

## Vorgekochte Speisen

Vorgekochte Speisen sind **leichtverderbliche** Lebensmittel, die häufig zu Beanstandungen Anlass geben. Vorgekochte Speisen sind unmittelbar nach der Herstellung **sehr keimarm**. Bei mikrobiologischen Untersuchungen findet man trotzdem immer wieder Lebensmittel mit sehr hohen Keimzahlen. Hauptursache sind die nachträgliche Verkeimung durch den **Kontakt mit unsauberen Gefässen und Werkzeugen** und die **falsche Lagerung** (zu hohe Temperatur, zu lange Lagerung).

Einige Tips zum sicheren Umgang mit vorgekochten Lebensmitteln:

1. Möglichst **rasche Abkühlung** (z.B. mit Schockkühler, Kühlspirale etc.) nach dem Kochen auf weniger als 5°C und Lagerung bei dieser Temperatur. Grosse Portionen kühlen langsam ab (in Gefässen höchstens 5 cm hoch einfüllen).
2. **Portionieren** von vorgekochten Speisen. Die Portionen sollten nur so gross sein, dass die Verweilzeit in der warmen Küche 2 Stunden nicht übersteigt. Notfalls in Einzelportionen abpacken. Es sind saubere, geschlossene Gefässe oder Einwegkunststoffbeutel zu verwenden. Portionierung mit **sauberen Werkzeugen**, niemals mit der blossen Hand !
3. **Datierung** der vorgekochten Speisen. Sie ist unbedingt notwendig und macht die Lagerhaltung sicherer und erlaubt, überlagerte Ware zu erkennen. Lagerung von vorgekochten Speisen vor der Verwendung höchstens während 3 Tagen im Kühlschrank (bei maximal 5 °C).
4. **Würzen** der vorgekochte Speisen erst **vor der endgültigen Verwendung**. Mit Gewürzen können viele Keime, oft auch krankmachende, ins Produkt gelangen.
5. **Restware** soll nicht in den Kühlschrank zurück, sondern wird entsorgt (z.B. Schweinefutter).
6. **Tägliche Temperaturkontrolle** des Kühlschranks mit Protokollierung des abgelesenen Wertes. Das Thermometer soll an der wärmsten Stelle des Kühlschranks befestigt sein und regelmässig auf Funktionstüchtigkeit überprüft werden. Die Massnahmen bei Überschreitung der Maximaltemperatur sind schriftlich festzulegen.