

Lebensmittelhygiene

1. Lesen Sie den Text und prüfen Sie, ob Sie alle Wörter verstanden haben. Klären Sie die Bedeutung der unbekanntenen Wörter. Lesen Sie den Text Ihrem Lesepartner oder Ihrer Lesepartnerin vor.

Lebensmittelhygiene ist ein Oberbegriff für alle Maßnahmen, die sicherstellen sollen, dass Lebensmittel für Endverbraucher zum Verzehr geeignet sind und dass von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können.

Die Lebensmittelhygiene ist in der Gastronomie von besonderer Bedeutung. Es gibt extra eine gesetzliche Regelung: die **Lebensmittelhygiene-Verordnung** (LMHV). Die Einhaltung der Vorschriften wird vom Gesundheitsamt kontrolliert.

Besonderer Wert wird auf die Einhaltung der Kühlkette gelegt. Frischware muss bis zur Verarbeitung ununterbrochen gekühlt werden, um sie vor dem Verderb zu schützen. Außerdem müssen die Lagerräume sauber sein.

Die Küchengeräte sind nach jedem Gebrauch hygienisch zu reinigen und die Arbeitsflächen müssen immer wieder desinfiziert werden.

Frisches Obst und Gemüse muss vor der Zubereitung stets mit frischem Wasser gründlich gewaschen werden.

Auch für die Mitarbeiter*innen gibt es besondere Vorschriften. Im Küchenbereich ist es notwendig, lange Haare zusammenzubinden oder gegebenenfalls eine Kopfbedeckung zu tragen.

2. a) Im Restaurant „Zum grünen Reiher“ wurden Mängel festgestellt. Gegen welche Hygienevorschrift wurde verstoßen? Ordnen Sie Vorfall und Vorschrift einander zu.
- b) Welcher Vorfall verstößt nicht gegen eine Hygienevorschrift, sondern gegen eine Sicherheitsvorschrift?

Der Salat von Helena ist sandig.

Herr Öztürk findet ein Haar im Essen.

Auf dem Glas von Herrn Delke ist Lippenstift.

Die Himbeeren zum Dessert schimmern grün und grau.

Rauch kommt aus der Küche.

In der Suppe schwimmt eine Fliege.

Frau Sibel ist nach dem Essen wegen Salmonellen erkrankt.

Im Küchenbereich immer eine Kopfbedeckung tragen.

Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten.

Speisen immer abdecken.

Gemüse und Obst vor der Zubereitung ordentlich waschen.

Temperaturhöhe und Reinigungszeit bei der Spülmaschine beachten.

Den Herd niemals unbeaufsichtigt lassen.

Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren und schnell verbrauchen.