

Wichtige Punkte für den Hüttenwirt

im Umgang mit Lebensmitteln

Transport

- Achten Sie auf die Einhaltung der Kühlkette (Temperaturkontrollen, Kühlboxen).
- Transportieren Sie Lebensmittel nur in geeigneten Behältern.
- Trennen Sie Ver- und Entsorgung strikt voneinander.

Lagerung

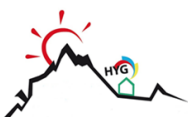
- Schützen Sie Lebensmittel vor Feuchtigkeit, Sonnenlicht und anderen Einflüssen (Bsp. Schadnager).
- Die Lagerräume müssen leicht zu reinigen sein.
- Überwachen Sie bei kühlpflichtigen Lebensmitteln regelmäßig die Lagerungstemperatur.
- Dokumentieren Sie die Temperaturen in den Kühlräumen.
- Dokumentation der Warenherkunft

Produktion

- Achten Sie auf die Einhaltung der Personalhygiene bei allen Mitarbeitern.
- Trennen Sie klar Tätigkeiten in der Küche und in sonstigen Bereichen der Hütte.
- Waschen Sie sich vor Beginn der Tätigkeit in der Küche grundsätzlich die Hände.
- Bei Erkrankungen wie Erbrechen oder Durchfall gilt ein striktes Tätigkeitsverbot im LM-Bereich!.
- Vermeiden Sie Kreuzkontaminationen (Bsp. Kühlschrank mit rohen Eiern und Salat).
- Warme Speisen müssen vor Ausgabe grundsätzlich mind. + 65°C aufweisen (Bsp. Gulaschsuppe).
- Verwenden Sie keine kritischen Lebensmittel (Bsp. Geflügel, Volleier, Fisch).

Entsorgung

- Lagern Sie Abfälle stets in geschlossenen Behältern.
- Lagern Sie Speiseabfälle unter kühlen Bedingungen.
- Transportieren Sie Abfälle in flüssigkeitsdichten, geschlossenen Behältern.



Lebensmittelüberwachung _____; Telefon _____

Urheberrechte bei: Dr. Ludwig Walters & Hansjörg Wiesböck