



Sommerhitze in der Truppenküche: Sensibilisierung auf geltende Hygiene-Regeln

Auszug aus Ziffern 34, 44-46 Regl 60.002 Lebensmittelhygiene in der Armee (Hyg A)

Produkttemperatur / Kühlkette

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Eigenbeschaffung und der Transport durch die Truppe entbinden nicht von den einzuhaltenden Temperaturvorschriften. Der Kühlbehälter (Transcooler) ist zu benutzen.

Anliefertemperaturen

| Produkt | Maximale Anliefertemperatur | Rückweisung ab |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Milch und Milchprodukte | 5 °C | 6 °C |
| Fleisch | 7 °C | 8 °C |
| Geflügel, Kaninchen, Fleischwaren | 4 °C | 5 °C |
| Hackfleisch, Fisch | 2 °C | 3 °C |
| Tiefgekühltes (TK) | -18 °C | -17 °C |
| Randschicht (TK) | -15 °C | -14 °C |

Die Überprüfung der Liefertemperaturen von Lebensmitteln mit Temperaturvorschriften erfolgt mittels Temperaturmessgerät.

Produktion: Just in time

Grundsätzlich werden die Mahlzeiten auf den Zeitpunkt des Verzehrs zubereitet (Just in time).

Überproduktion

Überproduktionen dürfen nur weiterverwendet werden, wenn sich die Speisen bei der Ausgabe permanent unter Aufsicht der Küchenmannschaft befinden oder die Küche nicht verlassen haben.

Überproduktionen aus stationären Einrichtungen müssen innert 4 Stunden auf max. 5 °C abgekühlt werden. Das korrekte Vorgehen zum Abkühlen von Speisen ist im Reglement 60.006 Kochrezepte aufgeführt (Wasserbad, Auslegung in flacher Schicht usw.).

Eine geplante Weiterverwendung am Folgetag muss möglich sein.

Speiseresten

Speiseresten von der Krankenabteilung, aus Wachtlokalen und vom Feld (Nachschub ins oder Zubereitung im Felde) sind direkt zu entsorgen. Dies gilt auch für Tee. Zudem sind Resten von Speisen mit nicht vollständig erhitzten Eiern generell zu entsorgen.