Stadt Flensburg
Die Oberbürgermeisterin
Fachbereich Sicherheit und Recht
Veterinärdienste
24931 Flensburg

FLENSBURG
Zwischen Himmel und Förde
Mellem himmel og fjord

Merkblatt

Verwendung empfindlicher Lebensmittel in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Grundhygiene im Umgang mit empfindlichen 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 häufige und gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände und Arbeitsgeräte.

Temperatur

Bei der Herstellung der Speisen sollte der Temperaturbereich zwischen ca. 10 °C und 40 °C gemieden bzw. schnell durchschritten werden, 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 65 °C sollte nicht länger als eine Stunde erfolgen.

Auswahl der Lebensmittel

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

- 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

Verboten ist das Anbieten von **Rohmilch** (direkt vom Bauernhof) und Vorzugsmilch.

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 (Kerntemperatur !).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Stadt Flensburg, Veterinärdienste, Rathausplatz 1, 24937 Flensburg.

MB-05-605-FL Version 2.2 Stand 2017