

# 01 Die Rohstoffe

## 1.13 Fisch und Schalentiere

### 1.13.1 Frische Produkte

Die Produkte können bereits bei der Lieferung kontaminiert oder verdorben sein. Kontrollieren Sie deshalb den Frischegrad bei Erhalt der Produkte. *Listeria monocytogenes* ist ein pathogenes Bakterium, das in diesen Produkten enthalten sein kann.

#### WAS ZU TUN IST

- Frische Fische, Krebstiere und Weichtiere müssen auf Eis und bei Temperaturen unter +2°C geliefert werden;
- frische Produkte müssen ständig gekühlt werden;
- gefrorene Produkte sollten bei Temperaturen von nicht mehr als -18°C gelagert werden;
- Fisch und Schalentiere vorzugsweise in einem separaten Kühlregal lagern;
- nur die für die Zubereitung tatsächlich benötigte Menge entnehmen, um eine Vermehrung von Keimen zu vermeiden, die durch zu hohe Zubereitungstemperaturen oder zu lange Zubereitungszeiten verursacht werden kann;
- die Zubereitung von Fisch und Schalentieren sollte so schnell wie möglich in einem gekühlten Raum erfolgen.

#### Wie erkennt man frische Produkte:

- Der frische Fisch hat eine glänzende, helle Haut mit einer hellen Schleimhaut;
- die Augen sind fest, die Linsen gewölbt, die Kiemen hellrot, hell und klar;
- der Geruch sollte frisch sein; der Fisch sollte nicht nach Seetang riechen;
- lebende Muscheln müssen geschlossen werden.

### 1.13.2 Konserven

Um einen Anstieg des Histamingehalts\* in bestimmten Fischarten (einschließlich Thunfisch) zu vermeiden, müssen angebrochene Dosen unbedingt gekühlt aufbewahrt werden und eine rasche Verwendung erfolgen. Histamin ist auch bei hohen Temperaturen stabil und kann durch Kochen oder Erhitzen nicht beseitigt werden.

#### WAS ZU TUN IST

Bewahren Sie den Inhalt angebrochener Fischkonserven in einem geschlossenen Behälter in einem Kühlregal auf und verwenden Sie ihn umgehend.

\* Histamin wird hauptsächlich durch die Decarboxylierung von Histidin durch mikrobielle Enzyme gebildet. Es wird vor allem in den Muskeln von Fischen produziert, die von Natur aus einen hohen Histidengehalt haben. Thunfisch ist am häufigsten von Histaminvergiftungen betroffen, in geringerem Maße auch Hering, Sardinen, Makrele usw. Histamin ist ein biogenes Amin, d. h. ein Molekül, das biologisch auf das zentrale Nervensystem und das Gefäßsystem wirkt. Es handelt sich um ein thermostabiles Molekül, das in Lebensmittelkonserven vorkommt.

