

# QUALITÄT & SORGFALT

## HACCP

### 1. Wareneingang



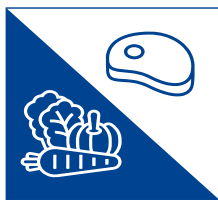
- Angelieferte Waren sofort kontrollieren
- Waren vor der Einlagerung auf Verderb und Beschädigung kontrollieren
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten
- Lager, Regale, Ablagen, Kühllager, Einrichtung sauber halten

### 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



- 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