

## Checkliste für eine angemessene Lebensmittelhygiene<sup>1</sup>

- ✓ Bei der Wareneingangskontrolle nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen. Beschaffenheit der Waren, Geruch, Temperaturen und Einhaltung der Kühlkette prüfen.
- ✓ Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. bei leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum prüfen.
- ✓ Lagerung und Entnahme der Lebensmittel nach dem Prinzip „first in – first out“.
- ✓ Bei gekühlten und tiefgefrorenen Produkten muss auch in der Schul- und Kitaküche die Kühl- bzw. die Tiefkühlkette eingehalten werden. Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen oder im Heißluftdämpfer regenerieren.
- ✓ Reine von unreinen Arbeiten trennen (Beispiel: Speisen wie Salate, die nicht mehr erhitzt werden, getrennt von rohem Geflügel zubereiten).
- ✓ Leicht verderbliche Lebensmittel, die für die Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen zügig weiterverarbeitet werden. Für den Garprozess gilt: Die Speisenkomponenten in allen Teilen auf 70 bis 80°C erhitzen (Kerntemperatur 72 °C für mindestens 2 Minuten).
- ✓ Geschlossene, leicht zu reinigende Behälter zum Transport unverpackter Lebensmittel verwenden. Geeignet sind Behälter aus Chromnickelstahl oder Kunststoff mit gerundeten Ecken.
- ✓ Speisen immer abdecken. Gegerate Zutaten für eine spätere Weiterverarbeitung rasch abkühlen, dann zwischenkühlen.
- ✓ Warmhalten von Speisen vermeiden (max. 3 Stunden bei mind. 65 °C), besser rasch abkühlen und dann wieder auf mind. 72°C für 2 Minuten erhitzen (Kerntemperatur).
- ✓ Gegerate Zutaten und erhitzte Speisen sind zum Abkühlen in flache Behälter umzufüllen.
- ✓ Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen.
- ✓ Richtig Abschmecken: Nicht denselben Löffel zum Entnehmen und Probieren verwenden.
- ✓ Verzehrfertige Speisen und Geschirrrinnenflächen nicht mit der bloßen Hand anfassen.
- ✓ Temperaturkontrolle bei der Speisenausgabe: Kühlpflichtige Speisen unter 7 °C, warme Speisen mindestens 65°C (DIN 10508: Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel). Produkttemperaturen sind Kerntemperaturen!

---

<sup>1</sup> modifiziert nach: DGE-Praxiswissen: Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. 2014