## Umgang mit kritischen Rohprodukten

|  |  |
| --- | --- |
| I**mmer zu beachten**:  Ware vor Verarbeitung auf einwandfreie Qualität kontrollieren  Datierungen bei jeder Entnahme von Waren im Lager, Kühler, Tiefkühler überprüfen  Keine abgelaufenen Produkte verwenden  Selbst verpackte Produkte korrekt datieren und korrekt beschriften  Rezepturen beachten und einhalten; Auskunft über Zusammensetzung/Herkunft (gemäss Lieferantenangaben bzw. Etikette) sicherstellen  Zubereitungszeiten/ Bereithaltungszeiten und Verbrauchsfristen beachten  absolute 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 | | |
|  | |  |