



## Kühl- und Tiefkühlagerung

## Arbeitsanweisung AA 2

	Anforderungen	Im Verkauf	Massnahmen bei einer Abweichung
Temperaturvorschriften  (Höchsttemperaturen!)	Tiefgekühlte Lebensmittel.....	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldung an den Betriebsverantwortlichen (protokollieren)</li> <li>• Temperatur regulieren</li> <li>• nötigenfalls umlagern bis Reparatur erfolgt ist</li> </ul>
	Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild .....	7°C	
	Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen .....	4°C	
	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse .....	4°C	
	Innereien, Blut .....	3°C	
	Hackfleisch .....	2°C	
	Fischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert.....	2°C	
	Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert.....	2°C	
	Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtiererzeugnisse gegart, geräuchert....	5°C	
	Froschschenkel .....	2°C	
	Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte.....	5°C	
	Zu kühlende Eiprodukte.....	4°C	
	Gemüse und Mischsalat (küchenfertig zugekauft) .....	HA*	
	Leicht verderbliche Lebensmittel.....	5°C	
	Bereits gekühlte Eier.....	5°C	
<b>Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!</b>			

\* = Herstellerangaben



**Kantonales Laboratorium**

Ordnung und Sauberkeit	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rohwaren unten, Fertig- und Halbfertigprodukte zugedeckt oben gelagert</li><li>• Ventilatoren nicht verstaubt oder schimmelig</li><li>• Tiefgekühlte LM korrekt verpackt und datiert</li><li>• Tiefkühler nicht vereist</li><li>• Räume/Gestelle aufgeräumt und sauber</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Ordnungsgemässen Zustand herstellen, reinigen</li><li>• Trennung rein – unrein einhalten</li></ul>
Rotationskontrolle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keine überlagerten Lebensmittel</li><li>• Haltbarkeitsfristen von gekühlten Lebensmitteln regelmässig kontrolliert, Tiefkühlprodukte und Trockenwaren ca. 1 x monatlich</li><li>• First in First out (FiFo)</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Überlagerte Lebensmittel ausscheiden</li></ul>