

Das ist eigentlich immer dasselbe: Eine zu lange Lagerung von bereits zubereiteten Lebensmitteln bei zu hohen Temperaturen. So hat man zum Beispiel im Fall der erkrankten Familie festgestellt, dass der Kühlschrank viel zu warm war - nämlich 14 Grad! Das ist natürlich fatal.

Ist der Kühlschrank kühl genug, kann man Pasta oder Reis ohne Probleme drei bis vier Tage aufbewahren, bei einer Woche sollte man etwas vorsichtig werden. Das wäre sicher das Maximum. Aber: Der Kühlschrank sollte auf keinen Fall wärmer eingestellt sein als sechs Grad.»

<https://www.watson.ch/wissen/schweiz/203702341-essen-aufwaermen-ka-nn-uns-aufgewaermter-reis-oder-pasta-toeten>