

Kühlkette einhalten

Frischwaren und Gefriergut, deren Haltbarkeit von der dauernden Kühlung abhängig ist, bedürfen der ununterbrochenen Kühlung, um sie vor dem Verderb so lange wie möglich zu schützen. Kommt es zu einer Unterbrechung der Kühlkette, so sind Lebensmittel dadurch möglicherweise verdorben, in ihrer Qualität gemindert oder in ihrer Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt.

Überprüfen Sie regelmässig die Temperatur in Kühlgeräten und vertrauen Sie dabei nicht nur der offiziellen Anzeige. Messen Sie mit separatem Thermometer nach und notieren Sie die Resultate. An verschiedenen Stellen messen, auch an der wärmsten.

Mindesttemperaturen

Produkt	Wareneingang	Lagerung
vorgekochte Lebensmittel	-	5°C
rohes Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Pferd, Wild	7°C	7°C
rohes Fleisch von Hausgeflügel, Wildgeflügel, Kaninchen	4°C	4°C
Innereien	3°C	3°C
Hackfleisch	2°C	2°C
Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse	4°C	4°C
Fische, Krebs- und Weichtiere roh, unverarbeitet, mariniert	2°C	2°C
Krebs- und Weichtiere gegart	2°C	2°C
Fischereierzeugnisse gegart, geräuchert	5°C	5°C
zu kühlende Eiprodukte	4°C	4°C
Milch und Milchprodukte	Angaben*	Angaben*
tiefgekühlte Lebensmittel	Rand kurz -15°C	-18°C

* gemäss Angaben des Herstellers



Verlangen Sie von Ihren Lieferanten schriftlich, dass die Kühlkette eingehalten wird!

