

Was ist bei vorgekochten Produkten zu beachten?

- Nur gut gerüstete und saubere Produkte verwenden.
- Speisen auf den gewünschten Garpunkt kochen.
- Kochwasser in einem sauberen, dafür geeigneten Gerät abtropfen lassen.
- Rasch und aktiv abkühlen, z.B. im Kaltwasserbad.
- Weitere Bearbeitungen (wie Würzen, Untermischen von Öl, Portionieren) mit sauberen Gerätschaften vornehmen. Keinen direkten Kontakt mit ungeschützten Händen.
- Vorgekochte Speisen abpacken, verschliessen, datieren, Verfall festlegen.
- Sofort auf unter 5°C kühlen und dafür sorgen, dass das Produkt bis zum Verbrauch nie einer höheren Temperatur ausgesetzt ist.
- Vorgekochte und gekühlte Speisen so rasch wie möglich, höchstens innerhalb von ein bis drei Tagen, weiter verarbeiten.
- Vor dem Servieren erhitzen, so dass das Produkt wenigstens 65°C hat.
- Älteste Ware zuerst verbrauchen!



