



Koelcel en diepvriescel



In iedere keuken staat wel een koelkast of een koelcel, en meestal meer dan een. Naast enkele diepvriezers of bij grote keukens: een diepvriescel. En net als bij andere keukentoestellen is het ook hier belangrijk dat deze oordeelkundig gebruikt en goed onderhouden wordt. Enkele tips.

Koeling goed gebruiken

Rekken in de koelruimten dienen van metaal of kunststof te zijn, en gemakkelijk te reinigen. Zet zeker geen producten op de grond, de bodem moet te allen tijde goed bereikbaar zijn om te poetsen.

Kartonnen verpakkingen of houten kisten horen niet thuis in de koelruimte, u weet niet waar ze vandaan komen, en ze kunnen dus drager zijn van allerlei haarden van besmetting.

Laat zeker geen onbevoegden (leveranciers) de waren rechtstreeks in de koelcel plaatsen. Misschien was het adres waar hij voordien leverde niet zo proper, en via de schoenen van leveranciers krijgt u dan ook wel eitjes van kakkerlakken 'geleverd'.

Gebruik zeker in koel- en vriesruimtes het FIFO-systeem. Plaats de laatste leveringen of aankopen achteraan. Zorg er ook voor dat op alle producten gemerkt is wat in de doos of zak zit, wanneer het geleverd is (of door uzelf verpakt), en de THT-datum.

Zorg dat alle producten in de koeling of vriezer goed zijn afgesloten in afsluitbare dozen, zakken of met folie. Ook in de koeling is er geuroverdracht, en u wil toch liever niet dat uw fruit naar garnalen gaat geuren?

Plaats geen warme bereidingen in de koeling. Daardoor krijgt u namelijk condens, die zich later als schimmel of ijs gaat manifesteren. Laat ze eerst goed afkoelen en verpak ze dan vooraleer ze in de koeling te zetten.

Sommige diepgevroren producten zoals diepvriesgroenten of aardappelbereidingen kunnen gewoon rechtstreeks uit de diepvries gebruikt worden. Maar andere moeten eerst worden ontdooid, zoals vlees of vis. Dat ontdooien gebeurt best in de koeling, maar dan wel op een rekje dat boven een schaal is geplaatst, zodat het drupvocht opgevangen wordt en niet in aanraking kan komen met de andere producten.

Hoe een koelkast indelen?

In professionele koelkasten en koelcellen wordt de koude lucht rondgestuurd door een of meerdere ventilatoren. De temperatuur is daarom overal dezelfde. Wat de temperatuur betreft speelt het dus geen rol waar in de koeling u de producten plaatst.

Omwillen van het gemak worden zwaardere dozen of pakken uiteraard best beneden gezet (niet op de vloer!). Plaats ook geen grote pakken of dozen vlak voor de verdampers of voor de verlichting, anders ziet u niets meer.

Zorg zeker dat levensmiddelen niet kunnen 'leken' op de producten die eronder staan. Plaats serveerklare gerechten of bereidingen, die dus niet meer verhit zullen worden, bovenaan. Op die manier kan er geen verontreiniging op vallen.

Principieel horen 'vuile' voorraden (ongewassen groenten, bijvoorbeeld) niet in dezelfde koeling als de andere producten. Indien dat niet te vermijden is, bijvoorbeeld door plaatsgebrek, plaatst u ze onderaan.

Verse eieren zijn een bron van besmettingen. Die kiemen (voornamelijk salmonella, listeria en campylobacter) bevinden zich zo goed als uitsluitend op de schaal, aan de buitenzijde. Plaats daarom uw eieren in een aparte, kleine koelkast, die u uitsluitend hiervoor gebruikt. Zo vermijdt u kruisbesmettingen.

Roomijs en andere ijsproducten worden steenhard in de diepvriezer. Een speciale ijsbewaarder is meer geschikt om ijs schepklaar te hebben. Maar daarin mag u het ijs niet lang bewaren, de temperatuur is immers hoger dan de wettelijke minus 18°C. Plaats het ijs dus na de dienst terug in de vriezer.

Het onderhoud

Uiteraard dient een koel- of vriesruimte regelmatig gereinigd te worden. Ook bij 2 tot 8 graden planten micro-organismen zich nog voort, alleen gebeurt dit langzamer. Indien er eventueel eten geknoeid werd in de koeling dient dit onmiddellijk opgeruimd te worden, en verder dient regelmatig een grondige reiniging van de koelruimte te gebeuren. Eenmaal per maand is wel het absolute minimum. Plan deze activiteit in, zodat uw koelkast of -cel zo leeg mogelijk is wanneer u ze reinigt. Zo moet u maar weinig zaken verplaatsen.

Naast reinigen moet u ook desinfecteren met een erkend product. Let op: reinigen en desinfecteren zijn verschillende zaken. Op uw HACCP-plan dient u te vermelden wanneer die reiniging en desinfectering gebeurt is, door wie, en met welke producten. De reiniging- en desinfecteerproducten moeten door het FAVV erkend zijn. Let er vooral op dat klinken en handvatten van de koelkasten of diepvriezers veelvuldig ontsmet worden: zij zijn een grote bron van besmettingen.

Voor diepvriezers bestaan er speciale producten die vervuilingen zoals vet, etensresten en opgedroogde vloeistoffen ook tot -30°C eenvoudigweg oplossen. Ook aangevroren ijs wordt er gemakkelijk mee verwijderd, u hoeft dus de vriezer niet leeg te maken. Voor het reinigen van grote koel- en vriesruimtes kan u ook beroep doen op gespecialiseerde firma's.

Periodieke reiniging van koel- en vriestoestellen is ook noodzakelijk voor een goede werking van de toestellen. Een goed gereinigde koelkast of vriezer verbruikt minder en is doeltreffender. Zeker de verdampers (binnenin) is een bron van besmettingen: dikwijls zijn die aangeladen met schimmels en stof, de micro-organismen worden dan doorheen de hele koeling geblazen. Ook kan daardoor de afvoerbuizen van de lekbak verstopten, wat weer de nodige problemen geeft. Vervuilde verdampers in koelcellen hebben ook een negatief effect op de goede werking van het apparaat, de koude luchtcirculatie wordt minder efficiënt. Dit zorgt ervoor dat de kwaliteit van de producten die liggen opgeslagen aangetast kan worden.

De condensor (aan de buitenzijde) moet goed stofvrij gehouden worden om oververhitting en slecht functioneren tegen te gaan. Het zuiver houden van de afdichtingen aan de deuren en deksels zorgt er dan weer voor dat ze goed sluiten, waardoor u ook weer energie bespaart. En die is in deze tijden al duur genoeg...



**Horeca
Technics**

T. 016 847 144 F. 016 847 145
Leuvensesteenweg 79, 3191 HEVER

info@HorecaTechnics.be www.HorecaTechnics.be