

MERKBLATT 11

Auftauen

Mikroorganismen vermehren sich am schnellsten bei einer Temperatur zwischen 10 und 50 °C. Da die Ware in den einzelnen Schichten unregelmässig auftaut, muss der ganze Auftauprozess kontrolliert erfolgen. Tiefgefrorene Produkte sind so aufzutauen, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Giften in den Lebensmitteln auf ein Minimum beschränkt wird.

Strikte untersagt ist das unkontrollierte **Auftauen bei Raumtemperatur**, da an der Oberfläche des Lebensmittels für die Bakterienvermehrung äusserst günstige Temperaturbedingungen herrschen.

Richtiges Vorgehen

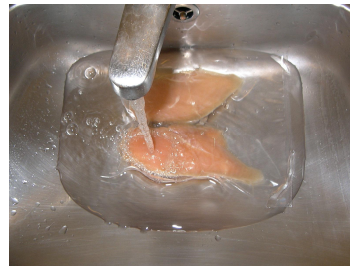


Variante 1

Lebensmittel im Kühlschrank auftauen. Offene Ware in sauberen Behältnissen mit einem Abtropfelement unterlegen und abdecken. Die aufgefangene Auftauflüssigkeit ausgiessen, und das Gefäss gründlich waschen.

Variante 2

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, Lebensmittel in dichten Verpackungen in kaltem Wasser aufzutauen.



Variante 3

Ein rasches Auftauen kann auch in modernen Auftaugeräten wie Mikrowellenofen, Umluftofen, Dampfdruckgerät etc. erfolgen.

→ Aufgetaute Lebensmittel sind aus Gründen der Rückverfolgbarkeit des Produktes **mit dem Auftaudatum zu versehen** (beispielsweise direkt auf der intakten Packung, dem Gefäss oder dem Behältnis).

→ **Einmal aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden!**