Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.
Abweichungen werden dokumentiert, z.B. durch einen Vermerk am Lieferschein oder das Führen eines Wareneingangsbuches.

Vor der **Einlagerung** werden die Rohmaterialien, soweit als möglich, augenscheinlich auf Verderb kontrolliert. Die Lagerbedingungen werden festgestellt und die Ware unter diesen Bedingungen nach dem Prinzip von first-in/first-out gelagert.
Um eine allfällige Kontamination der Rohstoffe zu verhindern, werden angebrochene Verpackungen wieder verschlossen.
Lebensmittel, insbesondere unverpackte, dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Auch Behälter mit Lebensmitteln (z.B. Kartons oder Kunststoffbehälter) sollten nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden, um sowohl die Lebensmittel selbst, als auch die Arbeitsflächen, auf denen die Behälter oder Lebensmittel später abgestellt werden, vor Kontamination zu schützen (z.B. auch durch Schmutzwasser im Zuge der Bodenreinigung). Ausgenommen hiervon sind Behälter, die dazu bestimmt sind, auf dem Boden abgestellt zu werden (z.B. Obstkisten). Solche Gebinde dürfen nicht auf Arbeitsflächen abgestellt werden.

3. Gute Herstellungs- und Hygienepraxis:

Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz werden spätestens eine Stunde nach ihrer Herstellung einem **Erhitzungsprozess** unterzogen, der im Erfolg zumindest einer Keimabtötung wie in der Beilage 3 beschrieben gleichkommt, ~~die bei zehn Minuten langem Erhitzen auf 70 Grad C erzielt wird~~.

Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz werden unmittelbar nach dem Erhitzungsprozess mittels eines geeigneten Wärmeaustauschverfahrens rasch **abgekühlt**.

Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz werden, wenn sie nicht unmittelbar nach dem Wärmeaustauschverfahren weiterverarbeitet oder eingefroren werden, rasch mindestens auf eine Temperatur von 4 Grad C abgekühlt. Bei dieser Temperatur werden sie höchstens 72 Stunden aufbewahrt. Innerhalb dieses Zeitraumes dürfen sie nochmals einem Erhitzungsprozess unterzogen werden, wenn bei ihrer Aufbewahrung die Temperatur von 4 Grad C nicht überschritten wurde. Sie werden vom Zeitpunkt der zweiten Hitzebehandlung an höchstens 72 Stunden bei einer Temperatur unter 4 Grad C aufbewahrt. Es erfolgt keine weitere Hitzebehandlung.
Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz, die in einer **Verpackung** haltbar gemacht und bakteriologisch einwandfrei in Verkehr gebracht werden, werden nach dem Öffnen der Verpackung bei einer Temperatur, die 4 Grad C nicht