

Wo muß ich besonders aufpassen?

häufig betroffene Lebensmittel	Schutzmaßnahmen
rohes Fleisch, Hackfleischprodukte	Kühlung unter +7° C bzw. bei Hackfleischprodukten unter +4° C, gute Küchenhygiene, vollständiges Durcherhitzen
Geflügel, Wild	Kühlung im Bereich von +4° bis +7° C, gute Küchenhygiene, vollständiges Durcherhitzen
geschnittene Wurst	Kühlung unter +7° C
gebratenes Fleisch	Kühlung unter +7° C
frischer Fisch	Kühlung unter +2° C, gute Küchenhygiene, vollständiges Durcherhitzen
Eier	Kühlung unter +8° C, vollständiges Durcherhitzen
Mayonnaise und Salate	Kühlung unter +7° C
nicht durcherhitzte Desserts	Kühlung unter +7° C
Speiseeis	tiefgefrieren bis zum Verzehr
Konserven	Konserven mit aufgewölbten Deckeln nicht mehr verwenden (vernichten)