

AMT DER KÄRNTNER LANDESREGIERUNG
ABT. 14 – Gesundheitswesen SG Lebensmittel-Aufsicht
Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

EISWÜRFEL – KRITERIEN

HERSTELLUNG

- Nur einwandfreies Trinkwasser verwenden
- Eiswürfelmaschine regelmäßig reinigen
- Eiswürfelmaschine und Behältnisse auf Schmutz, Schimmel untersuchen
- Auf undichte Stellen achten (z.B. Dichtungen usw.)
- Gereinigte Teile der Maschine nur mit sauberen Händen berühren
- Entnahme von Eiswürfel mit Hilfsmittel, niemals von Hand!

UMGANG MIT EISWÜRFEL

- Entnahme von Eiswürfel mit Hilfsmitteln (Zange, Schaufel usw.)
- **Keine Entnahme** durch **Hände** oder **Gläser**
- Hilfsmittel in Behältnis lagern, wenn nicht in Verwendung
- Behältnis soll mit Wasser und Zitronensäure befüllt sein
- Behältnisse regelmäßig reinigen und trocknen

REINIGUNG

- Eiswürfelmaschine bei Bedarf, längstens monatlich
- Behältnisse für Eiswürfel täglich reinigen
- Welches Reinigungsmittel verwenden? Kontaktieren Sie die Herstellerfirma der Eiswürfelmaschine
- Gereinigte Maschinen und Behältnisse nur mit sauberen Händen berühren
- Reinigungsplan erstellen und Reinigung dokumentieren

SCHULUNG

- Schulung des Personals betreffend Herstellung von Eiswürfel, Reinigung von Eiswürfelmaschinen und den Umgang mit Eiswürfel
- Schulung ist zu dokumentieren

WAS TUN BEI PROBLEMEN

- Herstellerfirma des Eiswürfelautomaten kontaktieren
- Personal nochmals schulen
- LUA Kärnten kontaktieren Hr. DI Joachim Kölblinger, Tel.050 536-41010
- Wirtschaftskammer Kärnten z.B. Sparte Gastronomie Hr. Mag. Jilka