

## Umgang mit kritischen Rohprodukten

### Immer zu beachten:

- Ware vor Verarbeitung auf einwandfreie Qualität kontrollieren
- Datierungen bei jeder Entnahme von Waren im Lager, Kühler, Tiefkühler überprüfen
- Keine abgelaufenen Produkte verwenden
- Selbst verpackte Produkte korrekt datieren und korrekt beschriften
- Rezepturen beachten und einhalten; Auskunft über Zusammensetzung/Herkunft (gemäss Lieferantangaben bzw. Etiketete) sicherstellen
- Zubereitungszeiten/ Bereithaltungszeiten und Verbrauchsfristen beachten
- absolute Hände- und Gerätehygiene im Umgang mit kritischen Produkten!

#### rohe Eier



- Bei der Herstellung von Frischeierspeisen ist die Verwendung von pasteurisierter Eimasse (Vollei, Eiweiss, Eigelb) empfohlen.
- Frische Schaleneier sollten aus Betrieben stammen, die einer regelmässigen Kontrolle unterstehen (Salmonellenattest!)
- Aufgeschlagene Eier nicht mit dem Finger austreichen.
- Frischeier im unreinen Bereich lagern
- Legedatum beachten
- Für halbgare oder roh servierte Speisen maximal 7 Tage alte Frischeier verwenden /Legedatum beachten!)
- Keine Eier mit defekter Schale verwenden
- Frischeierspeisen innert Tagesfrist verbrauchen!

#### rohes Geflügel



- Rohes Geflügelfleisch kann Salmonellen/Campylobacter enthalten!
- Tropf-, Auftausaft weggliessen (oder mit Haushaltspapier abtupfen und dieses sofort entsorgen)
- Behälter, Werkzeuge und Oberflächen nach Kontakt gründlich Reinigen
- Hände nach jeder Berührung waschen und desinfizieren
- Kontakte mit anderen Produkten strikte vermeiden
- Geflügelprodukte immer durchgaren, damit eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht wird!
- Das Erreichen der Gartemperaturen kontrollieren

#### rohes Fleisch



- Mise en place kühlen, nur benötigte Mengen aus Kühler nehmen
- Fleisch erst kurz vor der Zubereitung würzen
- Das rasche Erreichen der Gartemperaturen kontrollieren

#### roher Fisch



- Fische, die roh (Sushi) oder halb gar serviert werden, müssen zum Schutz vor Parasiten vor der Zubereitung mindestens 24 Stunden bei mind. - 20 °C tiefgefroren werden
- Fische und Fischereierzeugnisse müssen durchgehend bei max. + 2°C in Eis oder in der Originalverpackung gelagert werden
- Fischereierzeugnisse müssen von blossem Auge auf sichtbare Parasiten hin kontrolliert werden.
- Von Parasiten befallene Fische dürfen nicht abgegeben werden

## Umgang mit kritischen Speisen

<p><b>Rahm</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschlagener Rahm ist äusserst kritisch und muss gekühlt und innert Tagesfrist verbraucht werden</li> <li>- Desserts mit Schlagrahm erst vor der Ausgabe garnieren</li> <li>- Süssspeisen mit Rahm nur als Tagesprodukt herstellen</li> </ul>
<p><b>kalt servierte Speisen/Desserts</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handschuhe bzw. desinfizierte Hände für die Zubereitung von roh bzw. kalt servierten Speisen!</li> <li>- Süssspeisen mit Eiern/Rahm innert Tagesfrist verbrauchen</li> </ul>
<p><b>kalt servierte Speisen</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desinfizierte Hände bzw. Einweghandschuhe für die Zubereitung von roh/kalt servierte Speisen</li> <li>- Gemischtspeisen (z.B. Kartoffelsalat) innert 2 Tagen verbrauchen</li> </ul>
<p><b>vorgekochte/ vorproduzierte Speisen</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abkühlen: innert kurzer Zeit auf max. 5 °C (aktiv abkühlen!)</li> <li>- Sofort nach der Verarbeitung in die Kühl-/ Tiefkühlager verräumen</li> <li>- Vorgekochte Teigwaren/Reis/Kartoffeln innert 2 Tagen verbrauchen!</li> <li>- Überproduktion: Verwertung gemäss Weisung</li> <li>- TK-Produkte: Auftauen: im Kühler bei max. 5 °C auftauen; Tausaft auffangen und weggiessen. Auftaudatum notieren! (il Notfall unter fliessendem Kaltwasser; danach sofort verarbeiten</li> <li>- Vorproduzierte Speisen rasch und genügend erhitzen</li> <li>- Heisshalten: max. 3 Std. bei mind. 65 °C Kerntemperatur</li> </ul>