

Was ist bei Fisch und Fischprodukten zu beachten?

Frischfisch-Bearbeitung

- Auf den Frischegrad, die Sauberkeit der Rohware, die ununterbrochene Kühlkette sowie auf die Sauberkeit der Geräte achten.

Lagerung

- Die Haltbarkeit ist sehr begrenzt. Die Lagertemperatur liegt tiefgekühlt unter -18°C , gekühlt bei maximal 2°C .
- Der Transport erfolgt normalerweise auf Eis.
- Auch die Auslage in den Verkaufsvitrinen ist gekühlt und auf Eis.
- Neben der richtigen Behandlung von Frischware besonders bei Halbkonserven auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.
- Angebrochene Waren möglichst rasch aufbrauchen.

Entsorgung

- Abfälle müssen bei 4°C gelagert bzw. sofort abtransportiert werden.

Auftauen

- Die Gefrierrohware (Frischegrad, Verschmutzung) prüfen.
- Verpackung und sonstige Fremdkörper sofort entfernen.
- Den Auftauprozess sofort abbrechen, wenn der Taupunkt im Kern erreicht wird. Stellen Sie unverzüglich die Kühlkette wieder her!



