

MERKBLATT - KONTROLLFORMULAR «ABKÜHLUNG»

Sollen Lebensmittel und Speisen kühl vorrätig gehalten oder serviert werden, so müssen sie nach ihrer Erhitzung oder ihrer sonstigen Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die kein Gesundheitsrisiko birgt und den Verderb verzögert (Art. 27 Hygieneverordnung).

Mikroorganismen vermehren sich am schnellsten bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 65 °C. Deshalb ist beim Abkühlen dieser Temperaturbereich innert möglichst kurzer Zeit zu durchschreiten. Aus diesem Grunde sind die Lebensmittel aktiv (z.B. Schockkühler, Froster) zu kühlen und nie bei Raumtemperatur stehen zu lassen!

Damit nach der Erhitzung eine Kontamination verhindert wird, sind ausschliesslich saubere, intakte Gefässe zu verwenden. Der direkte Händekontakt ist zu vermeiden.

Vor allem vorproduzierte Lebensmittel wie Teigwaren, Reis, Gemüse, Saucen oder Fleisch sind einer erhöhten Gefahr ausgesetzt und sollen nach Möglichkeit immer frisch zubereitet werden. Selbst wenn diese Waren nach Vorschrift bei den entsprechenden Kühltemperaturen gelagert werden, beschränkt sich die Lagerdauer auf sehr kurze Zeit. Die branchenüblichen Verfahren können der jeweiligen Branchenleitlinie entnommen werden.

Beispiel mit Dokumentation

Beim Abkühlen darf die Temperatur im Kern des Lebensmittels höchstens 90 Minuten lang zwischen 65 °C und 5 °C sein. Kann dies nicht erreicht werden, soll die Abkühlmethode geändert werden, bis die Vorgaben eingehalten werden können. Nachstehend zwei Beispiele aus der Praxis. Auf der Rückseite sind leere Tabellen.

Produkt: <i>Sauce Bolognaise</i>	
Menge: <i>10 l</i>	
Gebinde: <i>Gastrochale</i>	
Abkühlmethode: <i>TK-Zelle</i>	
Kerntemperatur in °C:	Zeit:
Start: <i>80</i>	<i>09.30</i>
<i>70</i>	<i>09.40</i>
65 °C	<i>09.45</i>
<i>35</i>	<i>10.05</i>
<i>25</i>	<i>10.20</i>
<i>10</i>	<i>10.30</i>
Max. 5 °C	<i>11.00</i>
Dauer in Minuten zwischen 65 °C und 5 °C:	<i>75</i>
Dauer < 90 Minuten?	<input checked="" type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein
Massnahmen:	

Produkt: <i>Suppe</i>	
Menge: <i>15 l</i>	
Gebinde: <i>Kochpfanne</i>	
Abkühlmethode: <i>Kühlraum 1</i>	
Kerntemperatur in °C:	Zeit:
Start: <i>85</i>	<i>09.30</i>
<i>75</i>	<i>09.40</i>
65 °C	<i>10.00</i>
<i>45</i>	<i>10.30</i>
<i>35</i>	<i>11.00</i>
<i>25</i>	<i>11.30</i>
Max. 5 °C	<i>12.30</i>
Dauer in Minuten zwischen 65 °C und 5 °C:	<i>150</i>
Dauer < 90 Minuten?	<input type="radio"/> ja <input checked="" type="radio"/> nein
Massnahmen: <i>Suppe verworfen. Test in Eiswasserbad durchführen.</i>	



Produkt:	
Menge:	
Gebinde:	
Abkühlmethode:	
Datum:	
Kerntemperatur in °C:	Zeit:
Start:	
65 °C	
Max. 5 °C	
Dauer in Minuten zwischen 65 °C und 5 °C:	
Dauer < 90 Minuten? <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	
Massnahmen:	

Produkt:	
Menge:	
Gebinde:	
Abkühlmethode:	
Datum:	
Kerntemperatur in °C:	Zeit:
Start:	
65 °C	
Max. 5 °C	
Dauer in Minuten zwischen 65 °C und 5 °C:	
Dauer < 90 Minuten? <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	
Massnahmen:	

Produkt	
Menge:	
Gebinde:	
Abkühlmethode:	
Datum:	
Kerntemperatur in °C:	Zeit:
Start:	
65 °C	
Max. 5 °C	
Dauer in Minuten zwischen 65 °C und 5 °C:	
Dauer < 90 Minuten? <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	
Massnahmen:	

Produkt	
Menge:	
Gebinde:	
Abkühlmethode:	
Datum:	
Kerntemperatur in °C:	Zeit:
Start:	
65 °C	
Max. 5 °C	
Dauer in Minuten zwischen 65 °C und 5 °C:	
Dauer < 90 Minuten? <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	
Massnahmen:	