

10. Unverpackte Produkte vom Vortag sollen am darauffolgenden Tag nicht verkauft werden. Insbesondere Produkte mit nicht durcherhitzten Füllungen/Auflagen und/oder Produkte mit Obst- oder Gemüseauflage unterliegen einer besonders starken Keimvermehrung bzw. Empfindlichkeit und sind somit (bis auf Ausnahmefälle) nur am Tag der Lieferung zu verkaufen.
11. Das Einfrieren von fertig gebackenen Produkten ist strengstens untersagt.
12. Gebrauch und Aufbewahrung jeglicher Art von Insektenbekämpfungsmitteln mit Chemikalien bzw. Gift (z.B. Spraydosen) ist untersagt.
13. Die Kühl- und Tiefkühl-Einheiten sind regelmäßig auf ihre Temperatur zu kontrollieren. Darüber hinaus muss eine Kontroll-Liste geführt werden.
14. Bei Lieferung von versporteten bzw. schwarz durchsetzten Dielentüchern oder Dielen ist dies unverzüglich gegenüber den Verantwortlichen zu reklamieren und die weitere Verwendung auszuschließen.

SAUBERKEIT UND HYGIENE:



Entsprechend der neuen LMHV¹ haben Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen (§ 3 Kapitel 5 LMHV).

Darüber hinaus sind folgende Punkte einzuhalten:

1. Vor Beginn der Arbeit sind die Hände gründlich mit warmen Wasser und flüssiger Seife zu reinigen. Zur Trocknung der Hände sind nur die zur Verfügung gestellten Einweg-Papiertücher zu verwenden.
2. Nach jedem Toilettengang müssen die Hände gründlich gesäubert und ggf. desinfiziert werden.
3. Zu Beginn und während der Arbeitsprozesse ist dafür zu sorgen, daß die benötigten Geräte, Geschirre und Einrichtungen einwandfrei hygienisch sauber sind.

¹ Lebensmittel Hygiene Verordnung