Lebensmittelinspektorat

# Kühl- und Tiefkühllagerung Arbeitsanweisung AA 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Anforderungen** | **Im Verkauf** | **Massnahmen bei einer Abweichung** |
| Temperaturvor-schriften(Höchst-temperaturen!) | Tiefgekühlte Lebensmittel -18°CRohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild 7°CRohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen 4°CFleischzubereitungen und -erzeugnisse 4°CInnereien, Blut 3°CHackfleisch 2°CFischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisseroh, unverarbeitet, mariniert 2°CKrebs- und Weichtiere gegart und geräuchert 2°CFischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtiererzeugnisse gegart, geräuchert…. 5°CFroschschenkel 2°CZu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte 5°CZu kühlende Eiprodukte 4°CGemüse und Mischsalat (küchenfertig zugekauft) HA\*Leicht verderbliche Lebensmittel 5°CBereits gekühlte Eier 5°C | -18°C5°C5°C5°C5°C5°C2°C5°C5°C2°C5°C4°CHA\*5°C5°C | * Meldung an den Betriebsverantwortlichen(protokollieren)
* Temperatur regulieren
* nötigenfalls umlagern bis Reparatur erfolgt ist
 |
|  | **Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!** |  |  |

\* = Herstellerangaben

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ordnung und Sauberkeit | • Rohwaren unten, Fertig- und Halbfertigprodukte zugedeckt oben gelagert• Ventilatoren nicht verstaubt oder schimmlig• Tiefgekühlte LM korrekt verpackt und datiert• Tiefkühler nicht vereist• Räume/Gestelle aufgeräumt und sauber |  | • Ordnungsgemässen Zustand herstellen, reinigen• Trennung rein – unrein einhalten |
| Rotations-kontrolle | * Keine überlagerten Lebensmittel
* Haltbarkeitsfristen von gekühlten Lebensmitteln regelmässig kontrolliert, Tiefkühlprodukte und Trockenwaren ca. 1 x monatlich
* First in First out (FiFo)
 |  | * Überlagerte Lebensmittel ausscheiden
 |