

## Vorproduzierte, leicht verderbliche Lebensmittel Lagerung und Haltbarkeitsfristen

März 2009 PG

- Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei maximal 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!

### Empfohlene maximale Haltbarkeitsfristen unter Einhaltung der guten Herstellungspraxis und der Temperaturvorschriften

Gemüse .....	Produktionstag	+ 2 Tage
Teigwaren .....	Produktionstag	+ 2 Tage
Reis .....	Produktionstag	+ 2 Tage
Gekochte Saucen .....	Produktionstag	+ 3 Tage
Gekochte Fleischgerichte .....	Produktionstag	+ 2 Tage
Salate mit Sauce (ohne Blattsalate) .....	Produktionstag	+ 2 Tage
Traiteursaucen / Dipsaucen .....	Produktionstag	+ 2 Tage
Dessert / Süssspeisen (leicht verderblich) .....	Tagesprodukt	max. 1 Tag

- Sämtliche vorproduzierten Lebensmittel müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die ab Herstellung während maximal 3 Stunden ungekühlt aufbewahrt werden (Sandwiches, Mise en place während den Servicezeiten, Resten vom Buffet etc.), dürfen nach dieser Zeitspanne nicht mehr abgegeben werden.
- Backwaren oder Kleingebäck wie Berliner, Plunder mit Creme oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen in keinem Fall mehr 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.