

MERKBLATT 16

Umgang mit Kochpökelware im Gastronomiebereich

Definition Kochpökelware

Umgerötete und gegarte, meist geräucherte Fleischerzeugnisse, denen kein Brät zugesetzt ist, soweit dieses nicht zur Bindung grosser Fleischteile dient (Beispiele: Kochschinken, Modelschinken, Kochschinken-Imitate und Rippli).

Ausgangslage

Die mikrobiologische Qualität von Kochpökelware wird entsprechend den mikrobiologischen Richtwerten für hitzebehandelte Fleischerzeugnisse gemäss der Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben (SFF) beurteilt. Die Richtwerte sind ausserdem in dem vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen herausgegebenen Informationsschreiben "Mikrobiologische Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis" zusammengefasst.

Bei der Überschreitung von einem oder mehreren mikrobiologischen Richtwerten ist von einer Nichteinhaltung der guten Verfahrenspraxis auszugehen. Am häufigsten gibt das Überschreiten der Parameter "aerobe, mesophile Keime" und "Enterobakterien" Anlass zu Beanstandungen.

Die Ursachen dazu können vielfältig sein, beispielsweise mangelhafte Hygiene beim Auspacken, Aufschneiden oder Aufbewahren. Kochpökelware ist nach dem Kochprozess sehr anfällig auf unerwünschte Keime. Durch das Aufschneiden werden die Oberfläche und damit auch die Anfälligkeit vergrössert. Deshalb ist die Beachtung der grundlegenden Hygienemassnahmen im Umgang mit Kochpökelware von besonderer Bedeutung.

Allgemeiner Umgang mit Kochpökelware

Gekühlt lagern / Kühlkette einhalten

Eine Lagerung gemäss den Kühlvorschriften schränkt das Wachstum von Mikroorganismen massiv ein und trägt zur Haltbarkeit der Kochpökelware bei. Auch beim Transport der Ware sollte die Temperatur nicht überschritten werden. Ware im Betrieb nie unnötig ungekühlt herumliegen lassen.

Verpackt aufbewahren

Die Originalverpackung erst dann öffnen, wenn die Ware gebraucht wird. Eine dichte Verpackung schützt die Kochpökelware vor Kontaminationen mit Mikroorganismen und unerwünschten Fremdgerüchen. Oft sind die vorverpackten Fleischerzeugnisse mit Schutzatmosphäre begast oder vakuumiert, was die Vermehrung von Mikroorganismen verzögert. Nach dem Öffnen der Packung fällt dieser Schutz weg, weshalb die Haltbarkeit nach dem Öffnen merklich verkürzt ist.

Nicht überlagern

Generell ist die Haltbarkeitsfrist auf der Verpackung zu beachten. Dieses Datum gilt jedoch nur, solange die Packung noch nicht geöffnet wurde (siehe weiter oben). Ein Überlagern der Ware hat auch bei korrekter Kühlung eine zu starke Vermehrung der aeroben, mesophilen Keime zur Folge.

Nur Tagesportionen vorschneiden

Bei geringem Verbrauch nur portionierte, vorgeschnittene Ware einkaufen. Portionen, welche an einem Tag aufgebraucht werden, senken das Risiko einer unerwünschten Vermehrung von Mikroorganismen. Alte und neue Ware niemals mischen.

Kreuzkontamination vermeiden

Sobald die Originalpackung einmal geöffnet ist, gibt es unzählige Möglichkeiten, unerwünschte Keime auf das Lebensmittel zu übertragen.

Folgende Regeln helfen diese Kontaminationsmöglichkeiten entscheidend zu reduzieren:

- **Händewaschen vor und nach jedem Arbeitsgang mit Kochpökelware**

Unnötigen Händekontakt mit der Pökelware vermeiden, um die Gefahr einer Kontamination auszuschliessen. Durch richtiges Händewaschen mit Seife wird das Übertragungsrisiko minimiert.

- **Aufschnittmaschine, Messer sowie Schneidebrett nach jedem Gebrauch reinigen und desinfizieren**

Ungereinigte Geräte und Utensilien bieten optimale Wachstumsbedingungen für Mikroorganismen, die durch den Kontakt mit der Pökelware übertragen werden. Vor allem unsaubere Aufschnittmaschinen sind oft Ursache für die mikrobiologisch verminderte Qualität von Kochpökelware.

- **Kreuzkontamination durch andere Lebensmittel vermeiden**

Eine Kreuzkontamination durch rohe, unreine Lebensmittel (zum Beispiel Früchte, Gemüse, Pilze und Gewürze) oder fermentierte Lebensmittel wie Käse und Rohwurstwaren sollte unbedingt vermieden werden. Deshalb ist es ratsam, für jedes einzelne Produkt zum Beispiel in der Pizzastation separates Besteck (Löffel, Gabel, Zange etc.) zu verwenden. Kochpökelware nie offen zusammen mit anderen Lebensmitteln aufbewahren.

Tiefkühlen von Kochpökelware vermeiden

Kochpökelware sollte möglichst nicht tiefgefroren werden, da sie dadurch stark an Qualität verliert. Falls dies unvermeidbar sein sollte, Auftaubedingungen der Hygieneverordnung bzw. Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) oder in Fleischfachbetrieben (SFF) einhalten (zum Beispiel auf einem Abtropfgitter mit Auffangschale zugedeckt im Kühlschrank / Kühlraum auftauen und die Abtropfflüssigkeit entsorgen).

Zusätzliche Informationen

Die oben aufgeführten Empfehlungen gelten sinngemäss auch für den Umgang mit Brühwurstwaren. Nebst dem Einhalten der Qualitätsparameter gilt selbstverständlich auch, dass die Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährdet werden darf.