

WESENTLICHER ASPEKT DER LEBENSMITTELSICHERHEIT KRITISCHER KONTROLLPUNKT – TEMPERATUR



Bei der Zubereitung und Lagerung von Zutaten und Speisen ist die Berücksichtigung der jeweiligen Temperaturanforderungen außerordentlich wichtig. Dies gilt selbstverständlich auch, wenn Ihr Unternehmen oder Ihre Gemeindegruppe Lebensmittel für Mitarbeiter in systemrelevanten Schlüsselpositionen, freiwillige Hilfskräfte und besonders empfindliche Personengruppen zubereitet und serviert.

Die Berücksichtigung dieser wesentlichen Gesichtspunkte und Empfehlungen bezüglich dieser bedeutenden Thematik trägt dazu bei, dass Ihre Produkte den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gerecht werden. Bitte beachten Sie ausdrücklich, dass im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit zusätzliche Anforderungen berücksichtigt werden müssen und ein HACCP-Konzept hierdurch nicht ersetzt wird.

WARUM TEMPERATURKONTROLLEN WICHTIG SIND

Bestimmte leicht verderbliche Lebensmittel besitzen wegen Ihrer Beschaffenheit ein erhöhtes Risikopotential, hierzu gehören insbesondere rohe tierische Produkte (Frischfleisch, Geflügelfleisch, rohe Fischereierzeugnisse, Frischei, etc.) sowie verzehrfertiger Reis. Diese müssen dringend bei angemessenen Temperaturen außerhalb des kritischen Temperaturbereichs (10°C – 65°C), welcher das Wachstum potenziell pathogener Mikroorganismen begünstigt, aufbewahrt werden.

Zu den pathogenen Mikroorganismen gehören Bakterien, Viren, Schimmelpilze und Hefen, welche beim Menschen Krankheiten und Lebensmittelvergiftungen verursachen können. Dieses Risiko kann beherrscht werden, indem Lebensmittel bei angemessenen Temperaturen außerhalb des kritischen Temperaturbereiches aufbewahrt werden.

Die Folgen, welche aus einer ungeeigneten Aufbewahrung resultieren können, sind für den Betroffenen in jedem Fall äußerst unangenehm, können aber darüber hinaus auch zu ernstesten gesundheitlichen Verläufen bis hin zum Tod führen.



TEMPERATURANFORDERUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG UND AUFBEWAHRUNG VON ZUTATEN UND SPEISEN

Befolgen Sie diese einfachen Kontrollschritte, wenn Sie Lebensmittel erhitzen und aufbewahren.



LAGERN SIE ZUTATEN ANGEMESSEN – beachten Sie Temperaturanforderungen sowie das Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum

Achten Sie bei der Lagerung von Zutaten darauf, dass die durch den Hersteller genannten Temperaturanforderungen eingehalten werden. Informieren Sie sich bei Lebensmitteln, für welche keine Lagerbedingungen angegeben sind, wie diese angemessen gelagert werden. Berücksichtigen Sie das angegebene Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum. Achten Sie bei zu kühlenden Lebensmitteln darauf, dass die Kühlkette stets eingehalten wird.



HALTEN SIE HEIßE SPEISEN HEIß – halten Sie verzehrfertige Speisen für maximal 3 Stunden bei über 65°C heiß

Starten Sie die Warmhaltephase mit einer angemessenen hohen Temperatur, sodass die Temperatur der Speisen während der gesamten Zeitspanne nicht unter 65°C sinkt. Diese Temperaturanforderung gilt zu jedem Zeitpunkt, also auch bei Abgabe und Transport von Speisen.



HALTEN SIE KALTE SPEISEN KALT – halten Sie verzehrfertige Speisen für maximal 72 Stunden bei unter 3°C gekühlt

Senken Sie die Temperatur heißer Speisen schnellstmöglich (vgl. „KÜHLEN SIE HEIßE SPEISEN ZÜGIG AB“) und bewahren Sie diese zubereiteten Speisen bei maximal 3°C auf.



EHITZEN SIE HEIßE SPEISEN ANGEMESSEN – erhitzen Sie Speisen auf mindestens 72°C für 2 Minuten

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen auf das Erreichen und Halten einer angemessenen Kerntemperatur.

KÜHLEN SIE HEIßE SPEISEN ZÜGIG AB GOLDEN RULE >

DIE GOLDENE REGEL ist, nur die voraussichtlich benötigte Menge einer Speise zuzubereiten. Je weniger Speisenvolumen Sie abkühlen müssen, desto effektiver ist Ihr Kühlprozess! Wenn Sie beabsichtigen, warme Speisen zu einem späteren Zeitpunkt zu servieren und keine Möglichkeit haben, die Speisen heiß (über 65°C) zu halten, stellen Sie sicher, dass Sie die Speise so schnell und sicher wie möglich abkühlen. Kühlen Sie alle heißen Speisen innerhalb von maximal 120 Minuten auf 3°C. Der Temperaturbereich zwischen 65°C und 10°C muss dabei innerhalb von maximal 90 Minuten durchschritten sein.

Es gibt viele Möglichkeiten, um Lebensmittel schnell und sicher abzukühlen.

Diese schließen folgende mit ein:

- > Verwendung eines Schnellkühlers (ein spezieller Kühlschrank, der Lebensmittel schnell abkühlen kann), wengleich solche Geräte in der Regel teuer in der Anschaffung sind.
- > Teilen Sie die heißen Speisen in kleinere oder flachere Portionen auf, um den Abkühlvorgang zu beschleunigen.
- > Kühlen Sie die Speisen (z. B. Reis, Nudeln und Gemüse) mit Hilfe von kaltem Trinkwasser ab; stellen Sie sicher, dass die Spüle zuvor gereinigt und desinfiziert wurde.

Das Rühren von (flüssigen) Speisen kann ergänzend zu den oben genannten Optionen in Betracht gezogen werden. Dies begünstigt die Wärmeabgabe durch die Speisen. Vermeiden Sie es, Speisen abzudecken bevor diese ausreichend abgekühlt sind, um sicherzustellen, dass die Wärme freigesetzt werden kann.

> Hinzugabe von Eis zu den Speisen (insofern dies ohne nachteilige Beeinträchtigung des Lebensmittels möglich ist) oder durch Platzieren der Speisen in Eisbädern:

- Wenn Sie Eis zu der Speise geben, stellen Sie sicher, dass dieses mit sauberem Trinkwasser in einer sauberen und hygienischen Schale oder einem Eisbeutel erzeugt wurde. Alternativ können Sie fertige, verpackte Eiswürfel in Lebensmittelqualität im Supermarkt erwerben. Eis, das mit unreinem Wasser oder verschmutzten Behältern gefertigt wurde, kann Speisen für den Verzehr unsicher machen.
- Für ein Eisbad legen Sie Eiswürfel in einen großen Behälter und füllen Sie diesen teilweise mit kaltem Wasser auf. Geben Sie die Speise, welche Sie zügig abkühlen möchten, in kleinere Behälter, welche in dem größeren Behälter positioniert werden können. Insofern Sie das Spülbecken als Eisbad verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass dieses zuvor gereinigt und desinfiziert wurde.

HINWEIS: Achten Sie auf die Sicherheit von Personen beim Umgang mit großen Mengen/Volumina heißer Speisen. Wenn möglich, halten Sie die Bewegung solcher Erzeugnisse auf einem absoluten Minimum, um das Risiko von Verbrennungen und Verbrühungen, ausgelöst durch das Spritzen und Verschütten heißer Speisen, zu verringern.

PLANUNG

Planen Sie sorgfältig, was Sie zu tun beabsichtigen und wem Sie die Speisen servieren wollen. Überdenken Sie, ob Sie über die geeigneten Ausrüstungen, Einrichtungen und Kenntnisse verfügen, um Ihre Pläne sicher umzusetzen, und ob Sie das Risiko der Vermehrung potenziell vorhandener pathogener Mikroorganismen in Ihren Speisen auf ein Minimum reduziert haben. Erwägen Sie, bestimmte Nahrungsmittel wie geräucherten Fisch, gekochte Schalentiere, Pasteten, gepökeltes Fleisch und Käse aus Rohmilch zu vermeiden, wenn Sie Speisen für besonders empfindliche Personengruppen servieren.

INFORMATIONEN FÜR DEN EMPFÄNGER

Wenn Sie Speisen ausgeben, welche vor dem Verzehr noch durch den Empfänger erhitzt werden müssen, informieren Sie diesen, dass die Speise gründlich durcherhitzt werden muss, so dass das Innere der Speise (Kerntemperatur) für mindestens 2 Minuten oberhalb von 72°C liegt, und dass insofern ein geeignetes Thermometer verfügbar ist, dieses zur Überprüfung der Kerntemperatur verwendet werden sollte.

Es sollte zusätzlich darauf hingewiesen werden, dass die Speise für den alsbaldigen Verzehr (max. innerhalb von 24 Stunden) gedacht ist und es sollten exakte Lagerbedingungen für den Zeitraum zwischen Erhalt und Verzehr angegeben werden.

KONTROLLEN & DOKUMENTATION

Kontrollieren Sie regelmäßig die Einhaltung der vorgegebenen Temperaturen und Zeitspannen für die Lagerung, Erhitzung und Abkühlung von Speisen. Dokumentieren Sie dies schriftlich, damit Sie nachweisen können, dass Sie diese kritischen Punkte in jeder Phase Ihres Prozesses kontrolliert haben.

WEITERE INFORMATIONEN

Weitere Informationen bezüglich zusätzlicher Anforderungen im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit finden Sie auf der Website des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) <https://www.bmel.de/> und des Lebensmittelverbandes Deutschland <https://www.lebensmittelverband.de/>.

We are **here**. We are **helping**. We are **innovating**.

Wir helfen Ihnen gerne!

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Unterstützung benötigen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

T: +49 (0) 52 42 / 90 63 0 E: nsggermany@nsf.org