

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!



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

- Ich weiss, wie Fisch und Fischprodukte gelagert und aufgetaut werden.
- Fischabfälle werden kühl gelagert und sofort abtransportiert.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum