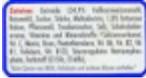


Produktion/Fertigung

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: Regenerierungsablauf 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 Produktgruppen. Vermeidung von Geruchsübertragung. Lebensmittelechte Materialien. Keine Verschmutzungen, Nässe keine Ungeziefer Spuren. 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“