

Prozess Vorkochen

März 2009/UR

Vorgang	mikrobiologische Gefahr	Massnahme
(VOR)KOCHEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> wenn nur kurze Zeit blanchiert wird (Gemüse), wird das Wachstum von Mikroorganismen nicht genügend gehemmt 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> blanchierte und nur kurz gegarte Lebensmittel nur als Tagesportionen zubereiten
ABSCHÜTTEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> unsaubere Waschbecken Rückstau aus Abflussrohr Spritzwasser (im Becken oder auf dem Bodenablaufgitter) Unsaubere Geräte, zum Beispiel Löcherbecken 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> saubere Infrastruktur Gefäss nicht direkt auf den Bodenablauf und nicht direkt in das Waschbecken stellen, sondern immer erhöht abstellen saubere Geräte direkt aus der Waschmaschine benützen
ABKÜHLEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> zu langsames Abkühlen zu grosse Schichthöhe Waschlappen über Wasserhahn, Tropfen von Schmutzwasser in das Lebensmittel 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> sofortiges, genügend langes Abkühlen Schichthöhe maximal handbreit keine Waschlappen in Reichweite Vorsicht mit alten Gummischläuchen und unsauberen Brausen
MISCHEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> unsaubere Geräte, zum Beispiel Kellen oder Löffel unsaubere Hände! 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> saubere Geräte direkt aus der Waschmaschine benützen Händekontakt nur wenn Hände frisch gewaschen oder mit neuen Handschuhen versehen sind!
UMFÜLLEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> unsaubere Geräte, zum Beispiel Kellen oder Löffel unsaubere Hände! 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> saubere Geräte direkt aus der Waschmaschine benützen Händekontakt nur wenn Hände frisch gewaschen oder mit neuen Handschuhen versehen sind!
LAGERUNG	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> zu hohe Temperaturen Lebensmittel nicht bedeckt Lebensmittel nicht datiert Überlagerung (keine Kontrolle des Datums) 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> Temperaturkontrolle = max. + 5 °C Lebensmittel bedeckt und datiert lagern (max. 2 - 3 Tage) regelmässige Datumskontrolle
PORTIONIEREN <i>mise en place</i>	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> zu hohe Temperaturen Portionieren von Hand! Überlagerung (zu lange aufbewahrt, kein Datum) 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> Portionieren mit Gabel, Löffel oder Zange, nicht von Hand! Temperaturkontrolle, Lagerung bei maximal + 5 °C Lebensmittel bedeckt und datiert lagern regelmässige Datumskontrolle

Kontamination = Verschmutzung, Verunreinigung