Lebensmittelinspektorat

# Kühl- und Tiefkühllagerung Arbeitsanweisung AA 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Anforderungen** | **Im Verkauf** | **Massnahmen bei einer Abweichung** |
| Temperaturvor-schriften  (Höchst-temperaturen!) | Tiefgekühlte Lebensmittel -18°C  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 | -18°C  5°C  5°C  5°C  5°C  5°C  2°C  5°C  5°C  2°C  5°C 4°C  HA\*  5°C  5°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 |