

**SERIE SHOPHYGIENE**

„Mein Shop“ fasst die wichtigsten Regeln zur Betriebshygiene in dieser Serie zusammen. Die bereits veröffentlichten Beiträge gibt es auf [www.lekkerland.de](http://www.lekkerland.de)

**1 Hygienegrundlagen****2 Personalhygiene und Reinigung****3 Temperaturführung****4 Produkthygiene****5 Umgang mit Reklamationen**

**Tipp:**  
Für die  
Zubereitung  
von Speisen sollte  
ausschließlich Trink-  
wasser benutzt  
werden.

Hände und Arbeits-  
mittel vor dem  
Zubereiten der  
Speisen gründlich  
reinigen.

**SO BEREITEN SIE IHRE PRODUKTE HYGIENISCH ZU**

# Keine Chance für **Keime**

**Das Arbeiten mit Lebensmitteln und ihr Verkauf sollten unter einer einwandfreien Hygiene stattfinden. Hier erfahren Sie, worauf Sie dabei unbedingt achten sollten.**

Vor der Verarbeitung von Lebensmitteln sollten Shopbetreiber sicherstellen, dass die Ware keine Mängel aufweist. Sie sollten prüfen, ob die Verpackung beschädigt wurde, verschmutzt oder verschimmelt ist und ob das Vakuum bei vakuumverpackter Ware fehlt. Tiefkühlware darf keine Eisbildung aufweisen. Des Weiteren müssen Hände und Arbeitsflächen gründlich gereinigt werden (weitere Tipps zur Personalhygiene finden Sie in „Mein Shop“ 01/2010 auf Seite 26–27). Gekühlte Ware erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Kühlregal nehmen, um die Kühlkette nicht länger als nötig zu unterbrechen. „Reine Arbeiten“ wie Waschen und Putzen von Gemüse und „unreine Arbeiten“, bei denen Schmutz entsteht, wie Brötchenschmieren, müssen unbedingt getrennt voneinander durchgeführt werden. Tierische und pflanzliche Rohstoffe sollten ebenfalls getrennt werden, beispielsweise getrennte Messer für die Wurst und die Butter benutzen.

**Auftauen - aber richtig!**

Tiefgefrorene Produkte vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen. Dann die Ware unter Kühltemperaturen (maximal sieben Grad) auftauen (weitere Tipps zur richtigen Temperaturführung finden Sie in „Mein Shop“ 02/2010 auf Seite 32). Wichtig bei gefrorenem Fleisch und Geflügel: Beide Produktgruppen getrennt von anderen Lebensmitteln auftauen. Das Auftauwasser sollte aufgefangen und anschließend entsorgt werden. Sind Produkte einmal aufgetaut, dürfen sie nicht wieder eingefroren werden! Bei Geflügel ist besondere Vorsicht geboten: Das

Fleisch muss direkt nach dem Auftauen gekühlt und innerhalb der nächsten 24 Stunden verarbeitet werden. Für alle Produkte gilt: Die Lagerzeiten dürfen niemals das Mindesthaltbarkeitsdatum überschreiten. Geöffnete Packungen immer innerhalb weniger Tage verbrauchen. Kennzeichnen Sie die Packung mit einem Anbruchsdatum! Das Mindesthaltbarkeitsdatum bei kühlpflichtiger und nichtkühlpflichtiger Ware mit Haltbarkeiten (zum Beispiel Brot) sollte täglich nach Arbeitsende kontrolliert werden. Bei tiefkühlpflichtiger Ware und solcher mit längeren Haltbarkeiten erfolgt die Kontrolle in größeren Abständen (zum Beispiel wöchentlich).

**Produkte richtig abverkaufen**

Belegte Brötchen und Baguettes dürfen in der Kühltheke nur wenige Stunden aufbewahrt werden, so dass die Frische des Belags und der Salatdekoration gewährleistet ist. Frische Gemüse- und Kräutergarnituren für die Dekoration von Fertiggerichten erst unmittelbar vor Speiseausgabe herstellen. Werden warme Speisen verkauft, sollten diese bei mindestens 65 Grad Celsius warm gehalten werden. Um Austrocknungserscheinungen und Keimvermehrung zu vermeiden, dürfen die Produkte nicht länger als drei Stunden warm gehalten werden.

Bei der Ausgabe der Ware sollten Shopbetreiber nach dem First-in-first-out-Prinzip vorgehen: Was als Erstes zubereitet wird, wird auch zuerst verkauft. Deswegen ist es sinnvoll, den Warmhaltebereich in zwei Zonen aufzuteilen und die Produkte zunächst aus einer Zone abzuverkaufen. *Freia Stock*

**Richtiger Umgang mit frischen Eiern**

Frische Eier müssen innerhalb von 21 Tagen nach Legedatum und bis maximal sieben Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums an den Verbraucher verkauft werden.