

1. Vermeidung von Kontaminationen
2. Speisenreste von Gästen gelten als Abfälle.
3. Es ist darauf zu achten, dass keine Mikroorganismen von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden (Getrennte Lagerung).
4. Nach der Bearbeitung von Rohware (insbesondere von Geflügel, Eier, Faschiertem) werden die Hände einschließlich der Unterarme gründlich gewaschen und desinfiziert.
5. Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden (z.B. Zwei Löffel Methode).
6. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
 - 6.1. Ein Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren erfolgt vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleinen Fleischstücken. Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten oder Mikrowellenherden erfolgen.
 - 6.2. Werden Lebensmittel nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt, werden sie ausschließlich im Kühlraum, Kühlschrank oder im Mikrowellenherd aufgetaut.
 - 6.3. Werden tiefgekühlte, sensible Lebensmittel im Kühlschrank oder Kühllager aufgetaut, muss dies in einem Gefäß geschehen, welches den allfällig auftretenden Auftausaft vollständig auffangen kann. Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
 - 6.4. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren werden nicht neuerlich eingefroren.

7. Faschiertes

- 7.1. Faschiertes wird nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt. Zuputzfleisch oder Fleischreste werden nicht verwendet.
- 7.2. Rohes Faschiertes wird möglichst unmittelbar nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am gleichen Tag, verarbeitet.
- 7.3. Zubereitungen aus Faschiertem (z.B. Fleischlaibchen, Cevapcici, Hamburger) werden unmittelbar nach der Herstellung durcherhitzt oder tiefgefroren.
- 7.4. Rohe Hamburgerlaibchen werden vom Tiefkühlen direkt durcherhitzt.
- 7.5. Faschiertes auf 90°C Kerntemperatur durcherhitzen.

8. Eier

- 8.1. Knick-, Bruch- oder Schmutzeier werden nicht verwendet.
- 8.2. Beim Aufschlagen von Eiern soll der Ei-Inhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten.
- 8.3. Auch bei Herstellung von Panier mit Ei wird auf rascheste Verarbeitung geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.
- 8.4. Speisen mit Eiern sollten grundsätzlich mit einer ausreichend hohen Kerntemperatur durcherhitzt (mind. 75°C) werden um das Risiko einer Salmonellenvergiftung auszuschließen. Unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen ist die Herstellung von Speisen mit rohen Eiern, die keiner Erhitzung unterzogen werden, gemäß den Vorschriften der Hühnereierverordnung, BGBl.Nr. 656/1995 denkbar.
- 8.5. Hart gekochte Eier werden gekühlt in der Schale aufbewahrt.
- 8.6. Nach Möglichkeit pasteurisierte Eiprodukte verwenden
- 8.7. Einen Bereich in der Küche definieren, an welchem nur Eier aufgeschlagen werden dürfen (Eiaufschlagplatz).

9. Geflügel

- 9.1. Geflügel unterliegt – wie Eier – die selbe Gefährdung durch Salmonellen. Zum Zerteilen und schneiden von Geflügel nur die dafür vorgesehenen Bretter und Werkzeuge verwenden.
- 9.2. Die Werkzeuge und Schneidebretter sowie alle mit rohem Geflügel in Verbindung gebrachten Gegenstände sind nach dem Verarbeitungsprozess zu reinigen und zu desinfizieren.
- 9.3. Geflügel muss auf mindestens 75°C Kerntemperatur durcherhitzt werden.
- 9.4. Anfallende Verpackungen mit Fleischsaft und Geflügelresten sind umgehend zu entsorgen – Vorsicht Kreuzkontamination!