

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 regenerieren! Produkte stets auf einwandfreie Qualität prüfen! Beim Einfrieren Tiefkühldatum abringen	Etikette sensorische Prüfung
	Schutz: Verpackung Sauberkeit	Intakte, lebensmittelechte, saubere Verpackungen ohne Beschädigung verwenden Zur Kühlung 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-/Tiefkühlager"