

Hygienevorschriften für die Zustellung von Speisen:

- Die Speisen müssen **rundherum verpackt** werden. Es darf zu keiner Verunreinigung des Essens durch Luft, Boden oder Kleidung der transportierenden Person kommen.
- Das **Verpackungsmaterial** muss farbfest, sauber und hygienisch einwandfrei sein. Nicht erlaubt ist beispielsweise Zeitungspapier!
- Die **Transportbehälter** müssen sauber sein. Werden sie mehrfach verwendet, müssen die Behälter gereinigt und/oder desinfiziert werden.
- Wird das Essen in **Paletten, Steigen** oder Rollcontainern transportiert, müssen diese ebenfalls sauber und technisch in Ordnung (ohne Schäden) sein.

- Speisen dürfen bei der Anlieferung **nicht mit bloßen Händen berührt werden**.
- **Einweghandschuhe** sind bei jedem Tätigkeitswechsel zu wechseln. Beispiel: neue Handschuhe beim Wechsel von Zubereitung auf Auslieferung.
- **Fingernägel** sollen kurz geschnitten und sauber sein. Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind nicht erlaubt.

- Auf die **richtige Temperatur der Speisen** achten:
 - Bei warmen Speisen sind Temperaturen von mindestens 65 °C einzuhalten.
 - Kühlpflichtige Speisen sind bei Temperaturen maximal 9 °C anzuliefern. Achtung: Bei Lebensmitteln, die nicht bedenkenlos bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden!
 - Bei bestimmten Speisen kann eine noch niedrigere Temperatur nötig sein (z. B. Beef Tartare, Sushi, Carpaccio).

- Vorsicht bei der **Zusammenstellung der Lebensmittel**:
 - Nicht kalt und warm kombinieren! Kühlpflichtige Lebensmittel dürfen nicht gemeinsam mit warmen Speisen verpackt werden.
 - Glutenfreie und glutenthaltige Speisen voneinander trennen (zum Beispiel: Humusaufstrich und Backwaren).