

01 Die Rohstoffe

1.9 Kräuter, Gemüse und frisches Obst

Gemüse/Obst und Kräuter stellen ein hohes Kontaminationsrisiko dar, da sie u. a. Sporen von Mikroorganismen aus der Erde enthalten oder faul bzw. schimmelig werden können. Aufgrund ihres hohen Wassergehalts sind sie zudem für die Vermehrung von Keimen sehr anfällig. Krankheitserreger können durch die Verpackung, während des Transports, der Lieferung und der Lagerung übertragen werden.

- Durch den Transport von Gemüse/Kräutern/Früchten zu den Produktionsstätten;
- durch unsaubere Hände des Personals.

Kräuter, Gemüse und Obst können darüber hinaus mit Pestizidrückständen belastet sein. (Dies kann bei ungewaschenen Produkten zum Problem werden).

WAS ZU TUN IST

- Gemüse/Obst/Kräuter vor dem Gebrauch gründlich mit Trinkwasser abwaschen, auch wenn sie später gekocht werden sollen;
- rohes Gemüse/Kräuter können mit Essig gewaschen und anschließend mit Trinkwasser abgespült werden;
- Gemüse/Früchte/Kräuter vorzugsweise an einem kühlen Ort lagern;
- beschädigte oder verschimmelte Gegenstände entfernen;
- wenn der Herstellungsprozess es zulässt, sollten diese Produkte vor der Lagerung bereits einmal gereinigt werden;
- Verpackung so schnell wie möglich (am besten bei der Lieferung) entsorgen; Produkte in saubere Behälter umfüllen; Gemüse, Obst und Kräuter getrennt lagern;
- Trennung von sauberen und evtl. kontaminierten Bereichen beachten (Reinigung von Gemüse);
- tragen Sie kein ungewaschenes Gemüse/Obst/Kräuter oder Rückstände durch saubere Bereiche;
- nach der Reinigung sind die Reste so schnell wie möglich zu entfernen.

Gemüse/Obst in Dosen kann nach dem Öffnen durch Staub oder sogar Oxidation verunreinigt werden (beschädigte Metallverpackungen).

WAS ZU TUN IST

- Die restlichen Konserven in Lebensmittelbehältern an einem kühlen Ort unter +4°C lagern und so schnell wie möglich verwenden.

Gespültes und geschnittenes Gemüse/Obst kann sehr schnell verderben.

Nach dem Auftauen sind Gemüse/Obst/Kräuter anfällig für die Vermehrung von Keimen.

WAS ZU TUN IST

- Kühl lagern (unter +4°C) und nach dem Öffnen so schnell wie möglich aufbrauchen;
- die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden;
- aufgetaute Produkte niemals wieder einfrieren;
- so schnell wie möglich nach dem Auftauen verzehren;
- nur so viel auftauen, wie Sie benötigen.