

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Hilfsgesellschaft
Mitternachtsgasse 4, 55116 Mainz



Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Bestimmte Lebensmittel bergen in erhöhtem Maße Hygienrisiken, da sie für einen mikrobiellen Verderb besonders anfällig sind. Dazu gehören:

- rohes Fleisch, insbesondere Hackfleischprodukte,
- Wild,
- Innereien,
- Meerestiere.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Das Anbieten von rohem Fleisch (z.B. sog. „Thüringer Mett“ oder „Jägermett“ auch nicht durchgegartes Fleisch) ist im DRK wegen der möglichen erheblichen Gesundheitsgefahren als Gemeinschaftsverpflegung nicht empfehlenswert (Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), Salmonellen, Campylobacter).

Wegen der geschmacklichen Eigenart der Innereien werden sie in der üblichen Verpflegung nur selten oder gar keine Anwendung finden. Auch sollten Innereien wegen der evtl. vergleichsweise höheren Belastung mit Schwermetallen nicht öfter als einmal im Monat verzehrt werden.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Hackfleisch

sollte nur frisch oder tiefgefroren (aus zugelassenen Verarbeitungsbetrieben (Zulassungsnummer)) verarbeitet werden. Frisches, rohes Hackfleisch darf nur am Herstellungstag verarbeitet werden, eine Bevorratung von frischem Hackfleisch (auch in Fertigpackungen) durch Einfrieren ist ein Straftatbestand.

Tiefgefrorenes Hackfleisch in Fertigpackungen aus zugelassenen Verarbeitungsbetrieben ist mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet und muss bei den auf der Packung angegebenen Lagerbedingungen aufbewahrt und spätestens am Verbrauchsdatum verwendet werden (Kühlkette beachten!).

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Schlachtgeflügel, frisch und tiefgefrorene Geflügelspeisen

(Putenbrust, Hähnchenbrustfilet, Hähnchenschenkel) sollten, sofern funktionstüchtige Tiefkühlgeräte zur Verfügung stehen, aus vorgewürzten Tiefkühl-Fertigprodukten zubereitet werden.

So umgeht man das risikoreiche Auftauen und Zerlegen des Geflügels.

Diese Produkte können in gefrorenem Zustand gebraten werden.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Fische, Krusten- und Schalentiere

haben in der Verpflegung, je nach der Versorgungslage, bei Auslandseinsätzen oder bei besonderen Anlässen, ihren Platz und müssen dann mit der erforderlichen Hygiene-Sorgfalt eingekauft und behandelt werden.

Eier und Erzeugnisse mit Eiern

Das Anbieten von „weichgekochten“ Eiern und nicht beidseitig (durch-)gebratenen Spiegeleiern ist nicht zu empfehlen. Das Abgeben von Lebensmitteln mit Roh-Ei, auch Eischnee, z.B. in Desserts oder Mayonnaisen ist ebenfalls nicht zu empfehlen (Gefahr durch Salmonellen, Campylobacter).

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Salate,

die mit industriell hergestellter Mayonnaise zubereitet werden, müssen ständig gekühlt und am Herstellungstag verbraucht werden.

Eine Alternative zum Kartoffelsalat mit Mayonnaise stellt der Kartoffelsalat nach schwäbischer Art dar, bei dem die Mayonnaise durch eine Kombination aus Brühe, Essig und Öl ersetzt wird.

Er ist besonders in noch warmen Zustand äußerst schmackhaft und auch aus ernährungsphysiologischer Sicht dem kalten Mayonnaisesalat vorzuziehen.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Desserts und Backwaren

mit nicht durchgebackener Füllung/Auflage, kalt angerührte Desserts, Cremespeisen oder Füllungen für Backwaren (z.B. Pudding für Bienenstich, Buttercreme) sind mikrobiell besonders gefährdet und sollten nur im Ausnahmefall unter äußerster Sorgfalt und Hygiene (kühlen, abdecken, alsbaldiger Verzehr) angeboten werden.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, müssen im Umgang mit Lebensmitteln im allgemeinen und mit den vorgenannten Produktgruppen im einzelnen folgende Regeln beachtet werden:

- Fleisch- und Fischgerichte (einschließlich Geflügel) müssen bei der Herstellung eine Kerntemperatur von 75 °C für mindestens 2 Minuten erreichen. Die Verwendung eines Einstechthermometers ist ratsam.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

- Bei der Abgabe müssen warme Speisen eine Temperatur von mindestens 65 °C oder höher aufweisen. Die Aufbewahrung sollte nicht länger als 2 Stunden dauern. Muss aus organisatorischen Gründen im Einzelfall diese Frist überschritten werden, sollte erneut eine ausreichende Nacherhitzung vorgenommen werden.
- Beim Aufwärmen von Speisen in der Mikrowelle ist auf eine gleichmäßige Erwärmung zu achten, sog. „Kältenester“ durch Umrühren und Nacherhitzung vermeiden (Temperatur mindestens 75 °C in allen Bereichen).

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

- Wird tiefgefrorenes Geflügelfleisch verwendet, das in aufgetautem Zustand verarbeitet werden soll, so ist dies in einem geschlossenen Behältnis (z.B. über Nacht im Kühlschrank) aufzutauen. Die Auftauflüssigkeit wird verworfen.
- Gerätschaften und Flächen, die mit Auftauflüssigkeit und dem rohen Fleisch in Kontakt gekommen sind, müssen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gründlich gereinigt werden, ggf. auch Desinfektion mit einem für den Küchenbereich zugelassenen Desinfektionsmittel.
- Ebenfalls sind die Hände nach dem Umgang mit rohem Geflügel gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Lebensmittel und Lagerfähigkeit

- Zubereitete Speisen sind abzudecken oder in geschlossenen Behältnissen zu lagern. Nach Möglichkeit werden sie von rohen Lebensmitteln getrennt gelagert; die Lagerung mit verpackten Lebensmitteln (Kartonagen) ist in jedem Fall unzulässig.