



# Werra-Meißner-Kreis

Der Landrat

## Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

### 1. Mindesthaltbarkeit und Kühltemperaturen beachten



Mindesthaltbarkeit beachten



Kühlhinweise auf Verpackungen beachten



# Werra-Meißner-Kreis

Der Landrat

Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

## 2. Richtig Lagern



**Lebensmittel (vor allem Frischfleisch) unbedingt kühl lagern**  
**Hinweise (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum) auf Verpackungen beachten**





# Werra-Meißner-Kreis

Der Landrat

Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

## 3. Handreinigung



Handreinigung mit Seife und warmen Wasser vor der Zubereitung von Lebensmitteln





# Werra-Meißner-Kreis

Der Landrat

Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

## 4. Speisen durchgaren



Speisen mehrere Minuten über 72 Grad Celsius erhitzen





# Werra-Meißner-Kreis

Der Landrat

Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

## 5. Reinigen nach dem Kochen



Nach dem Kochen die Küche mit Reinigungsmittel reinigen

