

Checkliste Tiefkühlkost im Außer-Haus-Markt

Der richtige Umgang mit tiefgekühlten Lebensmitteln ist Voraussetzung dafür, dass die gute Ausgangsqualität der Produkte erhalten bleibt. Die Qualitätssicherung betrifft alle Bereiche der Profi-Küche: von der Warenannahme über die Lagerung bis hin zur Vor- und Zubereitung der Lebensmittel aus der Tiefkühlung. Das Deutsche Tiefkühlinstitut gibt dazu Tipps und Hinweise.



Warenannahme:

- Tiefgekühlte Produkte sollten möglichst keinen Temperaturschwankungen ausgeliefert sein. Es ist auf die lückenlose Einhaltung der Tiefkühlkette zu achten. Temperaturkontrollen sollten punktuell durchgeführt werden. In der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) ist eine Produkttemperatur von mindestens minus 18° Celsius vorgeschrieben.
- Verpackungen sollten kontrolliert werden. Nur unbeschädigte Verpackungen bieten die Voraussetzung für eine optimale Lagerung von Tiefkühlprodukten.
- Ebenfalls sollten die Mindesthaltbarkeitsdaten stichprobenartig überprüft werden.

Lagerung:

- Die sachgerechte Lagerung von Tiefkühlkost hat entscheidenden Einfluss auf den Qualitätserhalt der Produkte: Hygienische Risiken können vermieden werden. Auch hier gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Die Temperaturanforderung tiefgekühlter Lebensmittel laut TLMV liegt bei mindestens minus 18° Celsius. Tägliche Temperaturkontrollen im Tiefkühlager sind deshalb zwingend erforderlich.
- Die Entnahme sollte nach dem „First in – First out“-System erfolgen. Das heißt: Bei gleichen Artikeln hat die Packung Vorrang, deren Mindesthaltbarkeitsdatum zuerst erreicht wird.
- Sorgfaltspflicht gilt selbstverständlich auch für das Tiefkühlager. Reinigungs- und Wartungshinweise der Hersteller sind zu beachten. So kann der Energieverbrauch reduziert werden.

- Was tun bei unerwarteten Betriebsstörungen im Tiefkühlager? Die Antwort: rechtzeitig Vorsorge treffen – bevor der Ernstfall eintritt. Mit allen Mitarbeitern sollten folgende Punkte abgestimmt werden:
 - Tiefkühlager möglichst geschlossen halten.
 - Licht im Tiefkühlager löschen.
 - Falls möglich, Störungsquelle ermitteln.
 - Wenn die Störung nicht selber behoben werden kann, sollte Kontakt mit dem Kundendienst des Geräteherstellers aufgenommen werden.
 - Jeder Mitarbeiter sollte jederzeit über die Kontaktadressen (Telefon-, Faxnummer, Mail-Adresse) des Kunden- und Wartungsdienstes sowie des Energieversorgers informiert sein.
 - Der Lieferant von Trockeneis sollte ebenfalls in der Checkliste aufgeführt sein. Regeln zum Umgang mit Trockeneis stellt der Lieferant zur Verfügung.

Vor- und Zubereitung:

- Von der richtigen Vor- und Zubereitung der Tiefkühlprodukte hängt es ab, ob der Nährwert, das Aroma und der Geschmack der Produkte erhalten bleiben. Hinweise zu Garmethode(n) und -zeit(en) liefern die Hersteller auf den Verpackungen oder in Begleitpapieren.
- Die meisten Tiefkühlprodukte werden ohne separates An- oder Auftauen zubereitet. An- oder Auftauen entfällt beispielsweise bei Gemüse, Kartoffelspezialitäten und kompletten Menüs. Bei Fisch, Fleisch und Geflügel ist das An- oder Auftauen teilweise notwendig. Auch hier geben die Hersteller entsprechende Angaben, um die Qualität bestmöglich zu erhalten.
- Oberstes Gebot in der Profi-Küche ist die Einhaltung hygienischer Bedingungen. Die Umgebungstemperatur beim An- oder Auftauen von Tiefkühlprodukten muss stimmen. Arbeitsgeräte und -flächen müssen hygienisch einwandfrei sein.
- Grundsätzlich sollte die Profi-Küche auf folgende Punkte achten:
- Die Komponenten sollten nicht zu früh aus der Tiefkühlung genommen werden. Die Weiterverarbeitung von angetauten Produkten kann zu Qualitätseinbußen führen.
- Es sollten keine zu großen Chargen regeneriert werden. So können Qualitätseinbußen aufgrund zu langer Standzeiten vermieden werden.

Die „Checkliste Tiefkühlkost im Außer-Haus-Markt“ finden Sie auch bei uns im Internet unter www.tiefkuehlkost.de, Rubrik: Info-Material.