

MERKBLATT

Tiefkühlen von Lebensmitteln in gewerblichen Betrieben

Lebensmittel	Verwenden von fachgerecht zubereiteten, hygienisch einwandfreien, nicht überlagerten Lebensmitteln.
Verpacken	Schutz der Lebensmittel vor Aromaverlust, vor Austrocknung, Fremdgerüchen und Verunreinigung mit Mikroorganismen und Fremdpartikeln. Verwendung von gut verschliessbaren Gefrierdosen aus Kunststoff, Aluminiumbehälter, tiefkühlgeeigneten Kunststoffbeuteln (nach Möglichkeit vakuumverpackt). Ausnahme: Prozessbedingtes Lagern von Roh- und Zwischenprodukten für die gewerbliche Verarbeitung.
Kennzeichen	Anbringen eines Einfrierdatums (Selbstkontrolle).
Einfrieren	Schnelles Einfrieren in Tiefkühlgeräten mit entsprechender Gefrierleistung (z.B. Vorgefrierfach). Einfrieren gut ausgekühlter Lebensmittel in möglichst flacher Schicht.
Lagern	Lagertemperatur: minus 18 °C oder kälter. Überwachen der Temperaturen und Warten der Tiefkühlgeräte (Selbstkontrolle). Regelmässige Kontrolle der Warenvorräte. Lagerdauer beachten.
Auftauen	Vorteilhaft im Kühlschrank (bei max. 5 °C). Im Mikrowellengerät. In sauberem kaltem Wasser. Achtung: Nur für rasches Auftauen in wasserdichter Verpackung geeignet. Lebensmittel nicht im Tausaft liegen lassen; Tausaft auffangen und wegschütten. Kleinstückige Lebensmittel direkt erhitzen.
Verarbeiten	Sachgerecht aufgetaute Lebensmittel sind wie Frischprodukte zu verarbeiten. Achtung: Nicht aufgetaute Lebensmittel benötigen eine längere Erhitzungsdauer um allenfalls vorhandene krank machende Keime sicher abzutöten.

Achtung: Dieses Merkblatt ist nicht abschliessend.
Weitergehende produktespezifische Anforderungen sind zu berücksichtigen.