## Umgang mit kritischen Rohprodukten

|  |
| --- |
| I**mmer zu beachten**: Ware vor Verarbeitung auf einwandfreie Qualität kontrollierenDatierungen bei jeder Entnahme von Waren im Lager, Kühler, Tiefkühler überprüfenKeine abgelaufenen Produkte verwendenSelbst verpackte Produkte korrekt datieren und korrekt beschriftenRezepturen beachten und einhalten; Auskunft über Zusammensetzung/Herkunft (gemäss Lieferantenangaben bzw. Etikette) sicherstellenZubereitungszeiten/ Bereithaltungszeiten und Verbrauchsfristen beachtenabsolute Hände- und Gerätehygiene im Umgang mit kritischen Produkten! |
| **rohe Eier** | * Bei der Herstellung von Frischeierspeisen ist die Verwendung von pasteurisierter Eimasse (Vollei, Eiweiss, Eigelb)empfohlen.
* Frische Schaleneier sollten aus Betrieben stammen, die einer regelmässigen Kontrolle unterstehen (Salmonellenattest!)
* Aufgeschlagene Eier nicht mit dem Finger ausstreichen.
* Frischeier im unreinen Bereich lagern
* Legedatum beachten
* Für halbgare oder roh servierte Speisen maximal 7 Tage alte Frischeier verwenden /Legedatum beachten!)
* Keine Eier mit defekter Schale verwenden
* Frischeierspeisen innert Tagesfrist verbrauchen!
 |
| **rohes Geflügel** | * Rohes Geflügelfleisch kann Salmonellen/Campylobacter enthalten!
* Tropf-, Auftausaft weggiessen (oder mit Haushaltpapier abtupfen und dieses sofort entsorgen)
* Behälter, Werkzeuge und Oberflächen nach Kontakt gründlich Reinigen
* Hände nach jeder Berührung waschen und desinfizieren
* Kontakte mit anderen Produkten strikte vermeiden
* Geflügelprodukte immer durchgaren, damit eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht wird!
* Das Erreichen der Gartemperaturen kontrollieren
 |
| **rohes Fleisch** | * Mise en place kühlen, nur benötigte Mengen aus Kühler nehmen
* Fleisch erst kurz vor der Zubereitung würzen
* Das rasche Erreichen der Gartemperaturen kontrollieren
 |
| **roher Fisch**Forelle | * Fische, die roh (Sushi) oder halb gar serviert werden, müssen zum Schutz vor Parasiten vor der Zubereitung mindestens 24 Stunden bei mind. - 20 °C tiefgefroren werden
* Fische und Fischereierzeugnisse müssen durchgehend bei max. + 2°C in Eis oder in der Originalverpackung gelagert werden
* Fischereierzeugnisse müssen von blossem Auge auf sichtbare Parasiten hin kontrolliert werden.
* Von Parasiten befallene Fische dürfen nicht abgegeben werden
 |

## Umgang mit kritischen Speisen

|  |  |
| --- | --- |
| **Rahm** | * Geschlagener Rahm ist äusserst kritisch und muss gekühlt und innert Tagesfrist verbraucht werden
* Desserts mit Schlagrahm erst vor der Ausgabe garnieren
* Süssspeisen mit Rahm nur als Tagesprodukt herstellen
 |
| **kalt servierte Speisen/Desserts** | * Handschuhe bzw. desinfizierte Hände für die Zubereitung von roh bzw. kalt servierten Speisen!
* Süssspeisen mit Eiern/Rahm innert Tagesfrist verbrauchen
 |
| **kalt servierte Speisen** | * Desinfizierte Hände bzw. Einweghandschuhe für die Zubereitung von roh/kalt servierte Speisen
* Gemischtspeisen (z.B. Kartoffelsalat) innert 2 Tagen verbrauchen
 |
| **vorgekochte/vorproduzierte Speisen** | * Abkühlen: innert kurzer Zeit auf max. 5 °C (aktiv abkühlen!)
* Sofort nach der Verarbeitung in die Kühl-/ Tiefkühllager verräumen
* Vorgekochte Teigwaren/Reis/Kartoffeln innert 2 Tagen verbrauchen!
* Überproduktion: Verwertung gemäss Weisung
* TK-Produkte:Auftauen: im Kühler bei max. 5 °C auftauen; Tausaft auffangen und weggiessen. Auftaudatum notieren! (iI Notfall unter fliessendem Kaltwasser; danach sofort verarbeiten
* Vorproduzierte Speisen rasch und genügend erhitzen
* Heisshalten: max. 3 Std. bei mind. 65 °C Kerntemperatur
 |
|  |  |