## Produktion/Fertigung

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | **Vorgaben:** | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Erhitzung: mind. 65 °C Kerntemperatur. Kühlkette bei kalt servierten Speisen unbedingt einhalten, nur so kurz wie notwendig unterbrechen! | ThermometerDigitalanzeige |
|  | **Zeit:** Regenerie-rungsablaufWarmhaltezeit | 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. | ThermometerDigitalanzeige |
|  | **Schutz:**VerpackungSauberkeit | Intakte Verpackungen ohne Beschädigung.Trennung nach Produktegruppen.Vermeidung von Geruchsübertragung.Lebensmittelechte Materialien.Keine Verschmutzungen, Nässekeine Ungezieferspuren.Farbsystem Schneidebretter befolgen.Regeln der persönlichen Hygiene befolgen.Reinigungspläne einhalten und ausgeführte Arbeiten dokumentieren. | optische PrüfungReinigungspläne |
|  | **Deklaration:**InhaltsangabenHerkunftRezepturenAllergene | alle Produkte sind beschriftet mit:Sachbezeichnung, DatumAlle Fertigprodukte weisen die Original-etikette auf.Über die Zusammensetzung bzw. mögliche Allergene ist mit Hilfe von Rezepturen die Auskunft jederzeit gewährleistet. | EtiketteBeschriftungRezepturen |

**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“