

AP 7 – Haltbarkeitsdauer verderblicher Lebensmittel während der Lagerung und des Verkaufs

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Ablauf der Haltbarkeitsdauer von verderblichen Lebensmitteln	x M: Ablauf der Haltbarkeitsdauer	<p>Erzeugnisse, deren Verbrauchsdatum nicht abgelaufen ist</p> <p>Wie lange gekühlte Erzeugnisse maximal in den Theken/im Verkauf bleiben dürfen, ist von dem jeweiligen Erzeugnis abhängig.</p> <p><u>Erzeugnisse:</u></p> <p>Im Fall von kalten Backwaren: Verwenden Sie für Backwaren mit Schlagsahne bzw. Creme Halbfertigerzeugnisse, die am Produktionstag selbst zubereitet wurden (z. B.: Schlagsahne).</p> <p>Lagern Sie Rohmilch gekühlt bei 6 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - für die Zubereitung von Rohmilcherzeugnissen: maximal 48 Stunden, 	Tägliche Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und des Verbrauchsdatums (VD) der Erzeugnisse	<p>Identifizieren Sie die betreffenden Erzeugnisse und sondern Sie diese ab.</p> <p>Entsorgen Sie Erzeugnisse, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist und die folglich nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet sind, ordnungsgemäß.</p> <p>Organisieren Sie eine ergänzende Schulung für das Personal in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - für die Zubereitung von wärmebehandelten Erzeugnissen: maximal 72 Stunden. <p>Im Falle von frischen Eiern aus eigener Erzeugung (bei max. 7 °C): Gebrauchen Sie die Eier schnellstmöglich (spätestens 28 Tage nach dem Legedatum).</p> <p>Bei angebrochenen Laiben von Hartkäse, die während der Verkaufszeiten zur Portionierung dienen (bei max. 21 °C), gilt max. 7 Tage.</p> <p>Hackfleisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verarbeiten Sie die Fleischabschnitte innerhalb von 24 Stunden. - Bei vakuumverpacktem Fleisch: Verarbeiten Sie dieses innerhalb von 10 Tagen oder innerhalb von 24 Stunden nach dem Öffnen der Verpackung. <p>Verkaufen Sie Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die Hackfleisch enthalten, innerhalb von 48 Stunden nach der Herstellung.</p>		
--	--	--	--	--

Bedeutung der verwendeten Symbole: **+**: Kontamination/**x**: Vermehrung/**C**: chemische Gefahr/**P**: physikalische Gefahr/**M**: mikrobiologische Gefahr/**A**: Allergene