

Hinweise zur Lebensmittelsicherheit

- 1. Alles sauber ...** Schauen Sie sich um. Wenn der Essbereich schmutzig oder schlecht instand gehalten wirkt, wenn dort Abfall herum liegt oder Anzeichen von Ungeziefer zu sehen sind, können Sie davon ausgehen, dass es in den Bereichen, die Sie nicht sehen können, noch viel schlimmer aussieht. Für eine Hotelküche ist das ein untragbarer Zustand, und wer etwas isst, was in einer solchen Küche zubereitet wurde, riskiert eine Lebensmittelvergiftung.
- 2. Gut gegart ist gesünder ...** Essen Sie nichts, was nicht gar ist. Wenn Lebensmittel nicht gar gekocht werden, können schädliche Bakterien darin überleben und Ihnen schwere Gesundheitsprobleme bereiten.
- 3. Nicht warm, sondern heiß ...** Um die Bakterien abzutöten, die Lebensmittelvergiftungen verursachen, ist die richtige Temperatur von entscheidender Bedeutung. Nur bei sehr heißen Temperaturen wird ihre Ausbreitung verhindert. Wenn Ihnen ein Gericht serviert wird, das nur lauwarm ist, schicken Sie es in die Küche zurück!
- 4. Wasser in jeder Form ...** Wasserbürtige Mikroorganismen können schwere Erkrankungen verursachen, wenn der Körper nicht an sie gewöhnt ist. Kein Leitungswasser zu trinken, hört sich einfacher an, als es ist. Achten Sie darauf, auch kein Wasser in anderer Form zu sich zu nehmen. In Urlaubsgebieten mit fragwürdiger Wasserqualität sollten Sie Getränke mit Eiswürfeln ebenso vermeiden wie Salate, deren Zutaten unter fließendem Wasser gewaschen werden.
- 5. Außerhalb des Hotels ...** Außerhalb des Hotels sollten Sie besonders vorsichtig sein. An Straßenständen oder in Ausflugslokalen ist es um die Einhaltung hygienischer Standards oftmals gar nicht gut bestellt. Essen Sie niemals irgendwo, wo Sie keine Möglichkeit haben, die Küche in Augenschein zu nehmen.