

01 Die Rohstoffe

1.10 Vakuum verpackte Produkte

Die Vakuumverpackung hemmt nur die Bildung solcher Keime, die für ihre Entwicklung Sauerstoff benötigen. Vakuumverpackte Produkte sind nicht keimfrei; anaerobe Organismen können sogar ohne Sauerstoff wachsen, wenn die richtigen Temperaturen nicht eingehalten werden. Die Außenfläche von Vakuumverpackungen kann andere unverpackte Produkte verunreinigen. Wenn die Verpackungen beschädigt sind, ist die Luftdichtheit nicht mehr gegeben, was eine Vermehrung von Keimen zur Folge hat. Eine längere Lagerung des Produkts kann seinen Geschmack und seine mikrobiologischen Eigenschaften verändern. Auf diese Weise kann sich beispielsweise *Listeria monocytogenes* auch bei niedrigen Temperaturen entwickeln.

WAS ZU TUN IST

- Vakuumverpackte Produkte müssen kühl gelagert werden. Der Verschluss der Verpackung muss tadellos sein;
- vakuumverpackte Produkte nicht neben unverpackten Produkten lagern oder transportieren. Achten Sie auf eine ausreichende Trennung der Produktgruppen;
- bei der Annahme ist zu prüfen, ob die Fleischerzeugnisse von einem zugelassenen Lieferanten (mit der erforderlichen Zulassung für die betreffenden Erzeugnisse) mit entsprechender Kennzeichnung stammen;
- niemals Produkte annehmen, deren Verpackung bei der Lieferung beschädigt ist;
- Produkte ablehnen, deren Verpackung nicht fest um das Produkt angebracht ist;
- vakuumverpackte Produkte sollten kühl gelagert werden, d.h. unter +4°C (beachten Sie die Anweisungen des Lieferanten);
- Mindesthaltbarkeitsdatum einhalten; ist es überschritten, lehnen Sie die Produkte ab;
- wenn die Vakuumverpackung im Haus erfolgt, muss die Vakuummaschine tadellos sauber sein und der Raum, in dem sie steht, frei von Verunreinigungen sein;
- nur die wirklich benötigten Mengen öffnen;
- die restlichen Mengen in Lebensmittelbehälter umfüllen, kühl aufbewahren und so schnell wie möglich verwenden (am besten innerhalb von 72 Stunden).