Hygiene im Großhaushalt

Betriebskontrollen:

Jeder Betrieb wird jährlich ein bis zweimal kontrolliert. Betriebe, die leicht verderbliche LM herstellen oder verarbeiten, z.B. Fleischwarenfabriken werden auch aufgrund des Produktionsumfangs häufiger überprüft. Auch Betriebe mit kritischem Hygienezustand werden häufiger überprüft. Während der unangemeldeten Betriebskontrollen werden meist auch Lebensmittelproben gezogen.

Im einzelnen werden überprüft:

> Betriebhygiene

Besichtigung aller Betriebsräume und Gegenstände, die mit den LM Kontakt haben können.

- Arbeitstische, Maschinen und Geräte
- baulicher Zustand der Räume
- Abfalllagerung
- Kühl - und Tiefkühleinrichtungen
- sanitäre Einrichtungen

> Personalhygiene

- Gesundheitszeugnisse
- Schutzkleidung

> Lebensmittelhygiene

- Lagerung der LM
- Einhaltung der Kühlkette
- Transport der LM