## Produktion/Fertigung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | | **Vorgaben:** | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Erhitzung: mind. 65 °C Kerntemperatur.  Kühlkette bei kalt servierten Speisen unbedingt einhalten, nur so kurz wie notwendig unterbrechen! | Thermometer  Digitalanzeige |
|  | **Zeit:**  Regenerie-rungsablauf  Warmhaltezeit | Einwandfreie Qualität der Produkte prüfen.  Sämtliche Produkte werden nach GHP erhitzt bzw. sachgemäß regeneriert.  Die Mindesttemperatur darf dabei nie unter 65 °C liegen.  Nicht auffüllen, sondern auswechseln!  Warmgehaltene Speisen nie länger als 3 Stunden warmhalten oder sonst entsorgen; kalte Speisen ohne Kühlung nach max. 2 Stunden entsorgen. | Thermometer  Digitalanzeige |
|  | **Schutz:**  Verpackung  Sauberkeit | Intakte Verpackungen ohne Beschädigung.  Trennung nach Produktegruppen.  Vermeidung von Geruchsübertragung.  Lebensmittelechte Materialien.  Keine Verschmutzungen, Nässe  keine Ungezieferspuren.  Farbsystem Schneidebretter befolgen.  Regeln der persönlichen Hygiene befolgen.  Reinigungspläne einhalten und ausgeführte Arbeiten dokumentieren. | optische Prüfung  Reinigungspläne |
|  | **Deklaration:**  Inhaltsangaben  Herkunft  Rezepturen  Allergene | alle Produkte sind beschriftet mit:  Sachbezeichnung, Datum  Alle Fertigprodukte weisen die Original-etikette auf.  Über die Zusammensetzung bzw. mögliche Allergene ist mit Hilfe von Rezepturen die Auskunft jederzeit gewährleistet. | Etikette  Beschriftung  Rezepturen |

**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:**

Kontroll-Listen „ Produktion/Fertigung“