



Abkühlprozess vorproduzierter Lebensmittel

Merkblatt 13

Die korrekte Abkühlung ist eines der wichtigsten Instrumente, um einer raschen Vermehrung von Mikroorganismen vorzubeugen. Vor allem vorproduzierte Lebensmittel wie Teigwaren, Reis, Gemüse, Saucen oder Fleisch sind einer erhöhten Gefahr ausgesetzt. Selbst wenn die Waren nach Vorschrift bei den entsprechenden Kühltemperaturen gelagert werden, beschränkt sich die Lagerdauer vorproduzierter Lebensmittel auf rund zwei Tage. Es sind ausschliesslich saubere, intakte Gefässe zu verwenden. Der direkte Händekontakt ist zu vermeiden.

Mikroorganismen vermehren sich am schnellsten bei Temperaturen zwischen 10 und 50°C. Beim Abkühlen ist dieser Temperaturbereich deshalb innert möglichst kurzer Zeit - d.h. in maximal zwei Stunden - zu durchschreiten. Aus diesem Grunde die **Lebensmittel immer aktiv kühlen und nie bei Raumtemperatur stehen lassen!**

Abkühltechniken

Mittels Durchlauf von kaltem Wasser in einer Kühlspirale.



Vorgekochte Lebensmittel unter fliessendem Wasser abkühlen. Lebensmittel mit sauberen Händen / sauberen Geräten gut durchmischen, damit auch die inneren Schichten abgekühlt werden.

Vorproduzierte, stückige Lebensmittel in flachen Schichten (maximal 6 cm) auslegen, kurz ausdampfen lassen und anschliessend im Kühlschrank abkühlen.



Empfehlungen

Für regelmässig grössere Mengen empfiehlt sich die Anschaffung eines Schockkühlers / Frosters. Besonders heikle Lebensmittel wie Reis und Teigwaren sind nach Möglichkeit frisch zuzubereiten.