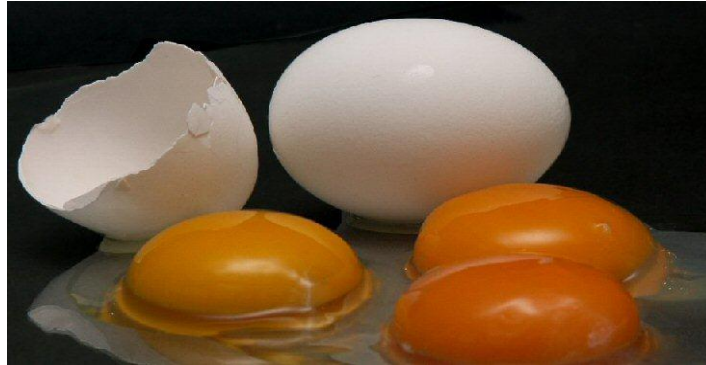


**Produktgruppe:** Eier und Eierspeisen, die aus rohen, frischen Eiern hergestellt werden



**kritisch weil:**

Eier und Eierschalen können mit gesundheitsgefährdeten Bakterien und Salmonellen belastet sein

**Anlieferung:**

Nur unbeschädigte Eier annehmen - Anlieferungstemperatur 5° C - 8° C (Kühlkette nicht unterbrechen)

**Lagerung und MHD:**

Ohne Kartonage, abgedeckt bei 5° C- 8° C. Getrennt von allen frischen LM lagern. Keine aufgeschlagenen Eier lagern oder gar einfrieren

**Umgang:**

Eier sind empfindliche Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

das Aufschlagen von Frischei erfolgt immer unmittelbar vor Verwendung der Ei Masse. Eierschalen dürfen nicht in Ei Masse gelangen, Eierschalen nicht auf der Arbeitsplatte lagern. Eierschalen sofort im Müll entsorgen.

**Zubereitungstemperatur:**

Erst ab mindestens 5 Min Garzeit werden Bakterien sicher abgetötet. Falls diese Garzeit aus verschiedenen Gründen nicht eingehalten werden kann, wird die Benutzung von pasteurisierten Eiern empfohlen. (Besonders bei aufgeschlagenen Cremes)

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Heiße Eierspeisen dürfen nach Zubereitung nicht später als 2 Std. abgegeben werden. Kalte Speisen, die nach Zusatz von rohen Eiern nicht mehr erhitzt werden (z.B. Mousse) müssen nach 24 Std. vernichtet werden.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Ei oder Ei Massen müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Frischei in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert

**Produktgruppe:** frischer Fisch und Produkte die aus frischem Fisch hergestellt werden



**kritisch weil:**

Auf der Oberfläche und im Inneren von rohem Fisch befinden sich Mikroorganismen, die evt. krankheitserregend sind

**Anlieferung:**

Anliefertemperatur bis 2° C z.B. in schmelzendem Eis (Kühlkette nicht unterbrechen).

Frischemerkmale: klare, pralle Augen- rote Kiemen- glänzende Oberfläche- kein Fischgeruch- feste Konsistenz

**Lagerung und MHD:**

Lagerung bei 0 - 2° C (nicht einfrieren). Getrennt von allen frischen LM. Schnellstmögliche Verarbeitung .

TK Fisch muss auf einem Gitter bei 7° C aufgetaut werden. Das Tauwasser sofort entfernen. Gitter und Bleche reinigen und desinfizieren.

**Umgang:**

Fisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Beim Filettieren und Schuppen frischer Fische ist besonders zu beachten, dass Gräten oder Schuppen nicht mit anderen LM in Berührung kommen. Alle Gegenstände sind danach sofort zu desinfizieren.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Da dieses Durchgaren aus Qualitätsgründen nicht erreicht wird, ist besonders auf Frischemerkmale zu achten

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Fisch sollte aus Qualitätsgründen direkt nach der Zubereitung serviert werden. Eine Ausgabezeit über eine Stunde ist nicht zulässig. Die Kerntemperatur darf 68° C nicht unterschreiten.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Fisch oder Fischprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

**Produktgruppe:** frisches Fleisch und Produkte die aus frischem Fleisch hergestellt werden



**kritisch weil:**

Auf der Oberfläche und im Inneren von rohem Fleisch befinden sich Mikroorganismen, die evt. krankheitserregend sind

**Anlieferung:**

Anlieferungstemperatur bis 7° C (Kühlkette nicht unterbrechen). Am besten vakuumiert. (Vorsicht bei "Luftziehern")  
Frischemerkmale: keine trockenen Stellen, kein unangenehmer Geruch, keine Schleimbildung, gleichmäßige Farbe

**Lagerung und MHD:**

Lagerung und MHD: ohne Kartonage, abgedeckt oder vakuumiert bei 5° C- 8° C. Getrennt von allen frischen LM lagern.  
TK Fleisch Muss auf einem Gitter bei 7° C aufgetaut werden. Das Tauwasser sofort entfernen. Gitter und Bleche reinigen und desinfizieren.

**Umgang:**

Fleisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Bei der Verarbeitung von Fleisch ist besonders zu beachten, dass keine LM mit dem Fleisch und mit austretendem Blut in Berührung kommt.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Da dieses Durchgaren aus Qualitätsgründen nicht erreicht wird, ist besonders auf Frischemerkmale zu achten

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Kurzgebraten Fleisch sollte aus Qualitätsgründen direkt nach der Zubereitung serviert werden. Eine Ausgabezeit über eine Stunde ist nicht zulässig. Die Kerntemperatur darf 68° C nicht unterschreiten.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Fleisch oder Fleischprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

**Produktgruppe:** Hackfleisch und Produkte die aus frischem Hackfleisch hergestellt werden



**kritisch weil:**

Durch das zerkleinerte Fleisch entsteht eine vergrößerte Oberfläche, die Bakterien beste Voraussetzungen zur Vermehrung geben

**Anlieferung:**

Anliefertemperatur 4° C (Kühlkette nicht unterbrechen). Bei Unregelmäßigkeiten in Farbe oder Geruch muss das Produkt sofort vernichtet werden

**Lagerung und MHD:**

Abgedeckt bei 4° C. Getrennt von allen frischen LM lagern. Hackfleisch muss innerhalb des Produktionstages durchgegart werden.

**Umgang:**

Hackfleisch ist ein empfindliches LM. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Bei der Verarbeitung von Hackfleisch ist besonders zu beachten, dass keine LM mit dem Fleisch und mit austretendem Blut in Berührung kommt

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Hackfleisch immer durchgegart servieren. Beim servieren von rohem Hackfleisch (z.B. Tartar) darf die Temperatur von 4°C nicht überschritten werden.

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Hackfleisch sollte nach der Zubereitung sofort verzehrt werden. Durchgegartes Hackfleisch darf nicht länger als 1 Std aufbewahrt werden.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Hackfleischprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

**Produktgruppe:** frisches Geflügel und Produkte die aus Geflügel hergestellt werden



**Kritisch weil:**

Auf der Oberfläche und im Inneren von rohem Geflügel befinden sich Mikroorganismen, die evt. krankheitserregend sind. Geflügel kann Salmonellen enthalten und ist deshalb mit besonderer Vorsicht zu verarbeiten

**Anlieferung:**

Anliefertemperatur bis 4° C (Kühlkette nicht unterbrechen). Am besten vakuumiert. (Vorsicht bei "Luftziehern")  
Frischemerkmale: keine trockenen Stellen, kein unangenehmer Geruch, keine Schleimbildung, gleichmäßige Farbe.

**Lagerung und MHD:**

ohne Kartonage, abgedeckt oder vakuumiert bei 4° C. Getrennt von allen frischen LM lagern. TK Geflügel muss auf einem Gitter bei 7° C aufgetaut werden. Das Tauwasser sofort entfernen. Gitter und Bleche reinigen und desinfizieren.

**Umgang:**

Geflügel ist ein empfindliches LM. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Bei der Verarbeitung von Geflügel ist besonders zu beachten, dass keine LM mit dem Fleisch und mit austretendem Blut in Berührung kommt.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Geflügel immer durchgegart servieren.

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Geflügel sollte nach der Zubereitung sofort verzehrt werden. Durchgegartes Geflügelfleisch darf nicht länger als 2 Std aufbewahrt werden.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Geflügel oder Geflügelprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

## Produktgruppe: Sahne und Cremes



### Kritisch weil:

Sahne und Cremes bieten Bakterien sehr gute Wachstumsbedingungen

### Anlieferung:

Bei 7° C nur in geeigneten Behältnissen. Verpackungen die defekt sind, müssen aus dem Verkehr gezogen werden.

### Lagerung und MHD:

Lagerung und MHD: abgedeckt in geeigneten, sauberen Behältern oder in der Originalverpackung bei 7° C. Getrennt von allen frischen LM. Nach Anbruch max. 48 Std kühl lagern.

### Umgang:

Sahne ist ein empfindliches Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

### Verarbeitungshinweis:

Das Aufschlagen von Sahne sollte unmittelbar vor Verwendung in einem geeigneten, sauberen Behälter erfolgen. Beim Einsatz von Sahnemaschinen und Sprühflaschen sind besonders auf Reinigung und Desinfektion zu achten (Hinweise des Geräteherstellers beachten).

### Zubereitungstemperatur:

Sahne sollte direkt aus dem Kühlschrank (7 °C) verarbeitet werden. Nach einer Verarbeitung ist das Produkt sofort wieder zu kühlen, oder zu konsumieren.

### Ausgabezeit/ Temperatur

Aufgeschlagene Sahne und Cremes sind auf Buffets zu kühlen. Die Standzeit ist zu minimieren, darf aber 2 Std nicht überschreiten.

### sonstige Hinweise:

Nach der Verarbeitung von Sahne oder Sahneprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Sahne in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.