



Partyservice

Arbeitsanweisung AA7

Ein Partyservice erfordert spezielle Massnahmen und Kontrollen im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Folgende Punkte müssen konsequent beachtet werden:

Vor- und Zubereitung

- Reine Bereiche (Kochzone, kalte Küche, Kühler) von unreinen Bereichen (Rohwarenanlieferung, Rüsten, Geschirreinigung) räumlich trennen
- Reinigung und Händehygiene sicherstellen: Reinigungsutensilien, Seifenspender, Einwegpapier etc. (ohne feste Installation vor Ort müssen Wasserkanister, Seifenspender und Einwegpapier mitgebracht werden)
- Möglichst am Liefertag produzieren, maximal einen Tag im Voraus
- Nur hygienisch einwandfreie Gebinde verwenden

Zwischenlagerung

- Saubere, verschliessbare Gebinde verwenden
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die nicht gekühlt werden können, müssen am Liefertag frisch zubereitet werden
- Heisshaltung bei mindestens 65°C (heizbare Warmhaltebox verwenden)

Transport

- In sauberen, verschliessbaren und leicht zu reinigenden Gebinden
- Leicht verderbliche Lebensmittel in isolierten Gebinden (Kühltasche, Kühlbox, Styroporbox etc.) und mit Kühlelementen gekühlt
- Warme Speisen in Warmhalteboxen bei mindestens 65°C

Warenausgabe

- Sauber und geschützt (genügend Bedienungswerkzeug und Geschirr bereithalten, Spuckschutz, Lebensmittel möglichst abdecken)
- Durch eigenes Personal

Rückschub

- Sämtliche zurückgenommene Ware ist zu entsorgen!
Ausnahmen nur wenn die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann (z.B. durch eigenes Personal oder original verpackte Produkte).
Leicht verderbliche Produkte, bei welchen die Kühlkette zwischenzeitlich unterbrochen wurde, immer entsorgen.