

Frishes Hackfleisch: So bleibt Ihr Essen sicher und frisch!

Erfahren Sie alles über den sicheren Umgang mit Hackfleisch und wichtige Tipps zur Haltbarkeit und Lagerung am 17.03.2025.

Frishes Hackfleisch erweist sich als äußerst beliebtes Nahrungsmittel, doch die richtige Handhabung ist entscheidend für die Lebensmittelsicherheit. Laut radiohochstift.de sollte Hackfleisch, das an der Fleischtheke gekauft wurde, innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden. Dies gilt besonders für unbehandeltes, frishes Hackfleisch, dessen Verzehr auch von den Empfehlungen des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) unterstützt wird.

Beim Kauf von Hackfleisch im Supermarkt ist zu beachten, dass abgepacktes Hackfleisch häufig unter Schutzgas verpackt ist. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit, die auf dem Verbrauchsdatum vermerkt ist. Dennoch ist es von größter Wichtigkeit, abgelaufenes Hackfleisch zu entsorgen, da es gesundheitliche Risiken birgt.

Aufbewahrung und Verarbeitung

Um die Frische des Hackfleischs zu bewahren, sollte es bis zur Verarbeitung im Kühlschrank gelagert werden. Hierbei ist es ratsam, es auf der untersten Ablagefläche über dem Gemüsefach – der kältesten Stelle im Kühlschrank – aufzubewahren. Dies verhindert, dass sich Keime aus anderen Lebensmitteln auf das Hackfleisch übertragen.

Eine weitere Möglichkeit zur Konservierung besteht im Einfrieren. Bei Temperaturen von -18 Grad Celsius ist Hackfleisch bis zu drei Monate haltbar. Es ist jedoch wichtig, dass Tiefkühl-Hackfleisch nicht auftaut, während man es nach Hause transportiert. Einmal aufgetaut, sollte das Hackfleisch im Kühlschrank vollständig auftauen und spätestens am Folgetag verarbeitet werden. Angetautes Hackfleisch darf nicht erneut eingefroren werden.

Einkaufsstrategien für mehr Sicherheit

Um die Frische beim Einkauf zu gewährleisten, empfiehlt es sich, das Hackfleisch erst am Ende des Einkaufs in den Einkaufswagen zu legen. Die Mitnahme einer Kühltasche kann ebenfalls hilfreich sein, um eine durchgängige Kühlung zu garantieren. So wird das Risiko einer Kontamination minimiert, und die Qualität des Lebensmittels bleibt erhalten.

Das **BZfE** unterstützt die Verbraucher durch die Bereitstellung von Informationen zur richtigen Handhabung von Lebensmitteln. Die Redaktion ermutigt Nutzer, Fehler in Rezepten oder Angaben zu melden, um die Qualität und Sicherheit der Informationen kontinuierlich zu verbessern.

In der heutigen Zeit, in der die Sicherheit unserer Nahrungsmittel eine immer größere Rolle spielt, ist es unerlässlich, die richtigen Schritte zu unternehmen. Dies gilt insbesondere für Hackfleisch, dessen unsachgemäße Handhabung gesundheitliche Folgen haben kann.

Details

Quellen

- www.radiohochstift.de
- www.bzfe.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de