

Was ist bei fertig zubereiteten Speisen zu beachten?

- Süßspeisen (z.B. Cremen, Puddings) bis zum Siedepunkt erhitzen und anschliessend heiss abfüllen.
- Die benutzten Gefässe noch im heissen Zustand verschliessen oder zumindest abdecken, um eine nachträglich Kontamination zu verhindern.
- Sofort nach dem Abfüllen die Speisen kühlen. So durchschreitet man den kritischen Temperaturbereich zwischen 30° und 40°C, in welchem sich Mikroorganismen am meisten vermehren.
- Anschliessend auf unter 5°C kühlen und bei dieser Temperatur bis zum Verbrauch lagern.
- Kalte Platten, belegte Brote und Traiteurwaren bei Kühlschranktemperatur lagern und am gleichen Tag verwenden.



