



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Vorgekochte Speisen

Hinweise zur Herstellung und Lagerung

Info-Blatt BIO030

Stand 1. Dezember 2017

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Vorgekochte Speisen sind mikrobiologisch anfällige Lebensmittel. Sie geben häufig Anlass zu Beanstandungen. Obwohl vorgekochte Speisen unmittelbar nach der Herstellung sehr keimarm sind, treffen die Lebensmittelkontrolleure immer wieder Waren mit sehr hohen Keimzahlen an. Hauptursachen dieser nachträglichen Verkeimung sind falsche Lagerung, der Kontakt mit den Händen oder mit unsaubere Küchenhilfsgerät (Schöpfer, Schalen etc.).

In diesem Info-Blatt sind die wichtigsten Tipps für einen sicheren Umgang mit diesen Lebensmitteln zusammengefasst.

1. Nach der Produktion möglichst schnell kühlen

- Vorgekochte Speisen möglichst schnell auf weniger als 5°C kühlen und bei dieser Temperatur lagern z.B. mit einem Schockfroster oder durch Abschrecken mit kaltem Wasser.
- Achtung: Grosse Portionen kühlen langsam ab. Zum schnellen Abkühlen die Speisen in flache Gefässe einfüllen; anschliessend abgedeckt aufbewahren.
- Beim Abschrecken mit kaltem Wasser beachten: Stehendes Wasser aus Wasserleitungen ist nicht kalt. Deshalb das Wasser vor der Verwendung etwa 30 Sekunden fließen lassen.

2. Tagesbedarf produzieren

- Wenn möglich nur Tagesbedarf produzieren.
- Ungekühlte leichtverderbliche Lebensmittel innerhalb von zwei Stunden verbrauchen.
- Reserve in saubere, geschlossene Gefässe abpacken und gekühlt lagern.

3. Saubere Werkzeuge benutzen

- Saubere Werkzeuge beim Portionieren einsetzen.

4. Vorgekochte Speisen datieren

- Das Datieren macht ihre Lagerhaltung sicherer: Überlagerte Waren werden erkannt.
- Vorgekochte Speisen nicht länger als drei Tage im Kühlschrank lagern.
- Mit Produktionsdatum versehen.

5. Erst vor Gebrauch würzen

- Vorgekochte Speisen erst vor der endgültigen Verwendung würzen. Die Gewürze können viele, oft auch krankmachende Keime in das Produkt bringen.

6. Restware entsorgen

- Resten aus dem Gasträum und ungekühlt zwischengelagerte „Mise en place“ sind zu entsorgen.

7. Temperatur kontrollieren

- Die Temperatur des Kühlschranks täglich kontrollieren. Ein separates Thermometer verwenden und dieses möglichst an der wärmsten Stelle des Kühlschranks (oben) anbringen.
- Thermometer regelmässig auf Funktionstüchtigkeit überprüfen.

