

Konzept Hygiene und Selbstkontrolle für Office und Schulküchen

Ziele

Dieses Konzept hat folgende Ziele:

- Schutz der Konsumentinnen*
- Sicherstellung eines hygienisch einwandfreien Umgangs mit Lebensmittel
- Einhalten gesetzlicher Bestimmungen und Vorschriften
- Einhalten von Vorgaben der Produkthaftung
- Ständige Überprüfung und Modifizierung von Prozessen und Abläufen

Kritische Punkte

Folgende kritischen Punkte werden berücksichtigt:

- Einkauf
- Anlieferung
- Lagerung
- Produktion und Fertigung
- Restenverwertung
- Entsorgung
- Reinigung
- Hygiene

Dokumentation

Anhand von Listen wird kontrolliert und die entsprechenden Formulare von den Verantwortlichen visiert.

Vier-Farben-System

Mit verschiedenen farbigen Tüchern werden verschiedene Einrichtungen und Gegenstände gereinigt.

* für die weibliche gilt immer auch die männliche Form

Genehmigt an der ILK vom 18.01.2019