützt werden.

5. Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme)

Grundsätzlich wird empfohlen, Einwegtücher zu verwenden. Dort, wo Mehrweg-Reinigungstücher unvermeidbar sind, ist besondere Vorsicht geboten:

Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme) stellen eine große Gefahrenquelle dar. Insbesondere die Kombination von Feuchtigkeit, Raumtemperatur, Nährstoffen und Zeit fördern das Keimwachstum. Um dies zu verhindern, werden

gebrauchte Reinigungstücher regelmäßig gegen saubere Reinigungstücher ausgetauscht.

Es empfiehlt sich, für unterschiedliche Reinigungsvorgänge Tücher mit unterschiedlichen Farben zu verwenden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

6. Verhindern von Keimverschleppung

Rohe Lebensmittel, wie z.B. **Eier, roher Fisch, rohes Fleisch und rohes Geflügel** können in gehobenem Ausmaß mit Keimen belastet sein.

Es wird besonders darauf geachtet, dass diese Waren nicht direkt oder indirekt mit essfertigen Lebensmitteln in Berührung kommen und diese mit Keimen belasten.

Fertigprodukte und Rohstoffe sind daher getrennt zu lagern oder eine Kontamination durch entsprechende Vorkehrungen z.B. durch Umhüllung zu vermeiden (Beispiel: vacuum-verpacktes rohes Fleisch oder rohe Eier im dicht schließenden Behälter).

Werkzeuge (z.B. Schneidebretter, Messer), die für die Bearbeitung der genannten Rohstoffe verwendet wurden, werden unverzüglich gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls ohne vorherige Zwischenreinigung / Desinfektion für andere Tätigkeiten verwendet. Es wird empfohlen, Werkzeuge für die Bearbeitung dieser rohen Lebensmittel für keine andere Tätigkeit zu verwenden und z.B. durch farbliche Unterschiede (andersfärbiger Griff, etc.) von anderen Geräten abzuheben.

Nach Umgang mit diesen rohen Lebensmitteln sind die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

7. Reinigung und Desinfektion

Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist auf die erforderliche Dosierung (Konzentration), Temperatur und Einwirkzeit Bedacht zu nehmen.

Die Angaben des Herstellers des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels (z.B. Nachspülen mit Trinkwasser) sind einzuhalten.

Es muss ein Waschbecken vorhanden sein. Zum Zwecke des hygienischen Händereinigens ist dieses Becken stets frei von Gerätschaften zu halten. In Betrieben, wo es die räumliche Situation zulässt, ist zusätzlich zum Waschbecken ein eigenes Handwaschbecken vorzusehen. Bei Um- oder Neubauten des entsprechenden Bereiches sind jedenfalls ein Waschbecken und ein Handwaschbecken vorzusehen.

Es müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknen und - beim Umgang mit unverpackten sensiblen Lebensmitteln - auch zum Desinfizieren vorhanden sein.

Geräte für die Reinigung von Böden und Wänden (Bürsten, Wischer und ähnliches), sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden in einem eigenen Bereich, nach Möglichkeit in einem eigenen Schrank oder Raum, aufbewahrt.

Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten und in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.

8. „Reine“ und „unreine“ Bereiche / Tätigkeiten

Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen sowie reinen (z.B. Bearbeitung von Lebensmitteln) und unreinen Tätigkeiten (z.B. allgemeine Reinigungsarbeiten, Geschirrwaschen, Abfall entsorgen) muss entweder räumlich oder zeitlich erfolgen.

9. Topfpflanzen und Haustiere

Sind in einem Einzelhandelsunternehmen oder Lokal Topfpflanzen vorhanden, z.B. zur Dekoration im Personalraum (Zierpflanzen) oder zum Verkauf im Verkaufsraum (wie etwa Gewürz-Kräuter), so muss darauf geachtet werden, dass dadurch keine Kontamination von Lebensmitteln erfolgen kann. In Bereichen, in denen be- und verarbeitet wird, dürfen Topfpflanzen nicht aufgestellt werden.

Es muss sicher gestellt sein, dass Haustiere keinen Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden, ausgenommen die zuständige Behörde gestattet dies in Sonderfällen dort, wo ein solcher Zugang zu keiner Kontamination von Lebensmitteln führt.

10. Kühlkette

Es ist darauf zu achten, dass bei Lebensmitteln, die gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden müssen, die Kühlkette nur in einem aus praktischen Gründen erforderlichen Ausmaß und nur für begrenzte Zeit unterbrochen wird. Bereits beim Wareneingang sind diese Lebensmittel regelmäßig einer stichprobenartigen Temperaturüberprüfung zu unterziehen. Die Funktionstüchtigkeit der Kühleinrichtungen wird regelmäßig überprüft. Sind für verschiedene Lebensmittel, die in der gleichen Kühleinrichtung gelagert werden, unterschiedliche Temperaturen vorgegeben, so ist die Kühleinrichtung auf die niedrigste Temperatur im geforderten Bereich einzustellen.

Es empfiehlt sich, wenn möglich Lebensmittel mit gleichen Temperaturvorgaben gemeinsam in einer Kühleinrichtung zu lagern, sofern sie einander nicht nachteilig beeinflussen.

Folgende maximale Produkt-Temperaturen werden für den Gastronomiebereich empfohlen bzw. sind für die anderen Einzelhandelsunternehmen verpflichtend:

- Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Kleinwild	+ 4°C
- Fleisch von anderen Tieren	+ 7°C
- Innereien	+ 3°C
- rohes Faschiertes	+ 4°C
- rohe Fische und Fischereierzeugnisse	Schmelzeis-Temperatur
- gegarte, gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse	Schmelzeis-Temperatur
- Tiefkühlprodukte	-18°C

Maßgebend ist die Produkttemperatur und nicht die Umgebungstemperatur. Während der Bearbeitung verstehen sich die oben angegebenen Temperaturen als Produkt-Innentemperaturen.

Für andere Lebensmittel, die kühl oder gekühlt gelagert werden müssen, ist der vom Hersteller auf der Verpackung angegebene Temperaturbereich der Lagerung einzuhalten. Siehe dazu auch Beilagen 14a, 15a und 16a.

Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.

Jedes Unternehmen setzt für sich einen über den angegebenen Soll-Temperaturen liegenden Toleranzbereich fest, bei dessen Überschreiten die Ware nicht mehr übernommen bzw. in Verkehr gebracht wird (Grenzwert). In der Arbeitsanweisung für die Warenannahme ist festzuhalten, mit welchem Gerät auf welche Weise kontrolliert wird. Beispiele dazu bieten die Anlagen 14 bis 16a.

11. Umgang mit Schankanlagen

Vor dem Kontakt mit Oberflächen, die mit dem Getränk in Berührung kommen (z.B. Schankgefäße, Zapfhahn, ...) sind die Hände gründlich zu reinigen.

Zapfhähne sind nicht an der Tülle anzufassen und nicht mit schmutzigem Lappen abzuwischen (Verunreinigungsgefahr für Schankanlage und Getränke!).

Verschüttetes oder verspritztes Getränk ist unverzüglich aufzuwischen bzw. zu beseitigen.

Vor sehr langen Schankpausen bzw. Stilllegung sind die Getränkeleitungen nach Möglichkeit zu reinigen. An Stelle der Reinigung können diese auch mit Wasser gefüllt oder abgeschlossen unter CO₂-Atmosphäre gehalten werden.

Getränke in den Leitungen vom Getränkebehälter sind bis zum Zapfhahn möglichst kühl zu halten, damit eine Vermehrung von Mikroorganismen hintangehalten wird.

Betreffend Details zur Reinigung und Desinfizierung von Schankanlagen siehe auch Beilage 6.

12. Geschirrwaschmaschine:

Wenn Geschirrwaschmaschinen eingesetzt werden ist darauf zu achten, Geräte zu verwenden, die eine Temperatur von 65°C einhalten können. Werden gewerbliche Geschirrwaschmaschinen (nicht Haushaltsgeräte) eingesetzt, sollte die Nachspültemperatur mindestens 80°C betragen.

Prüfung von Prüfmitteln

Für viele Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sind verschiedene Prüfmittel einzusetzen. Deren Funktionstüchtigkeit ist regelmäßig zu überprüfen (z.B. Thermometer: Messung in Eiswasser ca. 0°C, Messung in kochendem Wasser ca. 100°C; das Thermometer muss beide Werte richtig anzeigen). Die Überprüfung ist, wenn möglich, zu dokumentieren.

Zusätzliche Anforderungen aus der Guten Hygienepraxis für Betriebe mit umfangreichem Speiseangebot

Für Betriebe mit umfangreichem Speisenangebot gelten zusätzlich die folgenden Anforderungen:

Inhaltsverzeichnis:

1. Räumlichkeiten
2. Verhinderung von Keimverschleppung
3. Einrichtung, Geräte, Geschirr
4. Empfohlene Reinigungsintervalle
5. Lagerung von Lebensmitteln
6. Gute Hygienepraxis in der Küche
 - Verkosten
 - Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
 - Behandlung spezieller Lebensmittel
 - Behandlung von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind
 - Behandlung von Speisen, die zum Verkehr im kalten Zustand bestimmt sind

1. Räumlichkeiten:

In der Küche sind Handwaschbecken entsprechend dem Arbeitsablauf in ausreichender Zahl vorhanden. Diese sind nach Möglichkeit mit Armaturen auszustatten, die nicht mit der Hand betätigt werden können (z.B. Annäherungsschaltung, Fuß- oder Kniebedienung).

Bei Neu- oder Umbauten sind die Waschbecken jedenfalls mit solchen Armaturen auszustatten. Es werden Warmwasser, sowie Seifenspender (Flüssigseife und Desinfektionsmittel) und geeignete Einmalhandtücher angeboten.

Unter Berücksichtigung der baulichen Möglichkeiten (jedenfalls bei Neubauten) sind getrennte Personal- und Gästetoiletten einzurichten.

Es ist für angemessene Umkleidemöglichkeiten zu sorgen.

Für Arbeits- und Privatkleidung sind jeweils getrennte Aufbewahrungsplätze vorzusehen.

2. Verhinderung von Keimverschleppung:

In der Küche, aber auch in allen anderen dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräumen, ist vorzusehen, dass Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden können. Dies gilt insbesondere für die Verarbeitung und Lagerung von rohem Fleisch, rohem Geflügel, rohem Wild, rohem Fisch, rohen Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem rohem Gemüse und rohen Eiern.

Es wird empfohlen, bestimmten Lebensmitteln (roher Fisch, rohes Fleisch, rohes Geflügel) Arbeitsgeräte in jeweils verschiedenen Farben zuzuordnen (z.B. blau für rohen Fisch, rot für rohes Fleisch, gelb für rohes Geflügel). Nach Möglichkeit sind für diese Lebensmittel eigene Arbeitsplätze und eigene Arbeitsgeräte vorhanden.

Wenn dies nicht möglich ist, können diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz, jedoch zeitlich streng getrennt, verarbeitet werden. In diesem Fall müssen Arbeitsplätze und Geräte nach jeder Verarbeitung der genannten Lebensmittel gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Diese Anforderungen gelten selbstverständlich nicht für die gemeinsame Verarbeitung zu einer Speise.

3. Einrichtung, Geräte, Geschirr:

Arbeitsflächen bestehen aus rostfreiem Stahl, Kunststoff oder Stein.

In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden. Diese Arbeitsflächen bestehen aus glattem und fugenfreiem Hartholz. Alle verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr sind leicht zu reinigen und weisen keine Beschädigungen auf, die Lebensmittel beeinträchtigen können.

4. Empfohlene Reinigungsintervalle:

- ❖ Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wände: Entsprechend den Arbeitsgängen
- ❖ Kühlschränke und Kühlräume: so oft als notwendig, mind. jedoch einmal monatlich nass
- ❖ Tiefkühleinrichtungen: zumindest einmal jährlich (abtauen, reinigen und desinfizieren)
- ❖ Fußböden im Küchenbereich: zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Bedarf und Arbeitseinteilung auch mehrmals täglich nass

5. Lagerung von Lebensmitteln:

Bei der Ausführung und Montage von Regalen ist darauf zu achten, dass eine ordnungsgemäße Reinigung erfolgen kann.

Auch bei gekühlter Lagerung ist streng darauf zu achten, dass sich Lebensmittel gegenseitig nicht hygienisch nachteilig beeinflussen können.

Wenn für die Aufbewahrung nachstehender Lebensmittel kein eigener Kühlschrank oder Kühlraum vorhanden ist, wird durch eine entsprechende Verpackung, Abdeckung oder räumliche Trennung vorgesorgt, dass sich die gelagerten Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.

- ❖ fertig zubereitete Speisen
- ❖ unverpacktes Fleisch
- ❖ rohes Geflügel
- ❖ rohes Wild
- ❖ rohe Eier
- ❖ Obst und Gemüse in ungereinigtem Zustand – sofern dieses gekühlt aufbewahrt wird.

Geflügel im Federkleid und Wild in der Decke werden getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert.

Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln in Regalen ist darauf zu achten, dass keine negative Beeinflussung oder Kontamination der in den unteren Etagen gelagerten Lebensmittel durch darüber gelagerte Waren erfolgt.

Retourware, bzw. ausgeschiedene Ware ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und eindeutig zu kennzeichnen (z.B. „Ware nicht zum Verkehr bestimmt“).

- **Gute Hygienepaxis in der Küche:**
Verkosten:
Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden.

- **Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln:**
Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren empfiehlt sich vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleinen Fleischstücken. Werden Lebensmittel in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, erfolgt dies direkt aus dem tiefgefrorenen Zustand heraus in heißem Fett, kochendem Wasser, mit Heißdampf, heißer Luft oder im Mikrowellenherd. Auch Druckkochgeräte und Konvektomaten sind zum Auftauen und Durcherhitzen von Lebensmitteln geeignet.

- **Behandlung spezieller Lebensmittel:**
Hartgekochte Eier und gekochte Kartoffeln werden gekühlt aufbewahrt. In geschältem Zustand sind sie innerhalb von 24 Stunden zu verwenden.

Für die Zubereitung von Fleischsalaten, Gemüsesalaten und ähnlichen Gerichten mit Majonäse empfiehlt sich die Verwendung industriell erzeugter Majonäse.

Wird Majonäse selbst hergestellt, muss diese ausreichend gesäuert werden (pH-Wert unter 4,5). Es wird empfohlen, zur Herstellung pasteurisierten Eidotter zu verwenden.

- **Behandlung von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind:**
 - ❖ Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 70°C gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.
 - ❖ Speisen die nicht unmittelbar verzehrt werden, werden rasch auf 0 – 4°C (Toleranz bis 6°C) abgekühlt (möglichst innerhalb von 2 Stunden) und bei dieser Temperatur gelagert.
 - ❖ Gekühlte Speisen werden vor Abgabe nochmals durcherhitzt, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75°C für mehrere Minuten erreicht werden muss.
- **Behandlung von Speisen, die zum Verkehr im kalten Zustand bestimmt sind:**
 - ❖ Auf heißem Wege hergestellte, leicht verderbliche Speisen (Puddings, Cremes) werden nach Fertigstellung unverzüglich abgekühlt.
 - ❖ Auf kaltem Wege hergestellte Speisen werden unmittelbar nach Fertigstellung gekühlt aufbewahrt.

Werden Lebensmittel selbst tiefgekühlt, wird empfohlen, das Einfrierdatum und – falls von außen nicht erkennbar – dem Inhalt auf der Packung zu kennzeichnen. Die Ware muss möglichst rasch auf die erforderliche Temperatur von -18 °C oder darunter abgekühlt werden. Es empfiehlt sich, Lebensmittel in kleineren Portionen einzufrieren, um die Einfrierdauer kurz zu halten.

Lebensmittel die anschließend tiefgekühlt in Verkehr gebracht werden, müssen entsprechend der Tiefkühlverordnung gekennzeichnet werden.

- **Reinigung und Desinfektion von Schlagobersautomaten**

Schlagobersautomaten sind täglich nach Betriebsschluss zu entleeren und gemäß der Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften des Geräteherstellers sowie der Gebrauchsanweisung des Reinigungs- und Desinfektionsmittels zu reinigen und zu desinfizieren.

Der Reinigungsvorgang umfasst bei elektrischen Schlagobersautomaten jedenfalls folgende Schritte:

1. Entleeren des im Gerät verbliebenen Obers.
2. Allfällige Demontage und Reinigung von Garniertülle, Absaugrohr bzw. –schlauch, Sahnebehälter und Regulierventil mittels warmen Wassers.
3. Gerät wieder zusammensetzen, mit warmem Wasser befüllen und dieses durch das Gerät pumpen.
4. Gerät mit heißem Wasser sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel befüllen und nochmals durchspülen.
5. Gerät mit kaltem Wasser befüllen und gründlich durchspülen.