



Erhitzen / Warmhalten

Merkblatt 12

Gut wirksam zur Abtötung von Mikroorganismen ist eine Temperatur von mindestens 70°C. Aus diesem Grunde sind Lebensmittel bis in den Kern auf dieses Minimum zu erhitzen.

Wesentlich widerstandsfähiger sind Sporen von einigen Bakterienarten, die in der Regel bei 100°C mehrere Stunden überleben. Bei Temperaturen unter 65°C können diese Sporen auskeimen, und es kommt zu einer erneuten Vermehrung dieser Bakterien.

Kochen

Die Speisen sollen möglichst vollständig durchgegart werden (mit Ausnahmen, z.B. Roastbeef, Filet etc.). Die Kerntemperatur muss mindestens 70°C betragen. Empfehlenswert ist je nach Art der Speise eine Kontrolle mit einem Stich-Thermometer.

Frittieren

Die Temperatur des Frittieröls sollte nicht mehr als 170°C betragen. Nur durch eine genügend lange Zeitdauer und einem korrekt heissen Öl erreicht das Produkt die nötige Kerntemperatur. Der Kerntemperatur ist besonders auch bei grösseren Produkten wie Berlinern oder Fleisch (z.B. Pouletschenkel, Pouletnuggets, etc.) Beachtung zu schenken.

Warmhalten

Gekochte Speisen, die nicht sofort verzehrt werden, sind bei Temperaturen warm zu halten, welche die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert (Art. 27 Abs. 2 Hygieneverordnung). Empfohlen wird eine Temperatur von mindestens 65°C.

Um Qualitätseinbussen zu verhindern, ist die Warmhaltung vorgekochter Speisen möglichst zeitlich zu beschränken (maximal drei Stunden, je nach Art des Produktes).



Regelmässige Temperaturmessungen dienen dazu, den ganzen Koch- und Warmhalteprozess zu überwachen. Mittels schriftlicher Aufzeichnung wird der Prozess dokumentiert.