

# Lagerung von Fleisch

- Nur kontrollierte Ware einlagern!
- Die Ware mit Eingangsdatum und Visum versehen.
- Anzeichen von Schimmel- oder Ungezieferbefall unbedingt sofort melden.
- Das Lager regelmässig auf Reinigungszustand, Schädlingsbefall und Kennzeichnung der Ware kontrollieren.

Temperaturvorschriften	Transport	Lagerung	Verkauf
Fleisch	7°C	2°C	5°C
Hackfleisch, rohe Hackfleischwaren, Geschnetzeltes	5°C	2°C	5°C
Koch- und Brühwürste, Aufschnitt	7°C	5°C	5°C
Tiefgekühltes Fleisch, gefrorene Fleischwaren	-18°C	-18°C	-18°C



