

# Mit Sicherheit: Kühlen

*Ordnung ist das halbe Leben.*



# Fehlerkühlschrank

Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank

## Was ist falsch?

- Zu hohe Temperatur
- Lebensmittel fehlerhaft einsortieren:  
z.B. ganz oben Gemüse, Hackfleisch in Fertigpackung und/oder verpackter Fisch
- Erdhaltiges Gemüse oben im Kühlschrank platzieren
- Hackfleisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum
- Rohes und gebratenes Fleisch zusammen lagern
- Teller mit Wurstaufschnitt, Käse, etc. ohne Abdeckung
- Dosenfrüchte mit geöffnetem Deckel
- Kühlschrank verschmutzt

## Warum ist das falsch?

- Schnellere Keimvermehrung
- verkürzte Haltbarkeit
- Temperatur kann im Innenraum des Kühlschranks, auch bei korrekter Temperatureinstellung, stark variieren:  
z. B. von 2°C im unteren, über 5°C im mittleren bis zu 7-8°C im oberen Bereich, Tür ist mit 9-10°C am wärmsten
- Gefahr der Kontamination durch herabrieselnde Erde
- Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von Krankheitserregern, Verderb
- Keimübertragung vom rohen auf das verzehrfertige Produkt (Kreuzkontamination)
- Gefahr der Keimübertragung
- Gefahr der Keimübertragung
- Keimvermehrung, Keimübertragung

## Wie ist es richtig?

- 4-7°C, Hackfleisch verpackt nur 2°C, Temperatur mit Thermometer prüfen, auf Temperaturangaben auf der Verpackung achten, Temperatureinstellung des Kühlschranks am Regler anpassen
- Hackfleisch und Fisch ganz unten
- Gemüse in das Gemüseschubfach
- Temperaturangaben auf der Verpackung beachten
- Restliche Lebensmittel wie folgt richtig einsortieren: Getränkeflaschen und Milchtetrapaks in die Tür; Eier in die Tür oder ganz oben; Käse oben; Joghurt oben oder Mitte; Ketchup, Senf oben, Mitte oder Tür; Margarine, Butter oben oder Mitte; Geflügel, Hackfleisch, Wurst ganz unten; Obst und Gemüse in das Gemüsefach
- Im Gemüseschubfach platzieren, Temperaturen sind hier meist höher (je nach Kühlschrankmodell) und damit für die meisten Obst- und Gemüsesorten am besten geeignet
- Nur Produkte mit Restlaufzeit verzehren
- Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum entsorgen
- Getrennte Aufbewahrung von verzehrfertigen und rohen Produkten
- Durch Folie schützen oder in getrennten Boxen aufbewahren
- Umfüllen in ein verschließbares Gefäß
- Regelmäßig reinigen

