

Damit ihr nächstes Grillfest nicht zum Alptraum wird!



Die Grillsaison 2009 läuft bereits auf Hochtouren und damit häufen sich auch die Meldungen über verdorbene Lebensmittel und Lebensmittelerkrankungen.

Damit Grillen nicht zum Alptraum wird, hier ein paar Tipps an unsere Kunden zum richtigen Umgang mit den leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Salate, Grillsauce, Marinaden, Beilagen und Desserts sowie den eingesetzten Bedarfsgegenständen.

Lebensmittel sind nicht keimfrei. Die vorhandenen Keime können sich vor allem bei den sommerlichen Temperaturen schnell vermehren (in aller Regel findet alle 20 Minuten eine Keimverdopplung statt) und zum Verderb bis hin zur gesundheitlichen Gefahr werden.

Daher sind folgende Hygienemaßnahmen beim Grillen zu beachten:

1. Das Grillgut nur gut durchgegart verzehren. Insbesondere bei Hähnchenschenkel und Putenkeulen darauf achten, dass das Fleisch bis auf den Knochen gut durcherhitzt ist (Fleisch darf nicht mehr rosafarben oder blutig sein).
2. Die verwendeten Grillgeräte (Grillzangen, Grillwender etc.) und sonstigen Gerätschaften (Schneidebretter, Messer etc.) für die Herstellung von Lebensmitteln nach Gebrauch gut reinigen (am besten in der Spülmaschine).
3. Bei Umgang mit Auftauflüssigkeit von Geflügel stets das Auftauwasser vorsichtig entsorgen und die verwendeten Küchentücher und Gerätschaften (Abtropfsiebe, Auffangschalen etc.) thermisch aufbereiten (Waschmaschine/Spülmaschine).
4. Auf eine ausreichende Händehygiene, auch zwischen den einzelnen Arbeitsschritten, achten. Insbesondere beim Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel. Im Anschluss an die Verarbeitung sowie vor weiteren Tätigkeiten die Hände gründlich waschen.
5. Salate, Dressings sowie Desserts erst kurz vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen und aufstellen bzw. weiterverarbeiten.
6. Auf eine selbst hergestellte Mayonnaise oder auch auf Nachtische mit frischen Eiern verzichten.
7. Die Lebensmittel möglichst nur kurzzeitig (max. 2 bis 3 Stunden) bei Raumtemperaturen oder sommerlichen Temperaturen lagern.

Wir wünschen einen guten Appetit !