



## Lagerung und Haltbarkeitsfristen von vorproduzierten, leicht verderblichen Lebensmitteln<sup>1</sup>

- Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei maximal 5 °C in geeigneten Behältern, zugedeckt oder vakuumverpackt, gelagert werden.
- Gekochte und leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern
- Die Haltbarkeitsfristen für im Betrieb hergestellte Lebensmittel müssen bekannt sein!

### **Empfohlene maximale Haltbarkeitsfristen unter der Einhaltung der guten Herstellungspraxis und der Temperaturvorschriften**

Gemüse	Produktionstag	+ 2 Tage
Teigwaren	Produktionstag	+ 2 Tage
Reis	Produktionstag	+ 2 Tage
Gekochte Saucen	Produktionstag	+ 3 Tage
Gekochte Fleischgerichte	Produktionstag	+ 2 Tage
Dessert / Süss-Speisen (leicht verderblich)	Tagesprodukt	max. 1 Tag
Backwaren / Kleingebäck	Produktionstag	+ 1 Tag

- Sämtliche vorproduzierten Lebensmittel müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die ab Herstellung während maximal 3 Stunden ungekühlt aufbewahrt werden (Sandwiches, Mis en place während den Servicezeiten, Resten vom Buffet etc.), dürfen nach dieser Zeitspanne nicht mehr abgegeben werden.
- Backwaren oder Kleingebäck wie Plunder mit Creme oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Ungekühlt gelten Sie als Tagesprodukte und dürfen nicht mehr am nächsten Tag verkauft werden.
- Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und entsprechend den obigen Empfehlungen zu verbrauchen.

---

<sup>1</sup> Quelle: Kantonales Labor Solothurn