

Freier Arbeitskreis der Krankenhaus- Küchenleiter/innen

BLANCO Professional Oberderdingen

„Der Mensch ist – was er isst“

Ludwig Feuerbach

In der Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung qualitativ hochwertige Speisen möglichst frisch und kostengünstig zu produzieren, stellt sowohl organisatorisch als auch technisch eine Herausforderung dar.

Der Wunsch nach Frische, Vielfalt, Auswahl und gesunder Ernährung zwingt Fachleute und Hersteller umzudenken, d.h. neue Wege zu gehen.

Claus Konrad
Küchenmeister / Betriebswirt
Abteilungsleiter Hochschulgastronomie
Studierendenwerk Karlsruhe

Inhalte – Produktionsverfahren in Anlehnung an Kommentar zu DIN 10506 / 10508

Quelle: Lebensmittelhygiene –
Gemeinschaftsverpflegung

- ▶ Allgemeines
- ▶ Cook & Serve
- ▶ Cook & Hold → Schwerpunkt Transport außer Haus
- ▶ Cook & Chill
- ▶ Cook & Freeze
- ▶ Sous – Vide
- ▶ Checklisten
- ▶ Haftung

Produktionsverfahren in Anlehnung an Kommentar zu DIN 10506 / 10508

- ▶ Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung gibt es verschiedene Produktionsverfahren. Die nachfolgend beschriebenen Produktionsverfahren haben m. E. alle ihre Daseinsberechtigung.
- ▶ Die Auswahl oder der Wechsel einer Produktionsmethode muss ganzheitlich und detailliert im Einzelfall geprüft werden.
- ▶ Die Grundsätze der Personal, Lebensmittel- und Küchenhygiene sind bei der Umsetzung aller Produktionsmethoden Voraussetzung und mit äußerster Sorgfalt einzuhalten und umzusetzen.

Allgemeines

Wärmebehandlung von Speisen

Kommentar zu DIN 10506 / 10508

Die ausreichende Erhitzung von Speisen, insbesondere solcher, die unter Verwendung von rohen Lebensmitteln tierischen Ursprungs hergestellt werden, sowie die sachgerechte Heißhaltung der Speisen vor der Ausgabe sind eine wesentliche Voraussetzung für die Abgabe von sicheren Lebensmitteln.

Eine ausreichende Erhitzung ist bei Kerntemperaturen von 72°C für mindestens 2 min Haltezeit gegeben, da evtl. vorhandene Bakterien soweit abgetötet werden, dass in der Regel eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Verbraucher nicht zu befürchten ist. Das gilt auch bei der Regenerierung von Speisen.

Allgemeines

Abkühlung und Kaltausgabe von Speisen

Kommentar zu DIN 10506 / 10508

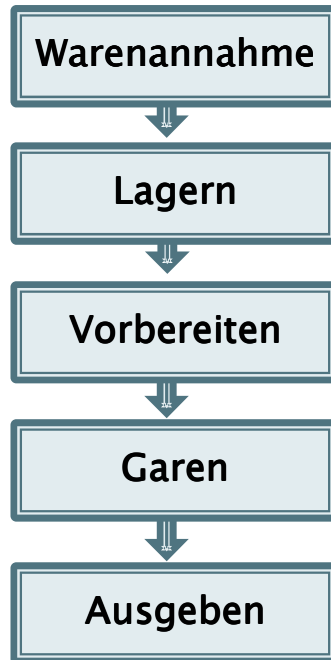
Werden Speisen oder Speisenkomponenten im Cook & Serve-Verfahren nicht für die sofortige Abgabe oder Weiterverarbeitung hergestellt, sollten sie zur Verhütung von lebensmittelbedingten Erkrankungen nach der Erhitzung rasch abgekühlt und dann bei höchstens 7 °C gelagert werden.

Die kritische Temperaturzone zwischen 65 °C und 10 °C sollte in weniger als 120 min durchlaufen werden. Das gleiche gilt für Speisen, die heiß hergestellt, aber kalt ausgegeben werden.

Für die Kaltausgabe vorbereitete Speisen sind bei maximal 7 °C zu lagern und zu transportieren. Eine Temperaturerhöhung dieser Speisen auf höchstens 15 °C während der Ausgabe ist dann unkritisch, wenn diese innerhalb von 30 min nach dem Überschreiten der 7 °C -Grenze erfolgt.

Definition Produktionsverfahren Cook & Serve

Kommentar zu DIN 10506 / 10508



@ Klassisches System in der Gemeinschaftsverpflegung

@ „Kochen und Servieren“ oder „Kochen und Selbstabholung“

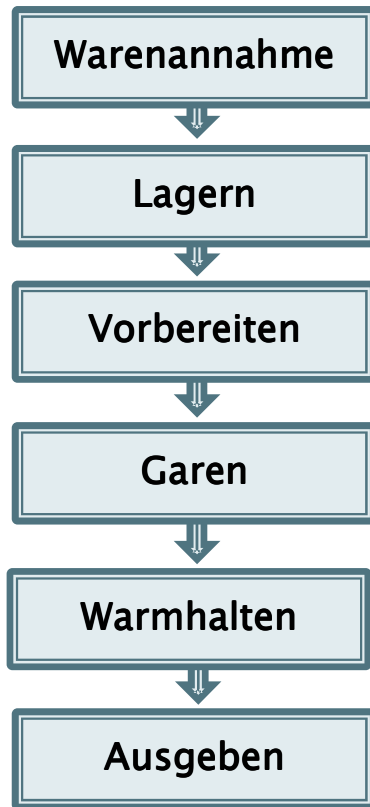
@ Nach der Zubereitung → 72 °C für mindestens 2 min ohne Verweilzeit in heißem Zustand an den Kunden abgeben

@ Definierte Vorproduktion und gekühlte Zwischenlagerung möglich

@ Keine weiteren Funktionsbereiche oder spezielle Einrichtungen erforderlich

Definition Produktionsverfahren Cook & Hold

Kommentar zu DIN 10506 / 10508



@ „Kochen und Warmhalten“ oder „Kochen und Selbstabholung“

@ Herstellung analog „Kochen und Servieren“

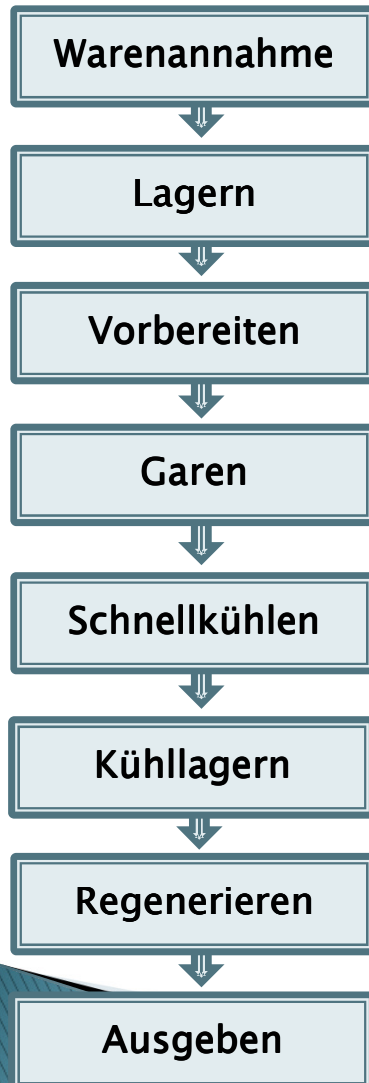
@ Nach der Zubereitung → 72 °C für mindestens 2 min anschließend längere Heißhaltdauer → maximal 3 h bei mindestens 65 °C

@ Notwendigkeit z.B. durch Transport oder Schulverpflegung (unterschiedliche Pausenzeiten)

@ Ggf. weitere Funktionsbereiche oder spezielle Einrichtungen erforderlich

Definition Produktionsverfahren Cook & Chill

Kommentar zu DIN 10506 / 10508



@ „Kochen und Kühlen“

@ Zeitliche und thermische Entkopplung von Produktion und Ausgabe

@ Vermeidung des Nachgarens durch unmittelbare Schnellkühlung auf 3 °C nach Abbruch des Garprozesses

@ Durchschreiten des kritischen Temperaturbereiches zwischen 65 °C und 10 °C innerhalb von maximal 90 min (Ausnahmen möglich)

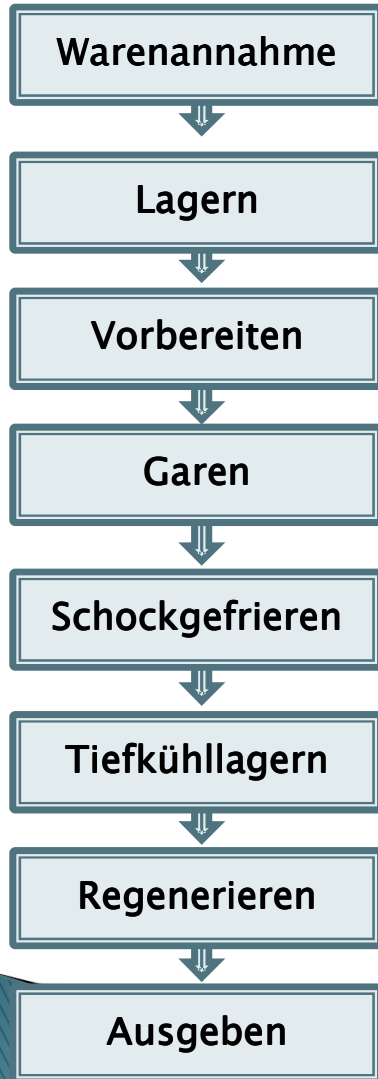
@ Lagerung → 0 °C bis 3 °C → maximal 3 Tage

@ Regeneration → 72 °C für mindestens 2 min unmittelbar vor der Ausgabe

@ Weitere Funktionsbereiche oder spezielle Einrichtungen erforderlich

Definition Produktionsverfahren Cook & Freeze

Kommentar zu DIN 10506 / 10508



@ „Kochen und Einfrieren“

@ Zeitliche und thermische Entkopplung von Produktion und Ausgabe

@ Vermeidung des Nachgarens durch unmittelbares Schockgefrieren auf -18 °C nach Abbruch des Garprozesses

@ Durchschreiten des kritischen Temperaturbereiches zwischen 65 °C und 0 °C innerhalb von maximal 90 min.

@ Lagerung \rightarrow mindestens -18 °C \rightarrow bis 12 Monate

@ Regeneration \rightarrow 72 °C für mindestens 2 min unmittelbar vor der Ausgabe

@ Weitere Funktionsbereiche oder spezielle Einrichtungen erforderlich

Definition Produktionsverfahren Sous-Vide

Kommentar zu DIN 10506 / 10508

Warenannahme

@ „Garen in der vakuumierten Verpackung“ besondere Form des Cook & Chill

Lagern

@ Zeitliche und thermische Entkopplung von Produktion und Ausgabe

Vorbereiten

@ Vermeidung des Nachgarens durch unmittelbare Schnellkühlen auf 3 °C nach Abbruch des Garprozesses

Vakuumieren

@ Durchschreiten des kritischen Temperaturbereiches zwischen 65 °C und 3 °C innerhalb von maximal 90 min.

Garen

@ Lagerung → 0 °C bis 3 °C → maximal 4 Wochen

Schnellkühlen

@ Regeneration → 72 °C für mindestens 2 min unmittelbar vor der Ausgabe

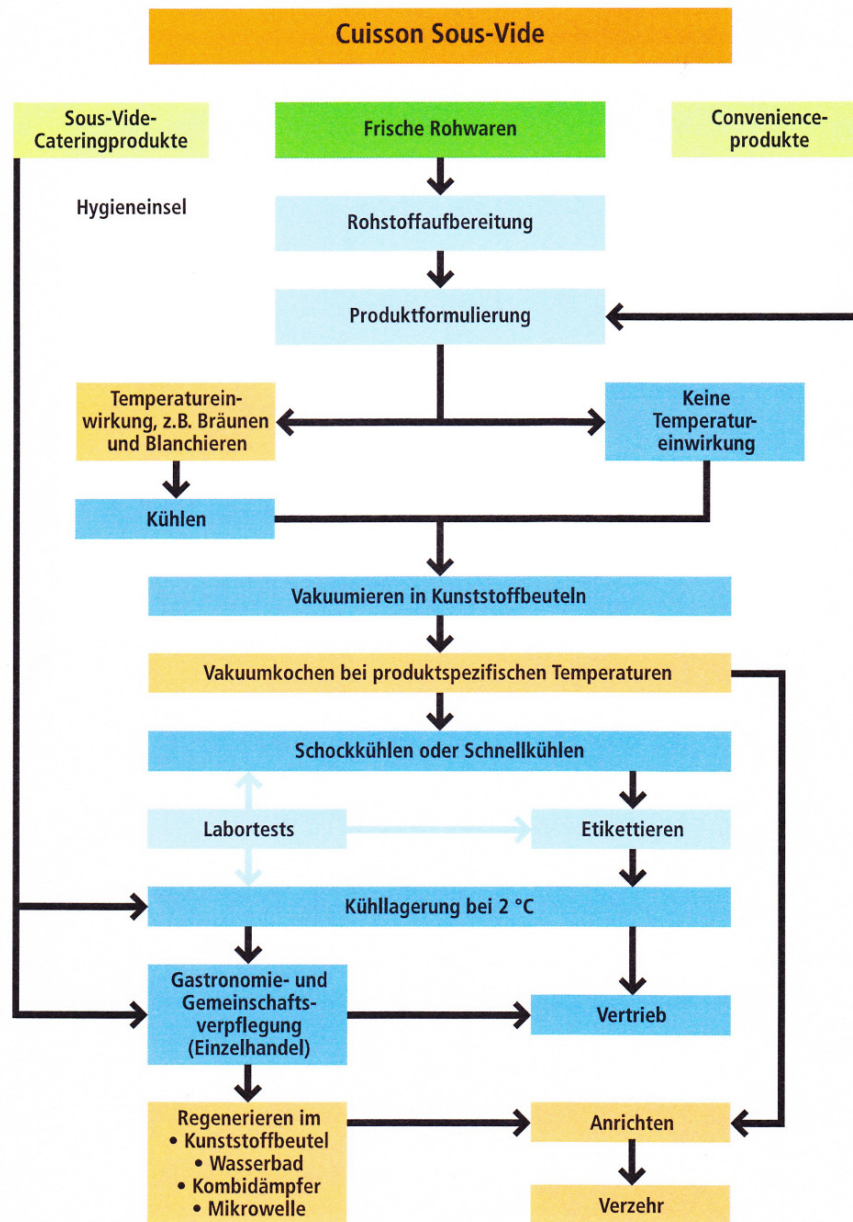
Kühllagern

@ Weitere Funktionsbereiche oder spezielle Einrichtungen erforderlich

Regenerieren

Ausgeben

Produktionsverfahren Sous-Vide



Quelle:
aid Infodienst
Verbraucherschutz,
Ernährung, Landwirtschaft

Übersicht Produktionsverfahren



Definition Produktionsverfahren

Checkliste 1: Welche Tätigkeiten können in Ihrem speziellen Projekt in welchem Maße zentralisiert werden?

	Entfällt	Reduziert	Geringfügig reduziert	Bleibt im vollen Umfang erhalten
Einkauf				
Zwischenlagerung				
Spülen				
Produktion				
Service				
Leitung				

Quelle:
aid Infodienst
Verbraucherschutz,
Ernährung, Landwirtschaft

Definition Produktionsverfahren

Checkliste 2: Wo fallen welche Tätigkeiten zusätzlich an?

	An der Ausgabestelle	In der Zentralküche
Logistik		
Produktionsschritte		
Lagerung		
Reinigung		

Quelle:
aid Infodienst
Verbraucherschutz,
Ernährung, Landwirtschaft

Definition Produktionsverfahren

Checkliste 3: Welche Ziele spielen bei der Einführung Ihres Cook & Chill-Konzeptes eine wichtige Rolle?

	Höchste Priorität	Erwünscht	Nachrangig
Qualitätssteigerung			
Hygienesicherheit			
Ausweitung der Produktion			
Senkung des Personalbedarfs			
Kostenreduzierung kurzfristig			
Kostenreduzierung langfristig			

Anhand der Reihenfolge der Wichtigkeit können Erwartungshaltung und Planungsziele aufeinander abgestimmt werden.

Quelle:
aid Infodienst
Verbraucherschutz,
Ernährung, Landwirtschaft

Produktionsverfahren

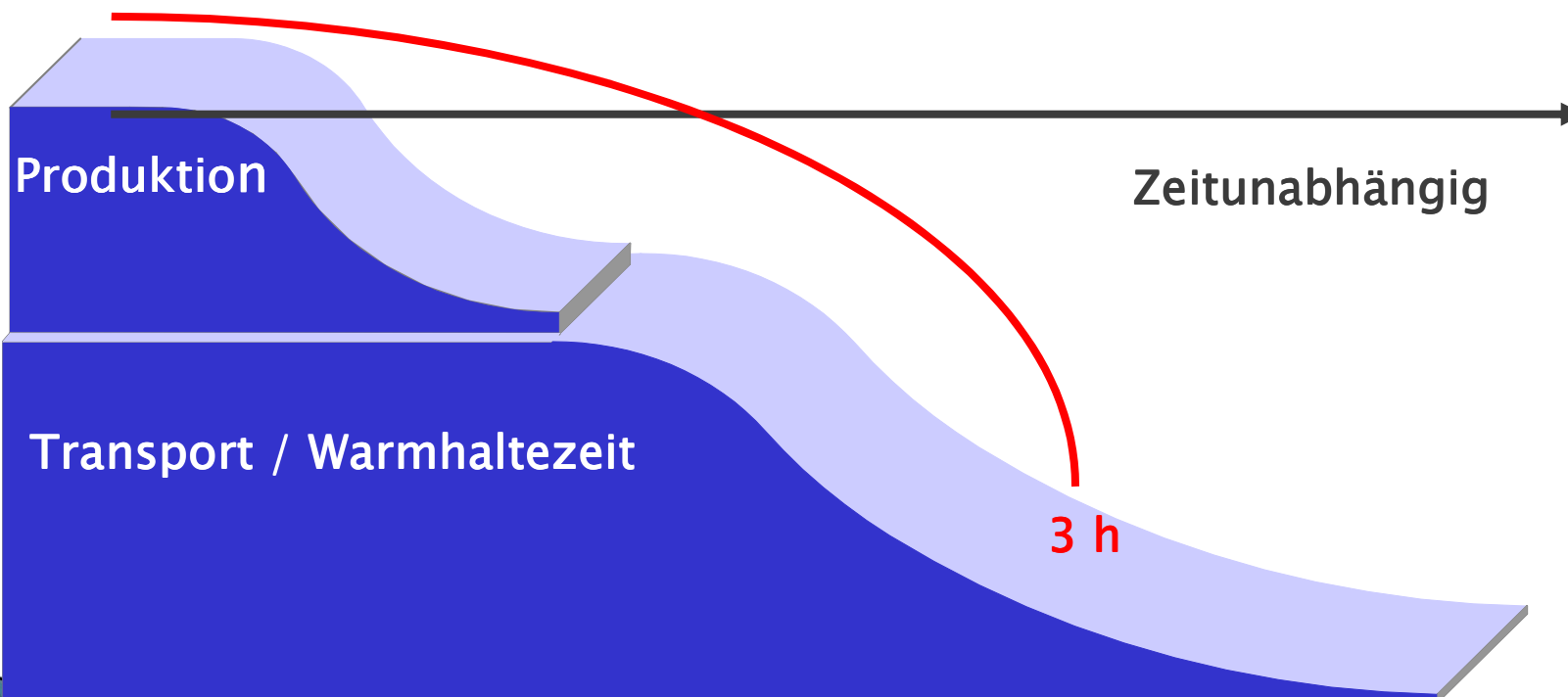
Cook & Serve

Cook & Hold

Cook & Chill → 3 Tage

Sous & Vide → 4 Wochen

Cook & Freeze → 1 Jahr



Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Ausgabe von Lebensmitteln

Nach Artikel 5 der Verordnung (EG) über Lebensmittelhygiene sind Lebensmittelunternehmer grundsätzlich verpflichtet, in ihrem Betrieb ein auf den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes basierendes System einzuführen.

Kernelemente dieses Systems sind die Gefahrenanalyse und die Festlegung von kritischen Kontrollpunkten für jede Produktgruppe. Im Zuge der Gefahrenanalyse müssen Lebensmittelunternehmer dabei berücksichtigen, an welche Verbrauchergruppe sie die produzierten Lebensmittel abgeben wollen und ob die erkannten Gefahren diesen Verbrauchern zu einer Gesundheitsgefährdung führen können.

„Artikel 14 Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit“

- (1) Lebensmittel die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.....

Spezifische Anforderungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, bei denen besonders empfindliche Personengruppen verköstigt werden

Anmerkung

Zu den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, durch die besonders empfindliche Personengruppen zeitweise oder permanent verköstigt werden, zählen insbesondere Kranken- und Diätküchen, Küchen von Alten- und Pflegeheimen sowie Tageseinrichtungen für Säuglinge und Kleinkinder.

Anmerkung

Zu den besonders empfindlichen Personengruppen gehören Schwangere, Säuglinge und hochaltrige Personen sowie Menschen, die auf Grund einer inneren Erkrankung oder medikamentöser Behandlung in ihrer körperlichen Immunabwehr geschwächt sind. Für diese Personen können Infektionen mit bestimmten Mikroorganismen ein sehr hohes gesundheitliches Risiko bedeuten.

**Vielen Dank für ihre
Aufmerksamkeit !**