



Lagerung und Haltbarkeitsfristen

- ✓ Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei max. 5°C in geeigneten Behältern, zugedeckt oder vakuumverpackt, gelagert werden.
- ✓ Gekochte und leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern.
- ✓ Die Haltbarkeitsfristen für im Betrieb hergestellte Lebensmittel müssen bekannt sein!

Maximale Haltbarkeitsfristen unter Einhaltung der Temperaturvorschriften		
Vorgegartes Gemüse	Produktionstag	+ 2 Tage
Vorgegarte Stärkebeilagen wie Teigwaren, Reis	Produktionstag	+ 2 Tage
Gekochte Saucen	Produktionstag	+ 4 Tage
Gekochte Fleischgerichte	Produktionstag	+ 2 Tage
Leicht verderbliche Lebensmittel aus geöffneten und umgeschütteten Gebinden (z.B. Dosen, Beutel usw.)	Produktionstag	+ 2 Tage
Salate mit Sauce (ohne Blattsalate)	Produktionstag	+ 2 Tage
Traiteursaucen / Dipsaucen	Produktionstag	+ 2 Tage
Salatsauce	Produktionstag	+ 6 Tage
Dessert / Süssspeisen (leicht verderblich)	Tagesprodukt	
Selber tiefgekühlte Speisen		3 - 6 Monate

- ✓ Sämtliche vorproduzierte Lebensmittel, die nicht am Herstellungstag vollständig verbraucht werden, müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet werden.
- ✓ Leicht verderbliche Lebensmittel, die ab Herstellung während maximal 3 Std. ungekühlt aufbewahrt werden (Sandwiches, Mise en place während den Servicezeiten, Reste vom Buffet etc.), müssen entsorgt werden.
- ✓ Leicht verderbliche Lebensmittel wie bspw. Patisserie, Sandwiches, die für den unmittelbaren Konsum 1 Tag aufbewahrt werden (Tagesartikel) müssen bei max. 10°C gelagert sein und sind anschliessend zu entsorgen.
- ✓ Backwaren oder Kleingebäck wie Berliner, Plunder mit Crème oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen in keinem Fall am nächsten Tag verkauft werden.
- ✓ Die Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeitsfristen von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen.
- ✓ Lebensmittel möglichst frisch tiefkühlen (auch gekaufte Produkte, nie erst nach Ablauf der Verbrauchsfrist) und mit Einfrierdatum kennzeichnen.
- ✓ Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und entsprechend den obigen Empfehlungen zu verbrauchen.