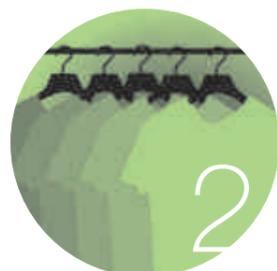


Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene



Hände waschen Waschen Sie die Hände regelmässig, besonders vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung, nach Pausen, nach verschiedenen Arbeitsgängen, wenn Sie schmutzige Gegenstände berührt haben wie Taschentücher, Verpackungsmaterial, Abfälle usw. Tragen Sie bei der Arbeit weder Ringe noch Armbänder oder Armbanduhren. Berühren Sie Lebensmittel nie mit ungewaschenen Händen.



Arbeitskleidung fleissig wechseln Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung. Tragen Sie saubere Schürzen und Schuhe. Bedecken Sie Ihre Haare oder binden Sie diese zusammen.



Richtige Temperaturen einhalten Lagern Sie leichtverderbliche Lebensmittel bei max. +5°C, Fisch und Meeresfrüchte bei max. +2°C. Halten Sie sich an die Vorgaben der Selbstkontrolle und notieren Sie die festgestellten Temperaturen in den Kontrollblättern.



Genussfertige von nicht genussfertigen Lebensmitteln trennen Lagern und verarbeiten Sie rohe, nicht genussfertige Lebensmittel immer getrennt von gekochten, vorproduzierten, genussfertigen Lebensmitteln.



Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten oder abgeben Datieren Sie sämtliche vorproduzierten, genussfertigen Lebensmittel. Halten Sie im Selbstkontrollkonzept die maximale Aufbewahrungsdauer fest und achten Sie darauf, dass sie eingehalten wird.



Lebensmittel nicht in Reinigungsmittelbehältern aufbewahren Bewahren Sie nie Lebensmittel in Reinigungsmittelbehältern auf. Benutzen Sie dafür immer Lebensmittelgebinde.



Arbeitsplatz und Geräte sauberhalten Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmässig. Vermeiden Sie «Schmutzecken». Waschen Sie Schneidebretter, Messer, den Schleifkopf der Aufschnittmaschine, die Eiswürfelmaschine, den Rahmbläser, den Grossdosenöffner, die Geschirrspülmaschine, die Ventilatorenschutzgitter bei Kühlaggregaten und Lüftungschächten usw. nach Gebrauch, nach Vorgabe des Herstellers bzw. nach den Vorgaben des Reinigungsplans.



Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden Achten Sie darauf, dass Sie zum Reinigen nur saubere Besen, Lappen, Bürsten, Maschinen, Behälter usw. verwenden. Benutzen Sie nie leere Lebensmittelgebinde zu Reinigungszwecken!



Handwascheinrichtungen vollständig ausrüsten Benutzen Sie zum Händewaschen nur Flüssighandseife und Papierhandtücher. Achten Sie darauf, dass die Spender immer aufgefüllt und auch auf der Unterseite sauber sind. Auch die Wasserarmaturen sind unterseitig sauber zu halten.



Abfälle rasch beseitigen Bewahren Sie Küchenabfälle nicht über Nacht in Produktionsräumen wie Küche, Konditorei usw. auf. Beseitigen Sie Abfälle sofort und bewahren Sie diese verschlossen und nach Möglichkeit gekühlt auf.