

## SICHERE UMWELT

Stellen Sie sicher, dass Handwaschstationen sichtbar, leicht zugänglich und vollständig ausgestattet sind.



Erstellen Sie regelmäßig Reinigungs- und Desinfektionsprotokolle für Oberflächen im Kontakt mit Lebensmitteln und für vom Lebensmittel abgewandte Oberflächen.



## SICHERE LEBENSMITTEL

Vereinbaren Sie mit Ihren Lieferanten ein Prüfprotokoll für alle Nahrungsmittellieferungen.



Etablieren Sie Verfahrensweisen und stellen Sie Reinigungsmittel für Einrichtungen, Besteck, Geschirr Oberflächen und Garvorgängen zur Verfügung.



Errichten Sie angemessene Verfahren zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank und in anderen Lagerbereichen.



# ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

# FOOD SAFETY MATTERS

## 10 TIPS FÜR EIN ZUVERLÄSSIGES LEBENSMITTELSICHERHEITSPROGRAMM



## TRANSPARENZ & RICHTLINIENEINHALTUNG



Stehen Sie im Kontakt mit lokalen Gesundheitsbehörden und lassen Sie Sanitärkontrollen durchführen, um die Zusammenstellung bewährter Praktiken für dein Unternehmen zu entwickeln.



Führen Sie regelmäßige Auswertungen durch, um die aktuelle Qualität zu überprüfen und zusätzliche Verbesserungsmöglichkeiten zu identifizieren.



Seien Sie immer auf dem Laufenden mit gesetzlichen und sonstigen Lebensmittelsicherheitsbestimmungen.

## SCHULUNG & SENSIBILISIERUNG



Unterhalten Sie ein äußerst strenges Einschulungsprogramm im Bereich der Lebensmittelsicherheit für neu eingestelltes Personal und die Fort- und Weiterbildung für erfahrene Mitarbeiter.



Hängen Sie die Beschilderungen und Informationen an jedem Arbeitsplatz in allen Funktionsbereichen auf, damit sie an die vorbildlichen Verfahrensweisen und besten Praktiken erinnern.