

Kühlagerung von Lebensmitteln

Merkblatt 10

Die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung kann bei unterbrochener Kühlhaltung stark steigen. Die Bakterien vermehren sich, und die Haltbarkeit wird durch den einsetzenden Verderb verkürzt. Durch eine korrekte Kühlung wird die Bakterienvermehrung verhindert oder verlangsamt. **Generell Kühlkette beachten: Eine ausreichende, ununterbrochene Kühlung ist das allerwichtigste Gebot!**

Vorgeschriebene Höchsttemperaturen			
Produkt	Anlieferung	Lagerung	Verkauf
Tiefgekühlte Lebensmittel	- 18 °C Rand kurzfristig: - 15 °C	- 18 °C	- 18 °C
Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild	7 °C	7 °C	5 °C
Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen	4 °C	4 °C	5 °C
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	4 °C	4 °C	5 °C
Innereien, Blut	3 °C	3 °C	5 °C
Hackfleisch	2 °C	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtierzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert	2 °C	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtierzeugnisse gegart, geräuchert			5 °C
Froschschenkel	2 °C	2 °C	2 °C
Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte	5 °C	5 °C	5 °C
Zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C	4 °C

Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Gastroeinkaufs- und/oder Metzgerzentren. Deshalb immer Kühlbox und Eiselemente mitnehmen und Produkte kühlen. Bei zu kühlenden Lebensmitteln, für welche keine Höchsttemperaturen vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt werden, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet wird. Empfohlen werden folgende Höchsttemperaturen: Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat 12 °C, leicht verderbliche Lebensmittel wie vorgekochte Teigwaren oder Patisseriewaren 5 °C, bereits gekühlte Eier 5 °C.

Lagerung

- Genussfertige, zu kühlende Lebensmittel sind von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln (rohes Fleisch, Gemüse, Obst, Eier etc.) getrennt zu lagern.
- Vorgekochte Produkte sind vor Verunreinigungen zu schützen (abdecken, verpacken).
- Kühltemperaturen sind Maximaltemperaturen. Die Geräte sind so einzustellen, dass die Maximaltemperatur in den Produkten nie überschritten wird.
- Die Lagerung in produktbezogenen Kühleinheiten (Gemüse, Fleisch, Milch und Milchprodukte, Tageskühler etc.) ist von Vorteil.

Ausnahmen

Sind Abweichungen notwendig und werden Lebensmittel, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, ungekühlt aufbewahrt, so müssen sie nach drei Stunden entsorgt werden (z.B. Dessertbuffet bei einem Bankett). Backwaren oder Kleingebäck wie Berliner, Plunder mit Creme oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen am nächsten Tag nicht mehr abgegeben werden. Abweichungen diesbezüglich müssen im Rahmen der Selbstkontrolle untersucht und schriftlich dokumentiert werden.

Selbstkontrolle

Die Temperaturen von Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen regelmässig mit einem Thermometer kontrolliert werden. Die Eintragung der gemessenen Temperaturen erfolgt in die Kontrollformulare. Es empfiehlt sich, die Temperaturen auch im Produkt zu messen (Kerntemperatur).