

VOM GESCHÄFT IN DEN KÜHLSCHRANK

- auf die Frische der Lebensmittel achten
- rasch transportieren - am besten Kühltasche verwenden
- im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln lagern
- unter 5° C lagern ist ideal

ZUBEREITUNG - DURCHERHITZEN IST WICHTIG

- Speisen sollen auch im Inneren vollständig gegart sein
- austretender Fleischsaft muss klar sein
- auch beim Wiederaufwärmen auf ausreichende Erhitzung achten

SAUBERKEIT IST TRUMPF

- Hände vor dem Kochen und nach jedem Hantieren mit rohen Lebensmitteln waschen
- Geräte und Arbeitsfläche nach jedem Kontakt mit rohen Lebensmitteln heiß reinigen
- Wischtücher und Reinigungsschwämme häufig wechseln oder auskochen

UMGANG MIT ROHEN EIERN

- rohe Eier im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln lagern
- nur saubere und unbeschädigte Eier verwenden
- möglichst keine Speisen zubereiten, die rohe Eier enthalten und nicht durcherhitzt werden (Majonäse, Tiramisu und Ähnliches)
- keine Lebensmittel mit rohen Eiern vor dem Erhitzen kosten (Teig vor dem Backen,...)



Beachten Sie diese Tipps für das Zubereiten sicherer Speisen.
Weitere Informationen finden Sie im Folder „Richtig und sicher
Kochen“ sowie unter www.bmg.gv.at



RICHTIG UND SICHER KOCHEN

mit rohen Lebensmitteln wie
Geflügel, Eier, Fleisch und Meeresfrüchte