

01 Die Rohstoffe

1.11 Lebensmittel in Dosen und Halbkonserven

Die Hitzebehandlung von Konserven dient der Abtötung von Keimen und deren Giftstoffen. Halbkonserven, die in luftdichten Behältern aufbewahrt werden, sind nur teilweise konserviert (Pasteurisierung, Einsalzen oder Säuerung) und daher wesentlich weniger stabil.

Fleischkonserven (aber auch andere Konserven), die nicht ordnungsgemäß hergestellt wurden, können mit dem Bakterium *Clostridium botulinum* kontaminiert sein, das sehr schwere Krankheiten verursachen kann. Nach dem Öffnen können Produkte durch die Oxidationswirkung der Metallverpackungen verderben.

WAS ZU TUN IST

- Beschädigte oder ausgebeulte Dosen sofort entsorgen; verwenden Sie niemals den Inhalt solcher Dosen;
- Dosen an einem vor Verunreinigungen geschützten Ort lagern;
- Dosen, falls erforderlich, vor dem Öffnen mit einem feuchten Papier reinigen;
- Lagerungshinweise des Herstellers beachten;
- den restlichen Inhalt angebrochener Dosen in Lebensmittelbehältern an einem kühlen Ort aufbewahren und so bald wie möglich verwenden.