



## Korrekte Kühlung und Hygiene sorgen für Schlemmergenuss beim Straßenfest

Von *PR-Gateway*

Erstellt am 20 Jun 2011 - 11:09

B·A·D: Bei sommerlichen Temperaturen auf Speisen mit rohem Ei verzichten / Lebensmittel sollten gekühlt gelagert werden

Sommerzeit - die Zeit der Straßenfeste und Veranstaltungen im Freien. Und dabei wollen Gäste und Zuschauer nicht nur unterhalten werden, sie möchten auch ein vielfältiges Angebot an Getränken und Speisen genießen. Es bedarf nicht erst solcher Hiobsbotschaften über schwere EHEC-Infektionen, um die Experten der B·A·D GmbH (Bonn) zur Vorsicht mahnen zu lassen: Denn gerade bei hochsommerlichen Temperaturen können unsachgemäß gekühlte Speisen wie Nudel- oder Kartoffelsalate unangenehme Folgen haben. Die Hygiene-Fachleute der B·A·D, einer der führenden Anbieter im Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz, raten auch bei Schul- und privaten Grillfesten zum völligen Verzicht auf Speisen mit rohem Ei (z.B. selbstgemachte Mayonnaise) oder Rohmilch und zur Einhaltung der Kühlkette bei kühlpflichtigen Speisen.

Die Kunden müssen vor schädlichen Bakterien und verdorbenen Lebensmitteln geschützt werden. Deshalb gilt für die Mitarbeiter an Imbiss-Ständen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit. Der Verkaufsstand sollte einen festen, sauberen Boden und Schutz vor Sonneneinstrahlung und hohen Temperaturen aufweisen. Darüber hinaus sind vorgeschriebene Kühltemperaturen einzuhalten: So sollten etwa rohes Fleisch und angemachte Salate, Cremes und Soßen bei maximal +7°C, rohes Geflügel und Hackfleisch bei höchstens +4°C in geeigneten Behältnissen gelagert werden. Können kühlpflichtige Speisen nicht gekühlt angeboten werden, sollten sie nach ca. 1,5 Stunden entsorgt werden.

Eindringlich warnen die Fachleute der B·A·D vor den Gefahren einer leichtsinnigen Lagerung, bei der nicht auf die strikte Trennung von rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln wie rohes Grillgut und fertigen Salaten, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, geachtet wird.

Und da der Gast nicht nur sehen möchte, was er zu sich nimmt, sondern auch den Inhalt kennen will, sieht der Gesetzgeber die Deklaration verwendeter zulässiger Zusatzstoffe vor. Dazu gehören z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, und Süßungsmittel. So muss bei der Bratwurst erkennbar sein, ob Phosphate enthalten sind.

Über die B·A·D Gruppe

Die B·A·D Gruppe betreut mit mehr als 2.500 Experten in Deutschland und Europa 200.000 Betriebe mit 4 Millionen Beschäftigten in den unterschiedlichsten Bereichen der Prävention. 2009 betrug der Umsatz 156,3 Millionen Euro. Damit gehört die B·A·D GmbH mit ihren europäischen TeamPrevent Tochtergesellschaften zu den größten europäischen Anbietern von Präventionsdienstleistungen (Arbeitsschutz, Gesundheit, Sicherheit, Personal). Die Leistungstiefe reicht von Einzelprojekten bis hin zu komplexen Outsourcing-Maßnahmen. Ergänzt wird das Portfolio der Gruppe durch vielfältige Angebote in den Bereichen Consulting, Weiterbildung und Zertifizierung. Seit 2006 gehört die B·A·D GmbH zu den 100 besten TOPJOB Unternehmen im deutschen Mittelstand.

B.A.D Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH

Ursula Gruenes

Herbert-Rabius-Str. 1

53225 Bonn

[presse@bad-gmbh.de](mailto:presse@bad-gmbh.de) [1]

0228-4007284

<http://www.bad-gmbh.de/de/presse/pressekontakt.html> [2]



- [Gesundheit und Vorsorge](#)

**Quellen URL (aufgerufen am 30 Dez 2020 - 22:31):** <http://medkom24.eu/node/14389>

### Links:

[1] <mailto:presse@bad-gmbh.de>

[2] <http://www.bad-gmbh.de/de/presse/pressekontakt.html>