

Eis – aber sicher!

Für die sichere Speiseeisherstellung ist ein funktionierendes HACCP-Konzept zwingend notwendig. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Forderungen bzgl. der Lebensmittelhygiene erfüllt werden. Wird dies nicht beachtet, drohen Sanktionen und ggf. Bußgelder oder sogar die Schließung des Betriebes!

Mit dem Leitfaden „Hygiene- und HACCP-Konzept für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis“ kommen Sie den aktuell geltenden gesetzlichen Forderungen schnell und einfach nach. Die enthaltenen Dokumentationsvorlagen – in deutscher und teilweise in italienischer Sprache – können Sie direkt verwenden. Außerdem erhalten Sie alle Inhalte auf CD-ROM. So können Sie die benötigten Informationen schnell und einfach finden und die Formulare an Ihren Betrieb anpassen.

Darüber hinaus beinhaltet dieser Leitfaden die wichtigsten Hygieneregeln sowie Hygieneposter, die der Schulung Ihrer Mitarbeiter dienen. Damit sind Sie bei der nächsten Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung auf der sicheren Seite.



Neuaufgabe

Checklisten

Dokument Nr. 5: Dokumentation der Temperaturkontrolle von Kühlrichtungen im Eislabor

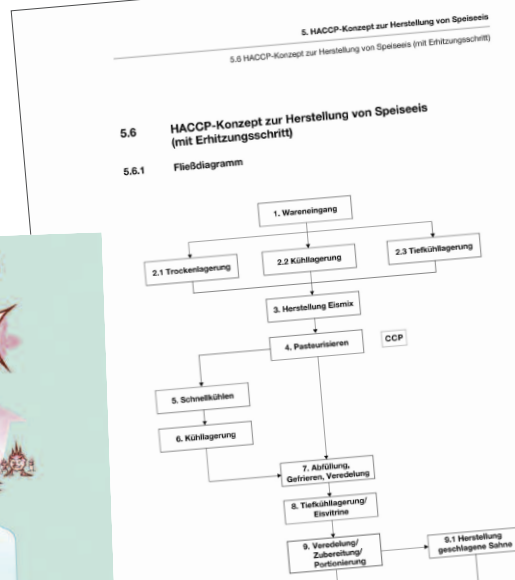
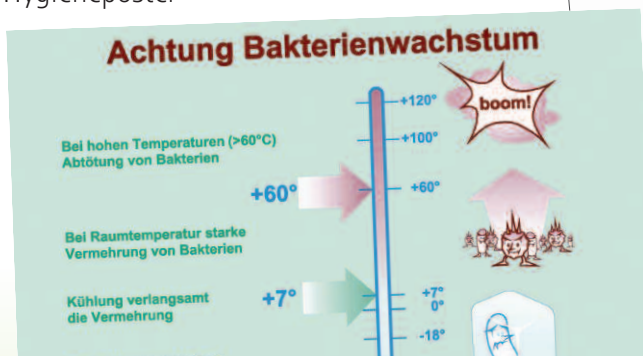
Bei Abweichungen sind die betrieblich festgelegten Korrekturmaßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren.

Verantwortlich: _____ Vertretung: _____

Monat/Jahr: _____

Anlagen	Bemerkungen	Unterschrift
max. +7°C		
3		
4		

Hygieneposter



- ✓ **Kleiner Aufwand – großes Eisvergnügen**
- ✓ **Eis so sicher wie lecker** in Kooperation mit Uniteis
- ✓ **Cool durch die Kontrolle**



BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.

