



Küche

Veröffentlicht: April 2012

Aktualisiert: Mai 2013

Code: 99-00-06-PR-E-07-00

Ziele und Geltungsbereiche

Dieses Verfahren beschreibt die Richtlinien des richtigen operativen Umgangs mit Lebensmitteln in der Küche.

Das Verfahren definiert den Umgang mit Lebensmitteln, die Voraussetzung der Lagerung und allgemeine Regeln für die Küche.

Dieses Verfahren betrifft das gesamte Küchenpersonal, das in unseren Hotels arbeitet.

Zusammenfassung

- 1 Kitchen definition
- 2 Gesundheit und Sicherheit
- 3 Persönliche Hygiene
- 4 Küchen Utensilien
- 5 Food handling
- 6 Konservierung von Lebensmittel
- 7 Lebensmittel Rotation und Lagerung
- 8 Ähnliche Verfahren
- 9 Vorlagen und Dateien
- 10 Validierungs Verfahren

1 Kitchen definition

Verantwortliche Personen: Küchenchef und alle Mitarbeiter der Küche

Restaurant und Großküchen in Hotels und ähnlichen Betrieben, unterliegen den öffentlichen Gesundheitsgesetzen. Sie werden regelmäßig von Gesundheitsamt überprüft und sie werden gezwungen zu schließen, wenn sie die hygienischen Anforderungen die gesetzlich vorgeschrieben sind, nicht erfüllen.

Innerhalb einer Küche wird das Essen, von der Anlieferung, über die Vorbereitungen bis hin zur endgültigen Servierung, bearbeitet.

Hotel und Restaurant Küchen haben in der Regel geflieste Wände und Fußböden und verwenden Edelstahloberflächen (Arbeitsflächen, wie auch Türen und Schubladenfronten), weil diese Materialien langlebig und leicht zu reinigen sind. Professionelle Küchen sind oft mit Gasherden ausgestattet, da sich die Hitze schneller und besser regulieren lässt als bei Elektroherden. Einige spezielle Geräte sind typisch für Profiküchen, wie große installierte Friteusen, Dampfgarer oder ein Bain-Marie. Der Trend zum Fast-Food und Fertiggerichten hat auch die Arbeitsweise geändert.



Küche

Außen-Bereiche, wo Lebensmittel zubereitet werden, werden in der Regel nicht als Küchen bezeichnet, obwohl der Außen-Bereich für regelmäßige Zubereitung von Speisen ausgestattet ist; zum Beispiel bei einer Grillveranstaltung könnte man es eine "Außen-Küche" nennen. Besondere Vorschriften und Regeln gelten für die Kurorte.

Ein Küchenchef ist die Person, die für die Küche verantwortlich ist, er leitet ein Team von Köchen, die besondere Aufgaben innerhalb einer Küche ausüben. Sie werden durch Sous Chef, Junior Sous Chef, Demi Chef, Chef de Partie usw. unterstützt; abhängig von der Anzahl der Mitarbeiter innerhalb der Küche

2 Gesundheit und Sicherheit

Verantwortliche Personen: Küchenchef und alle Mitarbeiter der Küche

Die Lebensmittelsicherheit steht in naher Verbindung zu Lebensmittelbedingten Gefährdungen in Lebensmittel, ab der Herstellung bis zum Zeitpunkt des Konsums. Gefahren für die Lebensmittelsicherheit können in jedem Stadium der Nahrungskette auftreten. Es ist unerlässlich, dass eine angemessene Kontrolle durchgeführt wird. Daher ist die gemeinsame Bemühung aller Beteiligten über die Nahrungskette erforderlich. Es ist wichtig, dass eine Einheitliche Schutzausrüstung getragen wird, wenn verschiedene Aufgaben durchgeführt werden.

Dies bedeutet zum Beispiel: beim Öffnen von Austern - müssen spezielle Handschuhe und ein bestimmtes Messer für dieses Verfahren verwendet werden, da sich der Mitarbeiter sonst in eigene Gefahr bringt. Passen Sie auf sich selbst und auf Ihrer Kollegen auf, während Sie arbeiten und während der Verfahren die mehr als einen Mitarbeiter benötigen. Bitte Beachten Sie auch die nationalen HACCP Richtlinien, die in diesem Handbuch erläutert werden. **HACCP**

Innerhalb des Hotels und vor allem innerhalb der F & B Abteilung werden Chemikalien nahezu überall und von jedermann verwendet. Chemikalien sind zum Desinfizieren und Reinigen von Oberflächen, Porzellan und Besteck, Böden und Wände sowie allen anderen Gegenstände im F & B Bereich. An jedem chemischen Produkt sollte der Verwendungszweck vermerkt sein, genauso wie die Daten der Zusammensetzungen und wo sie zu verwenden sind und wie zu sie zu handhaben sind. Es ist zwingend notwendig, die Produktpalette des Katalogs von den vorgeschriebenen Lieferanten zu verwenden.

Bei falscher Handhabung der Chemikalien sollte jeder Mitarbeiter wissen, wie man sich im Falle eines Notfalls verhält und wo sich notwendige Ausrüstung befindet um jeden Vorfall entgegen wirken zu können. Chemikalien sollten nur für bestimmte Bereiche verwendet werden, mit verschiedenen Misch-Utensilien (wie einem definiertem Mixer).

Wir empfehlen, diese Art von Verfahren nicht mechanisch durchzuführen. Die Gefahr tritt auf, wenn ein Mensch der der Entscheidungsträger über die zu vermischenden Chemikalien mit Wasser ist. Chemikalien haben Ihren Zweck - daher sollte das Arbeitswerkzeug festgelegt werden, um eine falsche Handhabung zu verhindern.

Beim Umgang mit Öl (Friteuse) ist besondere Aufmerksamkeit erforderlich. Handhabung und Gebrauch müssen von alle Mitarbeiter in der Küche angewandt werden. Ein allgemeines Verständnis für Gefahr muss von jedem Vorgesetzten dargestellt werden, um sicherzustellen, rechtliche nationale Anforderungen gelten machen zu können. Das nationale Kontroll-Protokoll muss verwendet werden.

Es gelten die gesetzlichen Anforderungen und Regelungen des Landes



3. Persönliche Hygiene

Arbeitskleidung

Für Küche und andere Mitarbeiter, die in der Küche und für die Küche arbeiten, sollte man ein geschlossenes und rutschfest Schuhwerk mit niedrigen Absätzen in Betracht ziehen. Die Arbeitskleidung sollte einheitlich sein, um den Normen der einzelnen Business Unit oder des Landes entsprechen. Es sollte nicht beschädigt sein und kein Schmuck innerhalb der Küche getragen werden. Eine gesonderte Kopfbedeckung (je nach dem Standard der Business Unit) für Küchenmitarbeiter oder anderer Mitarbeitern in Verbindung mit Lebensmitteln, ist obligatorisch. Rechtliche Vorschriften können in Kraft treten. Speziell für die Kellner sind rutschfeste Schuhe Pflicht.

- Es ist sehr wichtig sich um die eigene Hygiene zu kümmern und einen angemessenen Deodorant zu nutzen
- Vermeiden Sie die Nutzung starker Parfumes
- Nachdem Sie geraucht haben, nehmen Sie etwas um Ihren Atem aufzufrischen
- Waschen Sie sich die Hände nach der Nutzung der Toiletten

Der Ort des Erste-Hilfe-Kastens oder ähnlicher Utensilien, sollte ALLEN Mitarbeitern klar erläutert werden.

Beachten Sie die Regelungen zu Arbeitsrisiken in jeder BU oder Land.

Eine der einfachsten Maßnahmen, die jede Person ergreifen kann, um die Verbreitung von Lebensmittelerkrankungen zu verhindern, ist das gründliche Waschen der Hände, vor der Zubereitung oder dem Essen jeder Mahlzeit. Viele Menschen, die glauben sich die Hände richtig zu waschen, irren sich sehr. Studien zufolge behaupteten 97% der Frauen und 92% der Männer sich die Hände zu waschen; nach der Prüfung erwiesen sich diese Zahlen auf 75% der Frauen und 58% der Männer.

Fast die Hälfte der Fälle von Lebensmittelerkrankungen könnten durch ein besseres Händewaschen der zuständigen Personen, und dem sorgfältigen Umgang mit rohen Lebensmitteln, verhindert werden. Darüber hinaus ist ein Händedesinfektionsmittel, nach dem Händewaschen hilfreich, aber es sollte niemals verwendet werden, um diese wertvolle Technik zu ersetzen.

Wasche Sie sich die Hände nach der Nutzung der Toilette. Nach dem Rauchen, nehmen Sie etwas ein um Ihren Atem zu erfrischen. Fingernägel sollten immer unlakiert und kurz gehalten werden. Alle anderen und weiteren grundlegenden Hygienestandards sind zu beachten und einzuhalten.

4. Küchen Utensilien

Alle Herde, Öfen, Heizungen, Kühlungs- oder andere Geräte, die sich in der Küche befinden sollten gemäß ihrer Unterscheidung benutzt werden. Besondere Kühlungsräumlichkeiten werden manchmal auf die leichte Schulter genommen. Schutzkleidung (Jacke und Handschuhe) müssen während der längeren Arbeit im Kühlhaus oder Gefrierraum getragen werden. Beim Umgang mit allen Geräten sollten sie immer die möglichen Gefahren für sie und ihre Kollegen im Hinterkopf haben. Messer sollten so mit höchster Aufmerksamkeit benutzt, gelagert, und gereinigt werden.



Arbeitsutensilien wie farbige Schneidebretter sollten nur für ihren Zweck genutzt werden (blaue Schneidebretter für Fisch, nur rote für Fleisch, grüne Schneidebretter nur für Gemüse und Obst) Diese Regelung gilt nur für Länder mit diesen gesetzlichen Vorgaben.

Küchengeräte sollten auf einer regelmäßigen Basis gepflegt werden, (es gelten nationale Anforderungen). Die Reinigung sollte gemäß Produktinformationen beibehalten werden. Der Standort der Küchenutensilien sollte in bestimmten Bereichen definiert sein, in denen andere Personen als Küchenpersonal nicht zu Schaden kommen können. Der Reinigungskalender gilt nach den HACCP Verordnungen.

5. Food handling

Verantwortliche Personen: Küchenchef und Küchenpersonal

Es ist wichtig Handhabungsregelungen im Umgang mit verdorbenem Essen zu beachten, um die Gesundheit der Mitarbeiter nicht zu gefährden.

Einige Lebensmittel sollten einfach schon von vornherein nicht eingenommen werden, da sie ein so hohes Risiko tragen schädlichen Bakterien zu beinhalten die krank machen können. Diese Lebensmittel sind rohe Milch, nicht pasteurisierte Milchprodukte, nicht pasteurisierte Säfte (wie frische Apfelmilch), rohes Fleisch und rohen Plätzchenteig.

Rohes Essen:

- Innerhalb der Küche gibt es vorgesehene Plätze (es gelten die nationalen gesetzliche Anforderungen) für die Verarbeitung und Zubereitung von rohem Essen.

Es ist auch wichtig, sicherzustellen, dass rohes Fleisch bis zur entsprechenden Temperatur gekocht wird, bevor es konsumiert wird. Sichere Temperaturen für verschiedene Fleischsorten betragen 74 ° C (165 ° F) für Geflügel, 68 ° C (155 ° F) für Hackfleisch, und 63 ° C (145 ° F) für Fisch und Schweinefleisch. Es reicht nicht aus den Kochfortschritt von Fleisch durch seine innere Farbe zu beurteilen. Anstatt das Fleisch nur durch eine Sichtkontrolle zu beurteilen, ist es unerlässlich, eine Fleisch-Thermometer zu verwenden, um die Sicherheit bei der Einnahme der Nahrung zu gewährleisten

Die nationalen gesetzliche Regelungen gelten, dazu finden Sie auch im HACCP-Verfahren weitere und detaillierte Informationen



Aufgetautes Fleisch:

- Es ist gefährlich, den ganzen Tag an der Theke Fleisch auftauen zu lassen, weil auf diese Weise eventuell vorhandene Keime auf dem Lebensmittel anfangen zu gedeihen. Sicherere Alternativen für diesen Vorgang ist das Auftauen der Lebensmittel unter fließendem Wasser (21 ° C (70 ° F) oder darunter) für weniger als 2 Stunden, oder das Auftauen der Lebensmittel im Kühlschrank, oder das Auftauen der Speisen in der Mikrowelle als Teil des Garprozesses.

Bei Verdacht auf Verderb von Lebensmitteln, sollten die Lebensmittel nie einfach nur anhand des Geschmacks oder dem Geruch beurteilt werden, um ihre Sicherheit zu bestimmen. Es ist richtig, dass in einigen Fällen bei Anzeichen von Schimmel oder anderen Wucherungen das Lebensmittel sein Ablaufdatum erreicht hat und nicht verzehrt werden sollte. Jedoch können einige Lebensmittel gut aussehen und riechen.

Die sichere Temperatur für Lebensmittel in Kühlschränken liegt zwischen 2 ° C (35 ° F) und 7 ° C (45 ° F), und Gefriergeräte sollten bei -18 ° C oder (0 ° F) oder darunter gehalten werden, es gelten die nationalen Anforderungen.

Früchte und Gemüse

Obst und Gemüse sind ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung; der richtige Umgang mit ihnen kann dazu beitragen, das Risiko von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu reduzieren

1. **Reinigen:** Waschen Sie alle Produkte unter fließendem Wasser vor dem Essen. Selbst wenn Sie vorhaben Obst und Gemüse zu schälen, ist es wichtig, diese zuerst zu waschen, weil sich Bakterien während dem Schälen von außen nach innen ausbreiten können. Schrubben sie feste Partikel mit einer Bürste.
2. **TRENNUNG:** Halten Sie die Produkte getrennt von Fleisch, Geflügel, Eiern und Meeresfrüchte, in Ihrem Warenkorb, Taschen, Kühlschrank und auf Arbeitsplatten. Verwenden Sie separate Schneidebretter für Naturprodukte und Fleisch, und waschen Sie diese mit warmem Wasser und Spülmittel nach jedem Gebrauch.
3. **KÜHLUNG:** Kühlen Sie alle geschnittenen, geschälten, gekochten Produkte innerhalb von 2 Stunden. Nach einer gewissen Zeit, können schädliche Bakterien auf den Produkten wachsen und erhöhen damit das Risiko von Lebensmittelvergiftungen.

Lebensmittelverarbeitung ist die Anzahl der verwendeten Methoden und Techniken, um Rohstoffe in Nahrung umzuwandeln oder um Lebensmittel in andere Formen zum Verzehr zu verarbeiten; für den Verzehr von Personen entweder zu Hause oder von der Lebensmittel verarbeitenden Industrie, wie Hotels und Restaurants. Nahrungsmittelverarbeitung gebraucht in der Regel sauberes Erntegut oder geschlachtete tierische Erzeugnisse und nutzt dies, um attraktive, marktfähige und oft lange haltbare Lebensmittel zu produzieren.

Der Kochvorgang ist oft die Phase in der Krankheitserreger die Möglichkeit haben sich in Lebensmitteln die wir essen einzunisten, wegen dem Vorteil der sich überschneidenden Kontamination. Eine Kreuzkontamination tritt auf, wenn eine Person im Umgang mit rohem Fleisch, Eiern, Fisch oder anderen Lebensmittel, die schädliche Keimen der Kochutensilien, Schneidebretter, oder Kochflächen berührt und damit die Erreger an die fertigen Gerichte verbreitet.



Diese Art der Übertragung kann durch das Händewaschen nach dem Umgang mit rohen Lebensmitteln unterbrochen werden, genauso wie durch das waschen der Utensilien und Schneidbretter die in Kontakt mit rohen Lebensmitteln gekommen sind, und durch die häufige Desinfektion der Arbeitsflächen. Die Nahrungsmittelherstellung ist in der Regel ein mechanischer Prozess, bei dem große Mixer, Zerkleinerer und Emulgierer als Ausrüstung in der Produktion verwendet werden.

Schon an sich bringt dieser Prozesse eine Reihe von Kontaminationsrisiken mit sich. Da eine Rührschüssel oder Mühle im Laufe der Zeit oft verwendet wird, neigen die Teile die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen dazu auszufallen und zu zerbrechen. Diese Art von Fehler wird in der Produktreihe kleine bis große Metallteile eingebracht. Weiter Nutzung dieser Metallteile führt zu Folgefehlern und riskiert die Aufnahme durch den Verbraucher.

6 Konservierung von Lebensmitteln

Gefrierschränke und das Auftauen von Lebensmitteln: Gefrierschrank Temperatur sollte bei 0 ° C und darunter gehalten werden. Lebensmittel sollten nie bei Raumtemperatur aufgetaut werden, dies erhöht das Risiko des Wachstums von Viren und die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung. Einmal aufgetaut, sollte das Essen verwendet werden und nie wieder eingefroren werden. Tiefkühlkost sollte durch folgende Methoden aufgetaut werden:

- Mikrowelle
- während dem Kochen
- In kaltem Wasser (legen Sie das Essen in eine wasserdichte Plastiktüte; wechseln Sie das Wasser alle 30 Minuten)
- Im Kühlschrank

Werfen Sie Lebensmittel, die 2 Stunden lang wärmer als 40 ° C aufgetaut wurden, weg. Wenn es irgendeinen Zweifel gibt, über die Dauer des Auftauens bei Raumtemperatur, sollte es weggeworfen werden. Das Einfrieren zerstört die Mikroben in Lebensmitteln nicht. Das Einfrieren bei 0 ° F deaktiviert die Mikroben (Bakterien, Hefen und Schimmelpilze). Allerdings können diese Mikroben wieder aktiv werden, wenn die Lebensmittel aufgetaut worden sind. Mikroben in aufgetauten Lebensmitteln können multiplizieren, soweit dass es zu Lebensmittel übertragenen Krankheiten führen kann. Aufgetaute Lebensmittel sollten nach den gleichen Richtlinien wie verderbliche Lebensmittel frisch verarbeitet werden.

Lebensmittel die bei 0 ° C oder darunter eingefroren sind, können auf unbestimmte Zeit aufbewahrt werden. Allerdings wird dies die Qualität der Lebensmittel verschlechtern, wenn es über einen längeren Zeitraum eingefroren ist. Das U. S Landwirtschaftsministerium, Lebensmittelsicherheit und Inspektions Service, hat ein Diagramm veröffentlicht, das die vorgeschlagenen Gefrierschrank Lagerzeiten für herkömmliche Lebensmittel erläutert.

Kühlschrank

Es ist wichtig zu beachten, dass die Essenslagerung mittels Kühlschränken, das Einhalten der Temperaturregelungen erfordert:

Aus Sicherheitsgründen ist es wichtig, die Temperatur des Kühlschranks zu überprüfen. Kühlschränke sollte auf einer Temperatur von 6 ° C oder darunter eingestellt sein. Einige Kühlschränke haben Thermometer eingebaut, um ihre innere Temperatur zu messen. Für die Kühlschränke ohne diese Eigenschaft, halten Sie ein Thermometer in den Kühlschrank, um die Temperatur zu überprüfen. Dies kann entscheidend sein für den Fall eines Stromausfalls. Wenn der Strom wieder an geht und der Kühlschrank noch immer 6° C beträgt, ist das Essen unversehrt. Lebensmittel die bei Temperaturen über 6 ° C für mehr als 2 Stunden gehalten



wurden, dürfen nicht konsumiert werden. Gerätethermometer werden speziell für die Genauigkeit bei kalten Temperaturen angewendet. Achten Sie darauf, dass die Kühlschrank / Gefrierschrank Türen dicht zu jeder Zeit geschlossen sind. Öffnen Sie keine Kühlschrank / Gefrierschrank Türen nicht öfter als nötig und schließen Sie sie so bald wie möglich.

Lagerung von Ölen und Fetten

Öle und Fette können schnell anfangen ranzig zu werden, wenn diese nicht sicher gelagert werden. Ranzige Speiseöle und Fette riechen oft nicht, nachdem sie schon verdorben sind. Sauerstoff, Licht und Wärme, tragen dazu bei das Speiseöle ranzig werden, Je höher der Anteil an mehrfach ungesättigten Fetten ein Öl enthält, desto schneller verdirbt es. Um zu verhindern, dass Öle ranzig werden, sollten sie nach dem Öffnen gekühlt werden. Geöffnet und gekühlt Speiseöle in wenigen Wochen verbraucht werden, bevor bestimmte Arten anfangen ranzig zu werden. Ungeöffnete Öle können eine Haltbarkeit von bis zu einem Jahr haben, aber einige Arten haben auch ungeöffnet eine kürzere Haltbarkeit (wie Sesam und Leinsamen).

Gemüse

Die Richtlinien für die sichere Lagerung von Gemüse unter trockenen Bedingungen (ohne Kühlen oder Einfrieren) variieren. Dies liegt daran, das verschiedene Gemüse unterschiedliche Merkmale aufweisen, zum Beispiel enthalten Tomaten sehr viel Wasser, während Wurzelgemüse wie Möhren und Kartoffeln weniger enthalten. Diese Faktoren und viele andere, beeinflussen die Dauer in der das Gemüse im trockenem gehalten werden kann, wie auch die benötigte Temperatur benötigt wird und ihre Nützlichkeit zu erhalten. Es gibt verschiedene Möglichkeiten der Erhaltung von Gemüse, so dass sie für mehrere Monate zwischen Erntezeiten und Verarbeitung gelagert werden können. Zu den Techniken gehören: Beizen, Einmachen, Lebensmittel Dehydration oder der Lagerung in Kellern

Getreide

Getreide, das in trockenen Küchezutaten enthalten ist, wie Mehl, Reis, Hirse, Couscous und Maismehl und so weiter, kann in starren, luftdichten Behältern aufbewahrt werden, um Kontamination durch Feuchtigkeit oder Insekten oder Nagerbefall zu verhindern. Für die Küche, sind Glasbehältern die traditionelle Methode.

Kräuter und Gewürze

Gewürze und Kräuter werden heutzutage oft in Fertigpackungen verkauft, in einer Weise, die praktisch für die Lagerung ist. Die Verpackung erfüllt einen Mehrzweck, sie erhält und dispensiert die Gewürzen und Kräutern. Sie werden in kleinen Glas-oder Kunststoffbehältern oder in verschließbaren Kunststoffverpackungen verkauft. Wenn Gewürzen oder Kräuter selbst angebaut oder in der Masse gekauft werden, können sie zu Hause in Glas-oder Kunststoffbehältern gelagert werden. Sie können über einen längere Zeiträume gelagert werden, in einigen Fällen über Jahre. Doch nach 6 Monaten bis zu einem Jahr werden die Gewürze und Kräuter ihren Geschmack allmählich verlieren; genauso wie die entahltenen Öle während Lagerung langsam verdunsten. Gewürze und Kräuter können in Essig für einen kurzen Zeitraum bis zu einem Monat aufbewahrt werden, dies erzeugt aromatisierten Essig. Alternative Methoden zur Konservierung von Kräutern beinhalten das Einfrieren in Wasser oder in ungesalzene Butter.



FLEISCH

Leicht verderbliches Fleisch sollte sofort gekühlt oder eingefroren werden. Chemische Alterungstechniken werden manchmal genutzt um Spezialitäten Gourmet-Fleisch durch das Aufhängen in einer sorgfältig kontrollierter Umgebung für bis zu 21 Tage zart zu halten. Semi-getrocknetes Fleisch wie Salami und Schinken Country-Stil werden zuerst mit Salz, Rauch, Zucker oder Säure, oder anderer "Heilmittel" verarbeitet, dann werden sie in kühler und trockener Lagerung über längere Zeit aufgehängt, manchmal über ein Jahr. Konserviertes Fleisch hat nur eine relativ kurze Lebensdauer der Lagerung.

7 Lebensmittel Rotation und Lagerung

Verantwortliche Personen: Storekeeper/Küchenleiter und alle Küchemitarbeiter

○ ROTATION

Lebensmittel Rotation ist wichtig, um die Frische zu bewahren. Bei der Rotierung der Nahrung, wird das Essen das am längsten gelagert wurde zuerst verwendet. Nach dem die Nahrung genutzt worden ist, wird neue Nahrung zum Lager hinzugefügt, um es zu ersetzen; das wesentliche Grundprinzip ist es, die ältesten Lebensmittel so schnell wie möglich zu verwenden, nichts zu lange lagern und damit diese sicher und ungefährlich zum Essen sind. Dieser Vorgang wird als FIRST IN...FIRST OUT beschrieben.

○ Lagerung

Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Papier-Etiketten auf den Vorratsbehälter, Kennzeichnung mit dem Datum an dem der Behälter im Lager platziert wurden, kann diesen Vorgang erleichtern. Rechtliche Anforderungen im jeweiligen Land der BU und HACCP-Verfahren erläutern die Regelung dieser Prozesse im Detail.

Der beste Weg des rotieren der Lebensmitteln ist es, Gerichte aus den eingelagerten Nahrungsmitteln auf einer täglichen Basis vorzubereiten.

Lebensmittel müssen in den ausgewiesenen Bereichen und gemäß den bezeichneten Vorschriften in Bezug auf Kühlung und natürlichen Bedingungen gehalten werden. Glas muss in der Küche vermieden werden. Das Essen wird an das Hotel in einem anderen Zustand geliefert, als es für die weitere Verarbeitung gelagert wird. Sobald die Nahrung empfangen worden ist, kontrolliert und verifiziert man diese, danach muss es in den Kreislauf des Hotels eingebunden und zeitnah weiterverarbeitet werden.

Diese Aufgabe kann durch einen Lagerhalter oder vom zuständigen Küchenmitarbeiter durchgeführt werden. Kontamination anderer Lebensmittel muss vermieden werden. Die Verteilung von Nahrungsmitteln in den definierten Bereichen muss schnell erfolgen, um keinen Schaden zu verursachen oder den Kühlungsprozess oder andere Prozesse zu unterbrechen

- Die Richtige Handhabung um die Nahrungsmittel zu lagern beinhaltet:
 - Steuerungen für den Lagerort und Zugriffskontrolle: wenige Schlüssel und bewacht durch zugeordnete Mitarbeiter. Am Wochenende sollten die Schlüssel an der Rezeption aufbewahrt werden und jede Person die sie anfordert, sollten die Vorlagen im [Store Key.xls](#) unterzeichnen
 - Kein Lagerraum darf komplett geöffnet sein in den Gemeinschaftsbereichen (zum Beispiel, Flure und offene Büros)
 - Waren die bei großer Veranstaltungen nicht benutzt wurden und nicht in nächster Zeit gebraucht werden müssen zum Hauptlager wieder gebracht werden



Ähnliche Verfahren

Order-Reception Purchases
HACCP

9 Vorlagen und Dateien

Template	Responsible	File period
Store Key	Storekeeper	12 months

10 Validierungs Verfahren

Version	Corporate area	Approved by:		Approval date
1	Operations (Process Owner)	F&B Operation Manager Operations Control Director Chief Operations Officer	Thomas Bartz Anja Loijens Ramón Aragonés	March 2012
	Internal Audit	SVP Internal Audit		
	Resources	SVP Human Resources SVP Purchasing		
	Strategy & Development	SVP Quality & Competition Chief Commercial Officer		
	Management Committee			

Alle Rechte sind vorbehalten. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung von seitens NH Hoteles kopiert werden.