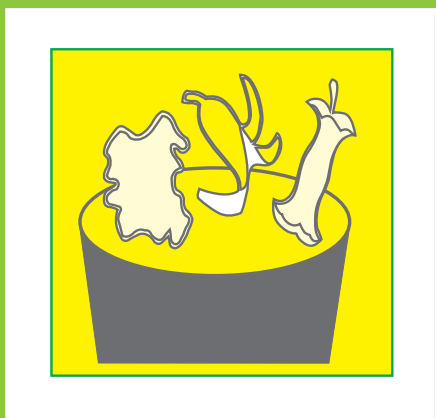
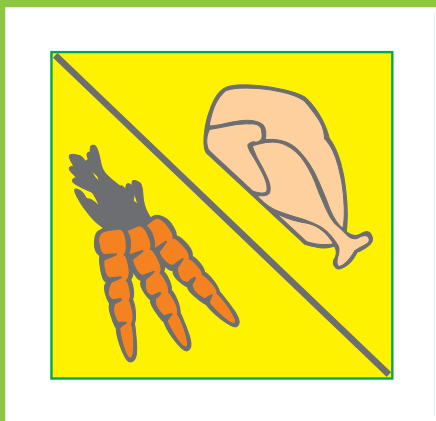


HACCP



Qualität & Sorgfalt

1. Wareneingang

- Angelieferte Waren sofort kontrollieren.
- Waren vor Einlagern auf Verderb oder Beschädigung kontrollieren.
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten.
- Lager, Regale, Ablagen, Kühllager, Einrichtungen sauber halten.

2. Fertige Speisen

- Fertige warme Speisen sofort servieren
- oder bei mindestens 75°C für maximal 2 Stunden heiß halten
- oder rasch abkühlen

3. Rohe Lebensmittel trennen

- Fleisch und Gemüse immer trennen!
- Niemals Salat und Gemüse auf Schneidebretter von Geflügel + Fleisch verarbeiten!
- Auf getrennte Arbeitsbereiche, Geschirr und Messer achten!

4. Abfälle

- Abfälle sofort entsorgen
- Eierschalen, Verpackungen, Abfälle roher Lebensmittel in Behälter trennen
- Abfallbehälter ständig entleeren und sauber halten

