

Kontrollfragen Hygiene u. Wererhaltung

1. Der kritische Temperaturbereich von 65 °C bis 20 °C soll beim Abkühlen möglichst schnell überwunden werden. Wie überwinden Sie diese kritische Temperaturschwelle bei einer dicken Vanillecreme?

Creme auf ein Blech ausstreichen und sofort abkühlen (Schockkühlen).

Evtl. mit Folie abdecken wegen Hautbildung.

2. Warum verwenden Sie in der Küche verschiedenfarbige Schneidebretter?

Hygiene: Übertragung von Mikroorganismen von einer Lebensmittelgruppe

auf die andere oder Geschmacksübertragung zu verhindern.

3. Wann ist es sinnvoll, Kunststoffhandschuhe zu tragen?

Beim Verarbeiten von Geflügel, beim Mischen von rohen Komponenten,

beim Anrichten.

4. Nennen Sie zwei häufig vorkommende tierische Schädlinge.

Fliegen, Ratten, Mäuse, Schaben, Kakerlaken

5. Welche direkten Kosten kann mangelnde Hygiene verursachen?

■ **Bussen**

■ **Entschädigungsansprüche der Gäste**

■ **Laborkosten**

6. Mit welchen weiter reichenden Folgen müssen Sie bei mangelnder Hygiene noch rechnen?

■ **Image-Schaden**

■ **Gästerückgang**

■ **Betriebsschliessung**