

Hygiene - Lagerung

Beachten Sie folgende Punkte bei der Lagerung von Lebensmitteln und die vorgegebenen Temperaturen (siehe Tabelle unten):

- ✓ Lagern Sie rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen getrennt voneinander. Kann aus platztechnischen Gründen keine getrennte Lagerung stattfinden, dann achten Sie auf ausreichende Verpackung bzw. Umhüllung
- ✓ Lagern Sie Ware nicht direkt auf dem Boden
- ✓ Lagern Sie lose Waren in Kisten und diese nicht bodengelagert
- ✓ Lagern Sie Waren grundsätzlich abgedeckt/verschlossen
- ✓ Lagern Sie Lebensmittel in Glasbehältern in den unteren Bereichen
- ✓ Lagern Sie Mittel zur Reinigung und Desinfektion nicht zusammen mit Lebensmitteln oder Verpackungsmaterialien
- ✓ Ihre Lagerräume sollten grundsätzlich trocken sein und gut zu belüften, gleichzeitig müssen Sie sie vor dem Eindringen von Schädlingen schützen
- ✓ Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und andere Wärmequellen der Lagerstätten
- ✓ Stapeln und lagern Sie Waren so, dass die, die zuerst ablaufen (Verbrauchsdatum, MHD), als erstes verwendet werden
- ✓ Kontrollieren und dokumentieren Sie die Temperaturen in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen regelmäßig
- ✓ Halten Sie Lagerräume sauber und ordentlich und reinigen und desinfizieren Sie regelmäßig und bei Bedarf

✓ Produkte	Lagertemperatur (Produkttemperatur)
Frischfleisch, Käse, Feinkost	Max. +7°C
Fleischerzeugnisse	Max. +4°C
Hackfleisch	+2°C oder tiefgekühlt bei mind. -18°C
Milchprodukte	Max. +10°C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	Max. +4°C
Innereien	Max. +3°C
Frischfisch	In schmelzendem Eis max. +2°C
Tiefkühl	Mind. -18°C
Verzehrfertige Salate, geschnittenes Obst	Max. +7°C (Empfehlung)

Quelle: DEHOGA Bundesverband