

Abt. 5 LÜ	<b>Merkblatt</b>	
	<b>Hygieneanforderungen Kühlräume</b>	

**In Kühlräumen ist auf folgendes zu achten:**

Getrennte Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen.

Getrennte Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch.

Getrennte Lagerung von frisch geschlachtetem Fleisch, frisch zerlegtem Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Eine getrennte Lagerung ist unter Umständen auch durch räumliche Trennung in den Kühlräumen möglich.

Unverpacktes Fleisch darf nicht in Kartonagen gelagert werden.

Eurokisten dürfen nicht auf dem Boden stehen. Diese sind auf Rollwägen, Gummimatten oder in entsprechende Regale zu stellen.

Petersilie und sonstiges Gemüse hat in Kühlräumen mit rohem Fleisch nichts verloren.

Eimer, Steine und sonstige Gegenstände, die nicht gereinigt und desinfiziert werden können, dürfen nicht zum Beschweren von eingelegtem Fleisch benutzt werden.

Belüftungsanlagen und Ventilatoren sind regelmäßig zu reinigen.

Es sind tägliche Temperaturkontrollen durchzuführen.

Es gelten folgende Lagertemperaturen:	Fleisch	< 7°C
	Nebenprodukte der Schlachtung	< 3 °C
	Hackfleisch/Faschiertes	< 2 °C
	Fleischzubereitungen	< 4 °C
	Großwild	< 7 °C
	Geflügel, Hasentiere, Kleinwild	< 4 °C

Quelle: „Handbuch zur Einführung und Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme für handwerklich strukturierte Metzgereien“ von P. Zechel, M. Bucher und A. Stolle

Landratsamt Regen, Veterinäramt/Verbraucherschutz Poschetsrieder Str. 16, 94209 Regen Tel.:09921/601-403, Fax: 09921/601-400	Stand: 22.10.2020	Seite: 1 von 1
--	----------------------	----------------