## Lagerung/Kühlung/Tiefkühlung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | | **Vorgaben:** | | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Kühllagerung:  Wurstwaren | max. 5 °C | Thermometer  Digitalanzeige |
| Fleisch/Geflügel | max. 4 °C |
| Fisch | max. 2 °C in Eis |
| Fischprodukte | max. 5 °C |
| Milchprodukte | max. 5 °C |
| vorgefertigte LM | max. 5 °C/gem. Aufdruck |
| Tiefkühlprodukte | mind. -18 °C |
|  | **Zeit:**  Datierung/ Haltbarkeit  Qualität  FiFO | Sämtliche Produkte weisen ein Herstellungs-, eine genügende Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsfrist auf.  Vorproduzierte Speisen am Folgetag aufbrauchen!  Frischprodukte auf Aussehen, Geruch, Konsistenz prüfen.  Neue Ware unbedingt hinter vorhandener Ware einräumen!  Keine neue mit angebrauchter Ware mischen! Anbruchsdatum vermerken.  Tiefkühlware mit Vermerk TK, aufzutauende Ware mit Auftaudatum versehen. | | Etikette    sensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**  Verpackung  Sauberkeit | Intakte Verpackungen ohne Beschädigung.  Trennung nach Produktegruppen.  Vermeidung von Geruchsübertragung.  Angebrochene Verpackungen dicht ver-schliessen.  Trennung rein/unrein!  Lebensmittelechte Materialien verwenden.  Keine Verschmutzungen, Nässe, keine Ungezieferspuren | | optische Prüfung |
|  | **Deklaration:**  Inhalts-angaben  Herkunft  Allergene | Alle selbst produzierten Produkte sind beschriftet mit:  Sachbezeichnung  Visum  Datum  Alle Fertigprodukte weisen die Original-etikette auf | | Etikette  Beschriftung |

**Massnahmen bei Abweichungen:**

Werden bei einer Kontrolle Abweichungen bezüglich Temperaturen, Zustand der Lebensmittel, deren Verpackung oder Deklaration festgestellt, ist dies der verantwortlichen Person .......................... zu melden; die festgestellten Mängel und Massnahmen sind schriftlich festzuhalten.

**Dokumente:**

Kontrolllisten " Kühl-/Tiefkühllager"

Kontrollliste „ Economat“