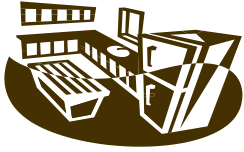


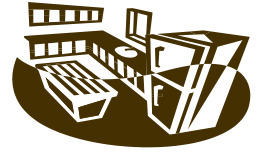


HYGIENE UND TECHNIK GmbH

Jägerstr. 12 -- 73650 Winterbach -- Tel. 07181 / 75098



Grundregeln der Küchenhygiene



Beachtung der Personalhygiene

- Täglich frische Arbeitskleidung
- Kopfbedeckung tragen
- Hände waschen und desinfizieren
- Alle Krankheiten und Verletzungen sofort melden
- Kurze, saubere Fingernägel
- Keinen Schmuck tragen
- Im Küchenbereich nicht rauchen

Sachgemäße Lagerung von Lebensmitteln

- Rohwaren und zubereitete Speisen stets getrennt
- Fleisch/Fisch getrennt von Erdbehafteten Lebensmitteln
- Gut belüftet und trocken
- Nicht zusammen mit Reinigungsmitteln und Chemikalien
- Beachtung von Lagerzeiten
- Vor Schädlingen schützen

Prüfung Wareneingang

- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Äußere Beschädigungen und Verschmutzungen
- Geruch der Ware
- Liefertemperatur und Einhaltung der Kühlkette
- Umverpackungen gleich entfernen
- Leichtverderbliche, besonders gefährdete Waren müssen sofort in den Kühlraum

Kühlung

- Max. Kühltemperaturen einhalten
 - Frischfleisch und Geflügel max. 4 °C
 - Frischfisch 2 °C
- Temperatur im Tiefkühlraum -18 °C
- Hackfleisch auch gekühlt nicht länger als 6 – 8 Stunden aufbewahren
- Fertige Speisen immer portioniert einfrieren
- Geflügel, Fleisch, Wild, Fisch im Kühlraum in getrennten Wannen auftauen

Richtige Zubereitung und Ausgabe von Speisen

- Rohprodukte nicht mit fertigen Speisen in Berührung bringen
- Fleisch, Fisch, Geflügel mindestens 10 Minuten bei 72 °C Kerntemperatur garen
- Reine und Unreine Arbeitsschritte streng trennen
- Gewürze während des Garens zusetzen
- Aufzubewahrende Speisen schnell herunterkühlen und kritischen Bereich (45°C – 15°C) möglichst kurz halten

Hygienische Reinigung von Küchenräumen

- Mechanische Vorreinigung
- Hauptreinigung
- Zwischenspülung mit Trinkwasser
- Desinfektion
- Einwirken lassen
- Gründliche Spülung mit Trinkwasser
- Trocknen lassen

Ausgabe

- Speisen bei mindestens 65°C warm halten
- Speisen nicht über einen längeren Zeitraum warm halten (Empfehlung < 3 h)
- Speisen nicht mit bloßen Händen berühren

Vorschriftsmäßige Abfallentsorgung

- Abfallbehälter müssen einen Deckel haben
- Einwegbeutel benutzen
- Organische Abfälle kühl lagern
- Abfallbehälter nach Entleeren reinigen und desinfizieren