



Vorgekochte Speisen

Hinweise zur Herstellung und Lagerung

Vorgekochte Speisen sind mikrobiologisch anfällige Lebensmittel. Sie geben häufig Anlass zu Beanstandungen. Obwohl vorgekochte Speisen unmittelbar nach der Herstellung sehr keimarm sind, treffen die Lebensmittelkontrolleure immer wieder Waren mit sehr hohen Keimzahlen an. Hauptursachen dieser nachträglichen Kontamination sind falsche Lagerung, der Kontakt mit den Händen oder mit unsauberem Küchenutensilien (Schöpfer, Schalen etc.). In diesem Info-Blatt sind die wichtigsten Tipps für einen sicheren Umgang mit diesen Lebensmitteln zusammengefasst.

1. Nach der Produktion möglichst schnell kühlen

- Vorgekochte Speisen möglichst schnell auf weniger als 5°C abkühlen und bei dieser Temperatur lagern z.B. mit einem Schockfroster, im Tiefkühler, Kühlschrank oder durch Abschrecken mit kaltem Wasser. Dabei gilt es zu beachten:
 - o Stehendes Wasser aus Wasserleitungen ist nicht kalt. Deshalb das Wasser vor der Verwendung etwa 30 Sekunden fließen lassen.
 - o Grosse Portionen kühlen langsamer ab. Zum schnellen Abkühlen die Speisen in flache Gefässe einfüllen; anschliessend abgedeckt gekühlt lagern.
 - o Die Lagerung unter Vakuum verlängert die Haltbarkeit nicht wesentlich.

2. Tagesbedarf produzieren

- Wenn möglich nur Tagesbedarf produzieren.
- Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen oder einzufrieren.
- Reserve und «Mise en place» in saubere, geschlossene Gefässe abpacken und gekühlt lagern.

3. Saubere Werkzeuge benutzen

- Saubere Werkzeuge beim Portionieren benutzen und den Kontakt mit Händen vermeiden.

4. Vorgekochte Speisen datieren

- Mit Produktionsdatum versehen. Das Datieren macht ihre Lagerhaltung sicherer: Gewährleisten von «First-In - First-Out» und der Rückverfolgbarkeit
- Die maximalen Lagerzeiten für die Kühlhaltung sind gemäss der guten Verfahrenspraxis einzuhalten (Liste auf Seite 2).

5. Erst vor Gebrauch würzen

- Vorgekochte Speisen erst vor der endgültigen Verwendung würzen. Die Gewürze können viele, oft auch krankmachende Keime in das Produkt bringen.

6. Restware entsorgen

- Resten von nicht beaufsichtigten Buffets, Tischen sowie Resten von leichtverderblichen Lebensmittel, die ungekühlt angeboten worden sind, werden entsorgt.

7. Temperatur kontrollieren

- Die Temperatur des Kühlschranks kontrollieren (2-5 °C).
- Ein separates Thermometer verwenden und dieses möglichst an der wärmsten Stelle des Kühlschranks (oben) anbringen.
- Thermometer regelmässig auf Funktionstüchtigkeit überprüfen.



Empfohlene maximale Lagerdauer für gekühlte Speisen

Lebensmittel	Lagerdauer:
Rohes Schlachtfleisch, Reptilien, Wild	max. 3 Tage
Rohes Geflügel, Kaninchen, Hase	max. 3 Tage
Hackfleisch, roh	1 Tag
Innereien, Blut	1 Tag
Fleischzubereitungen und –erzeugnisse (z.B. Wurstwaren, Pasteten, Terrinen)	max. 2 Tage oder nach Herstellerangabe
Rohpökelfwaren (Rohschinken, Bündnerfleisch etc.)	Am Stück max. 6 Monate oder nach Herstellerangabe, geschnitten Produktionstag +1 Tag
Kochpökelfwaren (Schinken, Rippli, Speck)	Am Stück max. 2 Wochen, geschnitten Produktionstag +1 Tag
Fische, Krusten- und Weichtiere, roh, mariniert oder geräuchert/gegart	max. 3 Tage oder nach Herstellerangabe
Milch und Milchprodukte	Nach Herstellerangabe
Eiprodukte	Nach Herstellerangabe
Gekochte, in Wasser abgekühlte Eier	max. 3 Tage
Rohes Obst und Gemüse	max. 10 Tage
Rohe Gemüsesalate, Gemüsesalate mit Sauce, Fruchtsalat	Produktionstag + 2 Tage
Gekochtes Gemüse, vorgekochte Produkte (Teigwaren, Saucen etc.)	Produktionstag + 2 Tage
Salatsaucen	Produktionstag + 6 Tage
Leicht verderbliche Gerichte mit rohen Eiern, rohem Fisch oder Fleisch sowie leichtverderbliche Süßspeisen/Desserts	Am Produktionstag verbrauchen

Mikrobiologische Analysen

- Ein wichtiges Instrument der Selbstkontrolle ist die Probenahme und die Analyse von Lebensmitteln.
- Es wird empfohlen in regelmässigen Abständen mikrobiologische Analysen am Ende der Haltbarkeitsdauer durchzuführen und diese je nach den Resultaten zu wiederholen.

