## Verwertung/Überproduktion

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | **Vorgaben:** | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Kühlprodukte: durchgehend gekühlt bei max.5 °C lagern.Zum heissen Verzehr bestimmte Speisen rasch und genügend erhitzen (mind. 70 °C) | Thermometer |
|  | **Zeit:** Datierung/HaltbarkeitQualität | Vorproduzierte Speisen nur noch 1 x rege-nerieren!Produkte stets auf einwandfreie Qualität prüfen!Beim Einfrieren Tiefkühldatum abringen | Etikettesensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**VerpackungSauberkeit | Intakte, lebensmittelechte, saubere Verpak-kungen ohne Beschädigung verwendenZur Kühllagerung abdeckenLebensmittel nur dicht verpackt einfrieren | optische PrüfungReinigungspläne |
|  | **Deklaration:** | Inhaltsangaben/SachbezeichnungTierartHerkunft/ProduktionslandZusammensetzung, mögliche Allergene | EtiketteLieferschein |

**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"