

Kühlhausordnung

Defekte und Probleme den Verantwortlichen unverzüglich melden

- Alle Lebensmittel sind mit einem MHD versehen
- First in- first out
- Nur hygienische Verpackungen (keine Umverpackungen, kein Holz)
- Alle Lebensmittel werden abgedeckt
- Keine Fußbodenlagerung
- Abgelaufene Lebensmittel werden nach Absprache entsorgt
- Warengruppen werden getrennt (Milch/ Fleisch/ Fisch, Gemüse ...)
- Tägliche Kontrolle und Dokumentation der Kühl- Temperaturen
- Tiefgefrorene Produkte auf einem Gitter auftauen
- Eier werden gesondert gelagert
- Tägliche Reinigung des Fußbodens
- Wöchentliche Reinigung der Regale
- Monatliche Reinigung der Wände
- Besonderes Augenmerk auf Lüftungsgitter und Türdichtungen

Denken Sie immer an Ihre Gesundheit

- Richtig heben
- Nicht klettern oder steigen
- Vor Kälte schützen
- Vorsicht bei Glätte