

## Übersicht: Empfehlungen zum Umgang mit Lebensmitteln

Einkauf	Transport	Anlieferung	Lagerung			
<p>Zustand der Verpackung (unbeschädigt, sauber)</p> <p>Kühl-/Aufbewahrungshinweis</p> <p>Angabe Mindesthaltbarkeit-/ Verbrauchsdatum</p> <p>Vollständige Kennzeichnung</p>	<p>Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel</p> <p>Vermeidung von hohen Temperatur</p> <p>Vermeidung von Verschmutzung</p>	<p>Temperatur der Lebensmittel prüfen</p> <p>Verpackung auf Beschädigung und Sauberkeit prüfen</p> <p>Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum prüfen</p> <p>Werden die Waren angeliefert, sollte eine Kontrolle anhand des Lieferscheins erfolgen sowie ersichtlich sein, dass die Waren in einem ordnungsgemäßen Zustand entgegen genommen wurden</p>	<p>Nicht gemeinsam mit Chemikalien (Reinigungs-, Desinfektionsmittel etc.) lagern</p> <p>Chemikalien nie in Lebensmittel- oder Getränkeverpackungen umfüllen</p> <p>Lebensmittel in fest verschlossenen, auslaufsicheren Behältnissen/Verpackungen lagern</p>			
		<p><b>Lagerung selbst zubereiteter Produkte</b></p>	<p><b>Kühlung</b></p>		<p><b>Tiefkühlung</b></p>	
		<p>in fest verschließbarem Gefäß mit Angabe zu Herstellungsdatum (Einkochen etc.)</p>	<p>(Tief-)Kühlschranktemperatur regelmäßig prüfen und dokumentieren, ggf. Maßnahmen ergreifen</p> <p>(Tief-)Kühlschrank nicht überladen, nicht zu lange geöffnet halten, regelmäßig reinigen und abtauen - dabei Kühlkette nicht unterbrechen</p>			
		<p><b>durch Caterer</b></p> <p>Anlieferungstemperatur (mind. +65°C/ +7°C) prüfen und notieren</p> <p>kein Nacherhitzen in der Kindertagespflegestelle</p>	<p><b>selbst zubereitete Produkte</b></p>	<p><b>gekaufte Produkte</b></p>	<p><b>selbst zubereitete Produkte</b></p>	<p><b>gekaufte Produkte</b></p>
			<p>in fest verschließbarem Gefäß oder vollständig abgedeckten Behältnissen mit Angabe zu Herstellungsdatum</p>	<p>konsequente Umsetzung der Aufbewahrungshinweise (Temperatur, Dauer, Zustand der Verpackung etc.)</p>	<p>in fest verschließbarem Gefäß, in kleinen Portionen (schnelleres gefrieren) mit Angabe zu Herstellungs-/ Einfrierdatum (Tiefkühlung etc.)</p>	<p>konsequente Umsetzung der Aufbewahrungshinweise (Temperatur, Dauer, Zustand der Verpackung etc.)</p>

## Übersicht: Empfehlungen zum Umgang mit Lebensmitteln

Auftauen	Zubereitung			Warm halten	Rückverfolgbarkeit
<p>im Kühlschrank in geeigneten Behältern</p> <p>Auftauflüssigkeit hygienisch auffangen und entsorgen</p>	<p>Probieren zubereiteter Speisen: Löffel nutzen um Speise aus dem Gefäß zu nehmen, auf 2. Löffel geben und dann probieren oder für jedes Probieren einen neuen Löffel verwenden</p> <p>nur frisches Trinkwasser verwenden (Kein Stagnationswasser verwenden, kein Wasser aus Bleirohren für Kinder bis zum 6. Lebensjahr)</p>			<p>Temperatur von mind. 65°C halten</p> <p>max. 3 Std.</p> <p>Vermeidung langer Standzeiten</p>	<p>Um die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gemäß Artikel 18 der VO (EG) 178/2002 nachweisen zu können, wird KTPP empfohlen Kassenbons, Rechnungen etc. aufzubewahren. Die Dauer dieser Aufbewahrung muss mit der örtlichen Behörde abgesprochen werden.</p> <p>Bezüglich der Einhaltung mikrobiologischer Kriterien wird ebenfalls der Kontakt zur örtlichen Behörde empfohlen</p>
	<p><b>Zubereitung kalter Speisen</b></p>	<p><b>Erhitzen</b></p>	<p><b>Frittieren</b></p>		
	<p>Temperatur der einzelnen Komponenten 7°C beim Vermengen</p>	<p>hygienischer Umgang mit den Lebensmitteln</p> <p>vor Verwendung Mindesthaltbarkeit- bzw. Verbrauchsdatum und Zustand prüfen</p> <p>ist die Temperatur des Lebensmittels nicht sichtbar (z.B. sprudend kochendes Wasser etc.), Thermometer nutzen</p>	<p>nur mit Frittierfett in gutem Zustand (guter Geruch, Farbe, Geschmack)</p> <p>bei max. +175°C - Achtung: Brandgefahr!</p> <p>Fritteusen/Fettbackgeräte müssen zwingend Regelthermostat und Temperaturbegrenzer (eingestellt auf max. 200°C) besitzen</p>		

Die Verwendung dieses Dokuments ist nur unter folgender Quellenangabe gestattet:

© IKS Sachsen – [www.iks-sachsen.de](http://www.iks-sachsen.de)