

Leicht verderbliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: November 2023

Grundhygiene im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Lebensmittelvergiftungen werden häufig durch Krankheitserreger wie Salmonellen verursacht. Diese können bereits im frischen Lebensmittel vorhanden sein und sich unter ungünstigen Umständen vermehren. Sie können aber auch von Menschen ausgeschieden werden und bei unzureichender Hygiene auf die Lebensmittel gelangen. Wichtig ist daher in erster Linie die konsequente Sauberkeit beim Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere die angemessene und gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände und Arbeitsgeräte sowie die strikte Trennung von unreinem und reinem Bereich.

Temperatur

Bei der Herstellung der Speisen sollte der Temperaturbereich zwischen ca. 10 °C und 40 °C gemieden bzw. schnell durchschritten werden (DIN 10508), da hier optimale Bedingungen für die Vermehrung krankmachender Keime herrschen. Zubereitete Speisen sollten im Kern auf mindestens 70-75 °C erhitzt werden. Dies gilt gleichermaßen für wieder aufgewärmte Speisen. Das Warmhalten bei mindestens 60 °C sollte nicht länger als drei Stunden erfolgen.

Auswahl der Lebensmittel

Die Verwendung von **frischen Eiern** ohne ausreichende Erhitzung (70-75°C), in z. B.:

- Dessertspeisen, wie Weinschaumcreme oder Pudding mit Eischnee,
- Soßen, bei denen Eier anstelle von Mehl oder Stärke als Bindemittel benutzt werden (selbst hergestellte Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise),
- selbst hergestellter Mayonnaise oder selbst hergestelltem Milch-Speiseeis

ist verboten.

Das Anbieten von **Rohmilch** (direkt vom Bauernhof) und Vorzugsmilch ist verboten.

Verzichtet werden sollte auf folgende **besonders empfindliche Lebensmittel**:

- Hackfleisch zum Rohverzehr und rohe frische Mettwurst
- Nicht durchgebackene Füllungen oder Auflagen bei Backwaren.

Umgang mit Geflügel:

- Frisches Geflügel niemals unverpackt mit anderen Lebensmitteln zusammen lagern. Auf strikte Trennung aller Arbeitsvorgänge und gründliche Zwischenreinigung achten!
- Tiefgefrorenes Geflügel zum Auftauen immer aus der Verpackung nehmen und in einem separaten Gefäß im Kühlschrank auftauen lassen. Abtropfflüssigkeit niemals weiterverwenden.
- Geflügel grundsätzlich durchgaren!

Leicht verderbliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: November 2023

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an untenstehende Kontaktdaten.