Lebensmittelinspektorat

#

**Arbeitsanweisung AA5**

**Vorproduzierte Lebensmittel -** **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!

 **Max. Haltbarkeitsfristen (unter Einhaltung der Temperaturvorschriften):**

 Gemüse Produktionstag + 2 Tage

 Teigwaren Produktionstag + 2 Tage

 Reis Produktionstag + 2 Tage

 Gekochte Saucen Produktionstag + 4 Tage

 Gekochte Fleischgerichte 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 + (max. 1 Tag)

 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 (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 nur frisch tiefkühlen (auch gekaufte Produkte immer sofort tiefkühlen, nie erst nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist).

• Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und entsprechend den obigen Empfehlungen zu verbrauchen.