

das vorerhitzte Garmedium Wasser oder Fett einzubringen.

1.4.2. Das Auftauen von gefrierkonservierten Lebensmitteln — ausgenommen gefrierkonserviertes Hackfleisch — kann bei + 5 °C bis höchstens + 10 °C (Leichtkühlfläche oder entsprechende Kühlbereiche) bis zu höchstens 36 Stunden vor dem Garen durchgeführt werden. Bei schutzverpackten gefrorenen Lebensmitteln kann mittels vorgewärmter Medien (Wasser, Luft) im Schnellverfahren aufgetaut werden.

1.4.3. Der Auftauprozess ist so zu organisieren, daß das aufgetaute Gut sofort verarbeitet wird.

2. Speisenzubereitung

2.1. Speisen und Speisenbestandteile sind nur in den Mengen zu garen, die innerhalb der festgelegten Ausgabefrist abgegeben werden. Insbesondere Gemüse, Kartoffeln, kurzgebratene Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Eizubereitungen sollen zeitlich gestaffelt gegart werden.

2.2. Das Anbraten und Rösten von Knochen, auch mit Zwiebeln, Wurzelgemüse und Tomatenmark, für Grundsoßen kann bis zu 18 Stunden vor dem Auskochen vorgenommen werden. Der Knochenansatz ist trocken oder auf Fett stehend aufzubewahren. Grundbrühen können bis zu 24 Stunden weiterverarbeitet werden, wenn die Temperatur ohne Unterbrechung auf über + 70 °C gehalten oder eine Schnellabkühlung innerhalb von 3 Stunden auf eine Temperatur unter + 10 °C mit anschließender Kühllhaltung bei höchstens + 5 °C vorgenommen wird. Sie müssen vor Verwendung noch einmal ausreichend — mindestens 10 Minuten — aufgekocht werden.

2.3. Für die Zubereitung von Geflügelfrikassee sind die Tierkörper nach dem Garen schnell abzukühlen, unmittelbar danach auszulösen, zu schneiden und anschließend sofort kühl zu stellen. Der Ansatz für die Frikassee-Soße, das ausgelöste Fleisch sowie andere Zutaten müssen 10 Minuten durchgekocht und danach bei über + 70 °C heiß gehalten werden. Bei der Herstellung von Ragout und ähnlichen Erzeugnissen ist sinngemäß zu verfahren.

2.4. Für die Herstellung von Sülze und Aspikerzeugnissen können Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse und weitere Rohstoffe bis zu 24 Stunden vor der Weiterverarbeitung gegart werden. Die Halbfertigprodukte sind nach dem Garprozess innerhalb von 3 Stunden auf eine Temperatur unter +10 °C abzukühlen und gekühlt bei höchstens + 5 °C aufzubewahren.

Bei der Weiterverarbeitung zu Sülze sind die zerkleinerten Halbfertigprodukte mit der sauren Würzmarinade bis zum Sieden zu erhitzen.

Nach Abfüllen in Schichtdicken von unter 10 cm ist die Abkühlung innerhalb von 3 Stunden auf eine Temperatur unter + 10°C vorzunehmen. Sülze und Aspikerzeugnisse sind gekühlt aufzubewahren und innerhalb von 36 Stunden auszugeben.

2.5. Flammeris, Puddings, Puddingsoßen, Cremespeisen und dergleichen, die im kalten Zustand verzehrt werden, sind nach dem Erhitzungsprozess unverzüglich binnen 3 Stunden auf eine Temperatur unter +10 °C abzukühlen (z. B. in Portionsgefäßen oder Flachbehältnissen in Schichtdicken von unter 5 cm) und danach gekühlt bei höchstens + 5 °C bis zur Ausgabe aufzubewahren.

Kaltschalen sind durch geeignete küchentechnische Handhabung innerhalb von 3 Stunden auf eine Tem-

peratur unter +10 °C abzukühlen. Dazu sind solche Möglichkeiten zu nutzen, wie Kühlen mittels fließendem Wasser (gegebenenfalls unter Zusatz von Wassereis aus Trinkwasser), im Kaltluftstrom, bei größerem Portions- bzw. Gefäßvolumen unter Ausnutzung zusätzlicher Kälteeffekte durch Auffüllen des konzentrierten Bindemittelansatzes auf Stärkebasis mit den vor- oder tiefgekühlten Geschmacks- und Aromaträgern, Gefrierobst, Fruchtpüree und dergleichen. Sie sind danach gekühlt bei höchstens + 5 °C aufzubewahren.

3. Speisentransport und Speisenausgabe

3.1. Für den Speisentransport dürfen nur einwandfreie, saubere, dichtschießende und geeignete Behälter verwendet werden. Eine zwischenzeitliche Nutzung für andere Zwecke ist nicht zulässig. Vor dem Einfüllen der Speisen sind die Behälter auf einwandfreie Beschaffenheit und sauberen Zustand zu kontrollieren sowie bei warmen Speisen unmittelbar vor dem Füllen mit heißem Wasser auszuspülen.

3.2. Heiße Speisen sind unmittelbar nach dem Garprozess bei mindestens + 80 °C abzufüllen. Die Menge des Füllgutes soll zur besseren Warmhaltung mindestens 60 % des Volumens der Speisentransportbehälter ausmachen.

3.3. Auf jeden Speisentransportbehälter ist die Uhrzeit der Beendigung der Speisenherstellung zu vermerken.

3.4. Die Kontrolle der Einhaltung der Ausgabefristen ist über Lieferscheine und Qualitätspässe zu gewährleisten, auf denen die Zeiten der Abfüllung, der Anlieferung und der Ausgabe der Speisen zu vermerken sind.

Anlage 4

zu § 11 vorstehender Anordnung

Hygiene in der Pausenversorgung der Gemeinschaftsverpflegung

1. Allgemeine Anforderungen

1.1. Die Pausenversorgung soll aus ernährungsphysiologischen Gründen die warme Hauptmahlzeit nicht ersetzen.

1.2. Speisen, Lebensmittel und Getränke der Pausenversorgung sollen weitestgehend den ernährungsphysiologischen Erfordernissen entsprechen und leicht verdaulich sein, um eine optimale Energie- und Nährstoffaufnahme ohne große Belastung des Organismus zu gewährleisten.

1.3. Ernährungsrichtwerte für die Pausenversorgung sind:

a) Die Proportionen der Grundnährstoffe Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate sollen denen der Hauptmahlzeit weitestgehend entsprechen.

b) Der durchschnittliche Nahrungsenergiewert soll 15 % des Tagesbedarfes betragen.

c) Ein angemessener Frischkostanteil, ein Angebot von Milcherzeugnissen, lebensmittelfaserstoffreichen Produkten sowie Lebensmitteln, die der gesundheitsfördernden Ernährung dienen, ist zu gewährleisten.

d) Kalkulationen für die Fertigerzeugnisse sind unter Beachtung der Erfordernisse einer gesundheitsfördernden Ernährung durchzuführen.