### **Umgang mit Lebensmitteln**

* eher frische Lebensmittel verwenden d.h. öfter einkaufen
* H-Milch kaufen, keine Rohmilch
* Milchspeisen immer frisch zubereiten und am selben Tag aufbrauchen
* Auftauwasser von z.B. Fisch nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen lassen
* beim Braten und Grillen muss alles durchgegart sein, d.h. z.B. Medium-Steak ist tabu!
* Eier durcherhitzen d.h. z.B. nur harte Eier und durchgegartes Rührei servieren
* Eier mit angeknickter Schale nicht mehr verwenden
* Hände, Arbeitsgeräte und Arbeitsfläche nach dem Zubereiten von Fisch, Fleisch und rohen Eiern sehr gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und Seife reinigen
* Fisch, Fleisch und rohe Eier zeitlich und räumlich getrennt voneinander und getrennt von anderen Lebensmitteln wie z.B. Gemüse zubereiten
* Hackfleisch (alle Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie z.B. Frikadellen, Bratwürste, Fleischklöße) muss 24 Stunden nach der Herstellung verbrauchen d.h. am selben Tag kaufen, wie es verbraucht wird (vgl. Hackfleischverordnung)
* Honig, Marmelade, Butter, etc. mit einem eigenen Löffel bzw. Messer ausstatten