

# Kreis Soest - Lebensmittelüberwachung -

## Merkblatt

### Kochen und Backen in Stationsküchen

#### Grundsatz:

Das Kochen und Backen auf den Stationsküchen ist nur im Rahmen der therapeutischen Behandlung und in Begleitung einer zuständigen sowie zum Thema Lebensmittelhygiene geschulten Person gestattet.

#### **Folgende Voraussetzungen sind zu beachten:**

- Der Rohverzehr von Hackfleisch und die Herstellung von Speisen mit rohen Eiern (z. B. Mayonnaise) sind nicht gestattet. Auf die Verarbeitung von Frischgeflügel ist zu verzichten (erhöhte Salmonellengefahr!)
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Salate, Fleisch jeglicher Art, Desserts, Soßen) sind nach der Zubereitung sofort zu verzehren. Übrig gebliebene Speisen sind zu vernichten.
- Auf die grundsätzliche Einhaltung der Hygiene-Vorschriften, wie regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Küchenräume, Hände waschen und desinfizieren, Körperpflege usw., ist zu achten.
- Die auf den jeweiligen Stationen zuständigen Personen sind mindestens 1x jährlich zum Thema „Lebensmittel-Hygiene“ zu schulen.

---

#### Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Niggemeier	02921 - 30	2168
Herr Brömse		2113
Herr Dörrig		3591
Herr Graewer		2169
Herr Funke		2167

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 - 30	2191
Herr Hoffmeier		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 - 30	2196