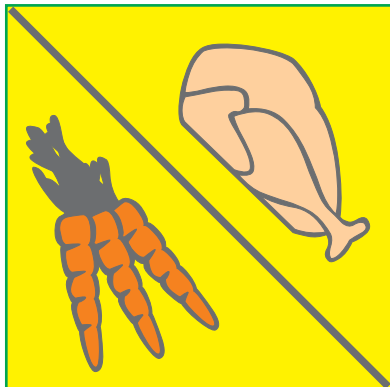


# HACCP



## QUALITÄT & SORGFALT

### 1. Wareneingang

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

### 2. Fertige Speisen

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

### 3. Rohe Lebensmittel trennen

- Fleisch und Gemüse immer trennen
- Niemals Salat+Gemüse auf Schneidbretter 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



www.rala.at  
SCHLINS  
05524-8353-0

