

## Reste – was nun?

- Mikroorganismen (Kleinstlebewesen) kommen überall vor
- Bereits innerhalb kurzer Zeit und bei idealen Lebensbedingungen (Wärme, Feuchtigkeit, Nahrung, Sauerstoff) vermehren sie sich rasch und scheiden teilweise giftige Stoffwechselprodukte aus
- Mangelndes Wissen und Fehlverhalten führen zu Lebensmittelverderb oder verursachen Lebensmittelvergiftungen

### Lebensmittel und Reste korrekt aufbewahren



- Reste rasch und sinnvoll in den Menüplan einbeziehen
- Reste, die falsch aufbewahrt werden, verderben innerhalb kurzer Zeit
- Sie werden ungeniessbar oder sogar gesundheitsschädigend und können Unwohlsein oder Lebensmittelvergiftungen verursachen
- Kühlschranktemperatur richtig einstellen und kontrollieren
- Kühlschrank nicht überfüllen, damit die kalte Luft zirkulieren kann
- Kühlschrank regelmässig reinigen

### Nicht aufbewahren

- Rohes Hackfleisch
- Gerichte aus rohen Eiern, z.B. Tiramisu, Schokolademousse, Mayonnaise