

# 01 Die Rohstoffe

## 1.7 Käse

Käse enthält Keime und Pilze, die für seine Entstehung und Reifung notwendig sind, die aber negative Auswirkungen auf andere Produkte haben können. Rohmilchkäse und insbesondere Weichkäse können mit *Listeria monocytogenes* kontaminiert sein. Hierbei handelt es sich um ein pathogenes Bakterium, das beim Menschen Gastroenteritis (Durchfall, Erbrechen) verursachen kann. Schwangere Frauen (insbesondere der Fötus), ältere Menschen und immungeschwächte Personen sind am meisten gefährdet.

### WAS ZU TUN IST

- Käse in seiner Originalverpackung aufbewahren und vor Zugluft und Feuchtigkeit schützen;
- den Käse getrennt lagern;
- Käse, der verschimmelt ist oder dessen Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, muss aussortiert werden;
- besonders auf die richtige Verwendung von Rohmilchkäse achten.

Ein Schnittkäse wird schnell schimmelig, wenn die Verpackung geöffnet oder beschädigt ist oder wenn er bei Zimmertemperatur gelagert wird.

### WAS ZU TUN IST

- Den aufgeschnittenen Käse unbedingt gekühlt lagern;
- Temperaturschwankungen vermeiden; entnehmen Sie nur die Menge, die für die beabsichtigte Zubereitung benötigt wird;
- verwenden Sie nach Öffnung der Verpackung den restlichen Inhalt so schnell wie möglich.