

- 9.2. Beim Abfüllen, Umfüllen unverdünnter Reinigungs- und Desinfektionsmittel und bei der Herstellung von Lösungen sind Schutzbrille, Gummihandschuhe und Gummischürze zu tragen.
- 9.3. Die Anwendungsvorschriften zur Herstellung und Verwendung der Reinigungs- und Desinfektionslösungen sind einzuhalten. Bei Herstellung von Lösungen ist grundsätzlich erst die vorgeschriebene Wassermenge einzufüllen und danach das entsprechende Mittel zuzufügen.
- 9.4. Mit konzentrierten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Berührung gekommene Körperteile sind sofort gründlich mit Wasser zu spülen. Sind konzentrierte Mittel in die Augen gelangt, ist sofort reichlich mit Wasser zu spülen und unverzüglich der Arzt aufzusuchen.
- 9.5. Ausgelaufene oder verschüttete konzentrierte Mittel sind sofort mit reichlich Wasser zu entfernen.

Anlage 3

zu § 7 Abs. 7 vorstehender Anordnung

Hygiene und Qualitätssicherung bei leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln

1. Lebensmittel Vorbereitung

1.1. Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch

- 1.1.1. Das Rupfen, Enthäuten, Ausnehmen sowie Bearbeiten von Geflügel und Wild ist wegen des besonderen Infektionsrisikos getrennt von der Be- und Verarbeitung anderer Lebensmittel vorzunehmen.
- 1.1.2. Das Zerkleinern und Portionieren von Fleisch bis auf Stückgröße für Schnitzel, Rouladen und dergleichen oder würfelförmig wie für Gulasch, Schaschlik kann bis zu 24 Stunden vor dem Garen vorgenommen werden. Das dafür bestimmte Rohfleisch ist höchstens 1 Stunde vor der Zerkleinerung dem Kühlbereich zu entnehmen und sofort nach Bearbeitung wieder in den Kühlbereich zu bringen. Garfertig vorbereitete Erzeugnisse sind gekühlt aufzubewahren. Eimasse und Paniermittel sind erst unmittelbar vor dem Garen aufzubringen.
- 1.1.3. Fleisch für Sauerbraten und ähnliche marinierte Fleischerzeugnisse können bis zu 3 Tagen vor dem Garen in saure Würzmarinade eingelegt werden. Die Würzmarinade muß ausreichend sauer sein. Die Essigsäurekonzentration ist so zu bemessen, daß unter Berücksichtigung des eingelegten Fleisches ein Säuregehalt von mindestens 0,7 % in Marinade und Fleisch (entsprechend pH-Wert 3) erreicht wird. Das eingelegte Fleisch ist gekühlt aufzubewahren.
- 1.1.4. Die Eigenherstellung von Pökelfleisch bedarf der Genehmigung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion. In Abstimmung mit der zuständigen Veterinär-Hygieneinspektion kann die Genehmigung erteilt werden, sofern die entsprechenden Voraussetzungen, wie ausreichende Kühlmöglichkeiten und qualifiziertes Fachpersonal, vorhanden sind.

1.2. Obst, Gemüse, Kartoffeln

- 1.2.1. Geschältes bzw. geputztes Gemüse kann bis zu 36 Stunden bei Temperaturen von + 3 °C bis + 6 °C aufbewahrt

werden. Gegen nachteilige Einwirkungen durch Luft-sauerstoff und Feuchtigkeitsverluste sind die vorgeschälten Produkte mit geeigneten Folien oder behelfsmäßig mit essiggetränkten Tüchern abzudecken. Die Feinzerkleinerung darf höchstens 1 Stunde vor dem Garen oder der Weiterverarbeitung zu Rohkostsalaten vorgeordnet werden.

- 1.2.2. Kartoffeln, geschält, geputzt und sulfitiert sind bis höchstens 36 Stunden nach dem Sulfittieren bei Temperaturen von + 3 °C bis + 6 °C — möglichst dunkel und luftdicht verschlossen — aufzubewahren, erst unmittelbar vor dem Garen dem Kühlbereich zu entnehmen und nach zweimaligem Spülen mit kaltem Wasser dem Garprozeß zuzuführen. Die Aufbewahrung unter Wasser ist unzulässig.

- 1.2.3. Für die zentralisierte Vorbereitung von Erdgemüse — ausgenommen Möhren — ist die Sulfittierung nach dem Tauchverfahren gemäß Fachbereichsstandard für Speisekartoffeln¹ zulässig. Die sulfitierten rohen Halbprodukte sind bei Temperaturen von + 3 °C bis + 6 °C aufzubewahren und innerhalb von 36 Stunden nach dem Sulfittieren zu verarbeiten. Die Anwendung des Verfahrens ist genehmigungspflichtig und bei der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion zu beantragen.

- 1.2.4. Kartoffeln für die Herstellung von Bratkartoffeln, Klößen und Kartoffelsalaten können geschält oder ungeschält bis zu 24 Stunden vor der Weiterverarbeitung gegart werden. Sie sind nach Beendigung des Garprozesses innerhalb von 3 Stunden auf eine Temperatur unter +10 °C abzukühlen und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlbereich aufzubewahren.

- 1.2.5. Gekochte und geschälte Kartoffeln, die für die Herstellung von Kartoffelsalat bestimmt sind, müssen unmittelbar nach dem Schälen bzw. bei zentral geschälten Kartoffeln nach dem Kochprozeß, dem schnellen Abkühlen und dem Zerkleinern mit Speiseessig gesäuert und danach gekühlt aufbewahrt werden. Sie sind spätestens am nächsten Tag zu verbrauchen.

1.3. Eier

- 1.3.1. Eier sind erst unmittelbar vor der Verarbeitung aufzuschlagen. Die Aufbewahrung der Eimassen darf 2 Stunden nicht überschreiten. Bei Standzeiten über 30 Minuten ist die Eimasse gekühlt bei Temperaturen von höchstens + 5 °C aufzubewahren.

- 1.3.2. Gekochte Eier dürfen nur in der Schale aufbewahrt werden. Geschälte Eier sind kühl aufzubewahren und am gleichen Tag zu verarbeiten.

Gekochte Eier für Eiersalate o. ä. sind nach dem Schälen und dem Zerkleinern ausreichend zu säuern (V2 Teelöffel Essig — 10 %ig — auf 1 Ei).

- 1.3.3. Speisen und andere Lebensmittelzubereitungen, denen Eier ohne nachfolgendes Erhitzen unterzogen werden, sind in Gaststätten schnell zu verbrauchen. In der Gemeinschaftsverpflegung dürfen sie nicht hergestellt werden.

1.4. Gefrierkonservierte Lebensmittel

- 1.4.1. Gefrierkonservierte Erzeugnisse, die gegart werden müssen, sind in der Regel im tiefgefrorenen Zustand in

¹ Z. Z. gilt Fachbereichsstandard „Speisekartoffeln, ohne Schale, geschält, geputzt“, TGL 28967/01.