## 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/ Haltbarkeit  Qualität | Vorproduzierte Speisen nur noch 1 x rege-nerieren!  Produkte stets auf einwandfreie Qualität prüfen!  Beim Einfrieren Tiefkühldatum abringen | Etikette  sensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**  Verpackung  Sauberkeit | Intakte, lebensmittelechte, saubere Verpak-kungen ohne Beschädigung verwenden  Zur Kühllagerung abdecken  Lebensmittel nur dicht verpackt einfrieren | optische Prüfung  Reinigungspläne |
|  | **Deklaration:** | Inhaltsangaben/Sachbezeichnung  Tierart  Herkunft/Produktionsland  Zusammensetzung, mögliche Allergene | Etikette  Lieferschein |

**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"