

Kühl- und Tiefkühlagerung

Arbeitsanweisung AA 2

	Anforderungen	Massnahmen bei einer Abweichung
Temperaturvorschriften (Höchsttemperaturen!)	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 Froschschenkel..... 2 °C Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte 5 °C Zu kühlende Eiprodukte 4 °C Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat 12 °C Leicht verderbliche Lebensmittel 5 °C Bereits gekühlte Eier..... 5 °C Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!	<ul style="list-style-type: none"> • Meldung an den Betriebsverantwortlichen • Temperatur regulieren • nötigenfalls umlagern bis Reparatur erfolgt ist

<p>Ordnung und Sauberkeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren unten, Fertig- und Halbfertigprodukte zugedeckt oben lagern • Ventilatoren sind nicht verstaubt oder schimmelig • Tiefgekühlte LM korrekt verpackt und datiert • Vereisung im Tiefkühler vermeiden • Aufgeräumt; saubere Räume / Gestelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnungsgemässer Zustand herstellen, reinigen • Trennung rein – unrein durchsetzen
<p>Rotationskontrolle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Keine überlagerten Lebensmittel • Haltbarkeitsfristen von gekühlten Lebensmitteln werden täglich kontrolliert, Tiefkühlprodukte 1 x monatlich 	<p>Überlagerte Lebensmittel ausscheiden</p>