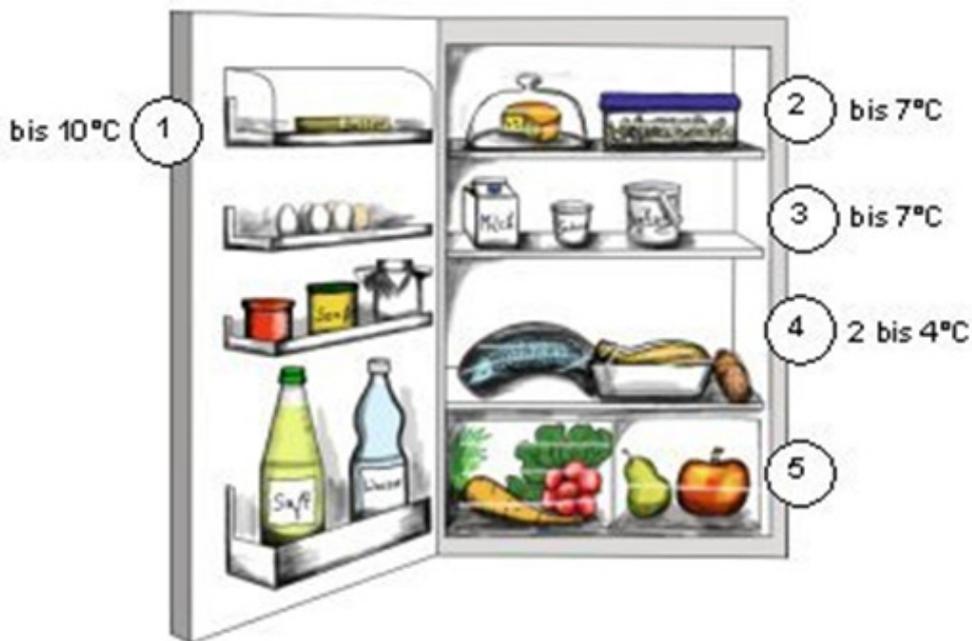


Tipps zur hygienischen Lagerung von Lebensmitteln

- Leicht verderbliche Lebensmittel im Kühlschrank lagern
- Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
- Ältere Packungen nach vorne stellen, frische nach hinten
- Angebrochene Packungen abdecken und im Kühlschrank lagern
- Rohe und erhitzte Lebensmittel getrennt aufbewahren
- Inhalt aus Blechkonserven in verschließbare Gefäße umfüllen
- Die Sortierung nach Warengruppen minimiert die Keimübertragung



Temperaturverteilung im Kühlschrank

(Bei No-Frost- und Geräten mit mehreren Klimazonen Herstellerempfehlungen beachten)

- 1:** Bis 10 °C: Butter, Eier, Getränke, Konfitüre
- 2:** Bis 7°C: verpackter Käse, zubereitete Speisen (verschlossen)
- 3:** Bis 7 °C: Milch und Milchprodukte
- 4:** Bis 2°C: Hackfleisch / Bis 4 °C: rohes Fleisch und roher Fisch
- 5:** Erdhaltiges Obst und Gemüse getrennt lagern

Weitere Informationen finden Sie unter: www.laves.niedersachsen.de