

Hygienekonzept für "Adria Bites"

1. Einleitung

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste sowie die Qualität unserer Speisen und Getränke stehen an erster Stelle. Unser Hygienekonzept basiert auf den Grundsätzen des HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) und umfasst alle Aspekte der Lebensmittelhygiene, um höchste Standards zu gewährleisten.

2. Verantwortlichkeiten

- Der Hygienebeauftragte übernimmt die Überwachung der Einhaltung aller Hygienerichtlinien.
- Die Geschäftsleitung ist verantwortlich für die Bereitstellung notwendiger Ressourcen.

3. Betriebsbereiche und Hygienevorkehrungen

"Adria Bites" stellt höchste Standards bei Lebensmittelhandling, Lagerung und Zubereitung und gewährleistet so Hygiene und Qualität in allen Betriebsbereichen.

3.1. Lebensmittelbeschaffung:

- Wir streben langjährige Partnerschaften mit Lieferanten an und kontrollieren diese im Rahmen der Annahme von Waren.
- Die Annahme von Waren erfolgt nur nach Sichtkontrollen.

3.2. Lagerung:

- Separate Lagerbereiche für rohe, zubereitete und verpackte Lebensmittel.
- Tägliche Kontrolle der Lagerbedingungen (Temperatur, Sauberkeit, Beschriftung).

3.3. Zubereitung:

- Strikte Trennung von Arbeitsbereichen für rohe und gegarte Lebensmittel.
- Verwendung von Farbcode-Schneidbrettern zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- Regelmässige Prüfung der Geräte auf Funktionalität und Hygiene.

3.4. Verkauf und Ausgabe:

- Ausgabe erfolgt unter Einsatz von recyclebaren Einwegverpackungen oder hygienischen Mehrwegbehältern.
- Warme Speisen werden mindestens bei 65°C und kalte Speisen bei maximal 4°C gehalten.



4. Persönliche Hygiene

- Händewaschen: Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln und nach jedem Toilettengang.
- Arbeitskleidung wird ausschliesslich im Betrieb getragen und regelmässig gereinigt.
- Mitarbeitende mit ansteckenden Krankheiten oder offenen Wunden dürfen nicht in der Produktion arbeiten.

5. Reinigung und Desinfektion

- Erstellung eines detaillierten Reinigungsplans mit Zeitintervallen und Verantwortlichkeiten.
- Tägliche Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten und Kontaktflächen mit HACCP-konformen Reinigungsmitteln.
- Regelmässige Grundreinigung der gesamten Betriebsstätte.

6. Abfallmanagement

- Verwendung von beschrifteten Behältern für verschiedene Abfallarten (Lebensmittel: Organisch / recycelbar, Restmüll; Getränkeverpackungen: PET / ALU / GLAS).
- Tägliche Entleerung der Behälter und Reinigung mit desinfizierenden Mitteln.

7. Dokumentation und Kontrollen

- Führung eines Temperaturkontrollbuches für Lager, Geräte und Speisenausgabe.
- Protokollierung aller Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten.
- Aufbewahrung von Dokumenten für mindestens 24 Monate.
- Wir führen regelmässige Inventaraufnahmen durch.

8. Notfallmanagement:

- Bei Verdacht auf Lebensmittelkontamination: Sofortige Sperrung der betroffenen Produkte und Kontaktaufnahme mit den zuständigen Behörden.
- Krisenkommunikation: Vorbereitete Vorlagen für Kunden- und Behördenkontakte.

9. Schlusswort

Das Hygienekonzept von "Adria Bites" steht für Qualität, Sicherheit und Verantwortung. Unsere Standards orientieren sich an den besten Praktiken der Gastronomie und werden regelmässig überprüft und verbessert, um das Vertrauen unserer Gäste nachhaltig zu stärken.

