

## Haltbarkeiten - Erfahrungswerte

Die Haltbarkeitsfristen für leicht verderbliche Lebensmittel und Zubereitungen müssen unter Berücksichtigung der angewendeten Konservierungsmethoden (vacuumieren, sous vide, etc.) festgelegt sein.

<b>Empfohlene maximale Haltbarkeitsfristen bei Einhaltung der guten Verfahrenspraxis und der Temperaturvorschriften</b>	
<b>Produkt</b>	<b>Haltbarkeitsfrist</b>
Vorgegarte Produkte wie Teigwaren, Reis, Gemüse	Produktionstag + 2 Tage
Gekochte Fleischgerichte	Produktionstag + 2 Tage
Angemachte Salate	Produktionstag + 2 Tage
Dessert / Süßspeisen leicht verderblich	Produktionstag + 1 Tag
Gekochte Saucen	Produktionstag + 4 Tage
Leicht verderbliche Lebensmittel in geöffnetem Gebinde (Dosen, Beutel usw.)	Produktionstag + 2 Tage
Leicht verderbliche Fleischzubereitungen / Aufschnitte im Anbruch	Produktionstag + 2 Tage
Frischfisch	Schlachtdatum + 2 Tage

- Sämtliche vorproduzierte Lebensmittel, die nicht am Herstellungstag vollständig verbraucht werden, müssen gekennzeichnet gelagert werden.
- Vorgekochte und weitere leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei geeigneter Temperatur und in geeigneten Gebinden zugedeckt gelagert werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern.
- Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und schnell zu verbrauchen.
- Die Aufbewahrungshinweise von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen.
- Lebensmittel mit überschrittenen Mindesthaltbarkeitsfristen sind durch eine definierte Person zu prüfen und gegebenenfalls das neue Datum auf der Verpackung anzubringen.

Obige Werte stellen Erfahrungswerte oder Branchenempfehlungen dar. Die Angaben sind nicht generell anwendbar und müssen den betrieblichen Gegebenheiten angepasst und die Liste ergänzt werden.

