



WASTLWIRT

HOTEL & RESTAURANT - GENUSSLEBEN SEIT 1499

Gute Hygienepraxis

Personalschulung über Lebensmittelhygiene

Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

Bei Nichtbeachtung kann eine Gefahr für die Gesundheit
entstehen



Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

1. Eier

- Temperatur 5-8°C
- Aufschlagen von Eiern auf separaten Platz
- Nach Aufschlagen Platz und Hände reinigen und desinfizieren
- Eierschalen, Eierinhalt, Verpackung kommen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung
- Aufgeschlagene Eier werden sofort verarbeitet oder gekühlt und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet, für spätere Verwendung tiefgekühlt
- Gebrochene Eier werden nicht mehr verwendet



Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

1. Eier

- Bei Gerichten die durch-erhitzt werden muss 75°C erreicht werden
- Bei Gerichten die nicht durch-erhitzt werden, pasteurisiertes Ei verwenden (Tiramisu, Cremen, Parfait, Carbonara,...)
- Für Panade verwendetes Ei, Mehl und Brösel müssen raschest Verwendet werden und dürfen nicht später noch einmal verwendet werden
- Eier werden immer in der untersten Stellage gelagert, damit keine Produkte unter den Eiern mit Salmonellen kontaminiert werden



Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

2. Rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch, halbgegartes Fleischspeisen

- Faschiertes nur aus Fleischstücken herstellen, die frisch, durchgekühlt und einwandfrei in Qualität sind
- Gewebe, Sehnen und angetrocknete Oberflächen werden für Faschiertes nicht verwendet
- Alle Produkte werden gut durch-erhitzt
- Geräte, Bretter und Messer sind nach Kontakt mit rohen Produkten zu reinigen und desinfizieren



Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

3. Frittierfett

- nicht über 175°C erhitzen
- 1x pro Tag Geruchsprobe machen
- wenn nicht einwandfrei, sofort tauschen



Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

4. Zubereitete Salate

- Kartoffelsalat bei der Herstellung entsprechend säuern
- Unmittelbar nach der Herstellung unter 8°C kühlen
- Zubereitete Salate auf Buffets immer kühlen



Verpackungsmaterialien

- Gebrauchte Verpackungsmaterialien (Karton, Gemüsesteigen,...) dürfen nicht für andere Lebensmittel wiederverwendet werden
- Mehrweg-Gebinde (Gläser, Kunststoff-Eimer, Fleischkisten...) dürfen nach Reinigung verwendet werden
- Verpackungen die (zB bei Anlieferung) wahrscheinlich am Boden waren, dürfen nicht auf Arbeitsfläche gestellt werden
- Getränkeflaschen dürfen nur für Getränke verwendet werden, nicht für zum Beispiel Reinigungsmittel



Kennzeichnung von Waren

- Selbst-abgepackte oder abgefüllte Waren müssen mit folgenden Daten beschriftet werden:
 - Inhalt (wenn nicht eindeutig ersichtlich)
 - Datum des Abpacken
 - Datum des Einfrieren
 - Datum des Auftauens (wenn nicht sofort verarbeitet)



Kühlkette

- Gekühlte oder tiefgekühlte Lebensmittel dürfen nur ungekühlt sein, wenn es nicht verhinderbar ist und nur für begrenzte Zeit (zB. Transport von LKW in Kühlhaus, Verarbeitung,...)
- Temperatur von Lebensmittel sind stichprobenartig bei Wareneingang zu prüfen und am Lieferschein zu vermerken
- Temperatur von Kühleinrichtungen sind laufend zu überprüfen



Kühlkette

- Maximale Produkttemperatur (nicht Umgebungstemperatur)
 - Geflügel, Kaninchen, Kleinwild +4°C
 - Fleisch von anderen Tieren +7°C
 - Innereien +3°C
 - Rohes Faschiertes +4°C
 - Rohe Fische und Fischerzeugnisse +2°C
 - Gegarte, Krebs- und Weichtiererzeugnisse +2°C
 - Tiefkühlprodukte -18°C



Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

- Lebensmittel, die nicht sofort nach dem Auftauen verwendet oder durcherhitzt werden, müssen gekühlt gelagert werden
- Nicht kühlpflichtige Lebensmittel (Brot,...) können bei Zimmertemperatur aufgetaut werden
- Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden
- Auftauflüssigkeit darf nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen (in ein Gefäß geben, welches danach aufgereinigt und desinfiziert wird)



Reine und unreine Bereiche

- Reine Bereiche (zB. zum Verarbeiten von Lebensmittel) und unreine Bereiche (zB zum Lagern von verpackten Lebensmitteln, Abwasch, Abfallentsorgung) müssen räumlich oder zeitlich getrennt sein.
- Bei zeitlicher Trennung müssen unreine Räume vor Verwendung als reiner Raum gereinigt und desinfiziert werden



Keimverschleppung

- Werkzeuge (Bretter, Messer,...) werden nach Verwendung von rohen Lebensmitteln sofort gereinigt und desinfiziert
- Gegebenenfalls sollten Werkzeuge gesondert für rohes Fleisch, rohen Fisch und rohes Geflügel verwendet werden
- Hände sind auch sofort nach Verwendung zu reinigen und zu desinfizieren



Reinigung und Desinfektion

- Bei Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist auf die Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit zu achten
- Waschbecken müssen frei von Geräten sein, um jederzeit die Hände waschen zu können
- Spender mit Handseife und Desinfektion müssen immer aufgefüllt sein
- Bürsten, Wischer und Abzieher zum Reinigen von Böden und Wänden sind in einem eigenen Bereich zu lagern und müssen in einwandfreiem Zustand sein



Reinigungstücher

- Mehrwegtücher sind ein großes Risiko
- Gebrauchte Reinigungstücher regelmäßig gegen saubere wechseln



Schlagobers-Flaschen

- Nach Verwendung muss die Garniertülle entnommen und gereinigt werden
- Den Behälter, Entnahmerohr, etc. spätestens am Folgetag oder nach zweiter Verwendung mit Reinigungsmittel und heißem Wasser spülen
- Mit kaltem Wasser nachspülen



Topfpflanzen und Haustiere

- Gewür-Kräuterstöcke dürfen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen
- Haustiere dürfen nicht in Räume, in denen Lebensmittel zubereitet oder gelagert werden



Schankanlagen

- Hände reinigen bevor man mit Getränkegefäßen in Berührung kommt
- Zapfhähne nicht an der Tülle (Auslauf) berühren und nicht mit schmutzigen Lappen abwischen
- Abends sind Ausläufe zu reinigen



Geschirrwaschmaschine

- Waschtemperatur nicht unter 65°C
- Nachspültemperatur nicht unter 80°C

