



No. 6-2009



Schon gewusst?:

Das HACCP- Konzept wurde 1959 für die NASA entwickelt.

Ja genau: Die NASA beauftragte damals ein Unternehmen damit, Astronautenkost zu entwickeln, die man unbedenklich ins das Weltall versenden kann.

Was hat sich für uns daraus entwickelt?

Ein umfangreiches Hygiene Konzept, um Speisen unbedenklich zu lagern, zu befördern und warm zu halten.

Dieses System gilt für alle gastronomischen Einrichtungen, die mit Speisen in Kontakt kommen:

Neben Temperaturchecklisten und Putzplänen, die regelmäßig geführt werden müssen, sollte auch Ihr Küchenpersonal eine Schulung beim Gesundheitsamt besuchen und eine Belehrung nach dem IFSG §43 absolvieren.

Hierzu empfehle ich außerdem: Lassen Sie nicht nur Ihr Küchenpersonal, sondern auch Ihr Servicepersonal schulen, denn auch im Servicebereich kommt man immer wieder mit Speisen in Kontakt.

Um ein solches Konzept auch in Ihrem Unternehmen zu implementieren gibt es verschiedene Varianten.

Im Anhang finden Sie die 10 wichtigsten Regeln, die Sie beachten sollten!

Unser Special für Sie:

Wir richten Ihnen ein HACCP System ein!

Egal, ob Sie noch kein Konzept nach HACCP haben oder eine Folgebelehrung durchführen wollen: Wir kümmern uns drum!

Über die Details informieren wir Sie sehr gerne. Unsere Kontaktdaten finden Sie unten auf der Seite!

Schauen Sie auch gerne auf unseren neuen Blog im Internet:

<http://servicefee.wordpress.com/>

Viel Spaß beim Lesen.

Wir wünschen Ihnen weiterhin eine erfolgreiche Zeit.

Ihre

Hannah Plettenberg



Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie Kunde, Interessent oder Partner von plettenbergconsulting sind - oder von jemandem dafür registriert wurden. Sollten Sie diesen Newsletter nicht mehr empfangen wollen, sende Sie einfach eine kurze Email an newsletter@plettenberg-consulting.de

Mein Tipp des Monats: **REKORDERLIG** SWEDISH CIDER

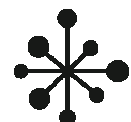
BRANDEN CIDER AUS FREIEMERQUELWASSER. POK. 0,0% ALK. MIT HALLBERGERS. ERDEKALT.

plettenbergconsulting

Schäferstraße 24
20357 Hamburg

www.plettenberg-consulting.de
hap@plettenberg-consulting.de

Ihre Ansprechpartnerin:
Hannah Plettenberg
T 040 - 3868 0184
M 0176 - 232 17 671





- Lassen Sie Ihr Personal beim Gesundheitsamt nach §43 des IFSG belehren. Führen Sie eine jährliche Folgebelehrung durch.
- Achten Sie bitte unbedingt auf die richtige Personalhygiene (gepflegtes Äußeres etc.)
- Achten Sie auf relevante Punkte bei der Wareneingangskontrolle wie z. B. Temperatur der Ware, hygienische Ladevorgänge, korrekte Kennzeichnung der Ware etc.
- Die Beschaffenheit des Lagers: Ware übersichtlich anordnen, Ware nicht auf dem Boden lagern, Rohprodukt und Endprodukt trennen, Lagerzeiten beachten.
- Achten Sie bei den frischen Lebensmitteln auf die richtige Lagertemperatur.
- Reinigen sie Geräte des täglichen Gebrauchs täglich, wie zum Beispiel Aufschnittmaschinen, Buffets, Verkaufstresen, Kühltröten.
- Dokumentieren Sie die Reinigung und bewahren Sie diese auf, bei einer Kontrolle müssen Sie diese Dokumentation vorlegen.
- Beobachten Sie Veränderungen: Schwankt die Temperatur in meinem Kühlschrank und wie lange ist diese schon der Fall?
- Lassen Sie Ihre Geräte regelmäßig warten und bei Bedarf reparieren.
- Investieren Sie zur Prävention in einen Schädlingsbekämpfer.

Falls Sie weitere Fragen haben, melden Sie sich gerne

