

SCHLAGOBERSKANNE – KRITERIEN

LAGERUNG

- **NUR PASTEURISIERTES SCHLAGOBERS VERWENDEN**
- **LAGERBEDINGUNG MAX. +5°C**
- **AUF MHD ACHTEN**
- **SCHLAGOBERSRESTE VOM VORTAG NICHT MEHR VERWENDEN**
- **SCHLAGOBERS NIE IN WARME KANNE EINFÜLLEN**

REINIGUNG UND DESINFEKTION

- **ALLE ABNEHMBAREN TEILE GRÜNDLICH REINIGEN**
- **EIWEISS- UND FETTLÖSENDE R-MITTEL VERWENDEN**
- **R-MITTEL (DOSIERUNG UND ANWENDUNG BEACHTEN)**
- **ABNEHMBARE DICHTUNGEN REINIGEN**
- **DESINFEKTION MIT HEISSEM WASSER ODER WASSERDAMPF**
- **ALLE TEILE UND KANNE ABTROCKNEN LASSEN!!!!**
- **ISI-KANNEN – INFO UNTER www.isi-group.com Link Gastronomie**

EH´ LOGISCH

- **KÜHLUNG FUNKTIONIERT NICHT MEHR**
- **SCHLAGGRAHM IST IMMER FRISCH**
- **SCHLAGOBERS VOM VORTAG VERWENDE ICH SICHER NICHT MEHR!**
- **ICH HAB DIE KANNE JA IM GESCHIRRSPÜLER GEWASCHN! WARUM SOLL ICH DEN OBEREN TEIL AUCH NOCH EINZELN ZERLEGEN?**
- **SICHER REINIGE ICH JEDEN TAG – SOFERN ICH ZEIT HABE....**

KOSTENFAKTOR

- **WARE NICHT SICHER FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEH R UNGEEIGNET – KOSTENPFLICHTIG KONTROLLE + PROBE! (ca. €200,-)**
- **ANZEIGE – ca. €100 – 300,-**
- **HACCP-KONZEPT ADAPTIEREN**
- **SCHULUNG DER MITARBEITER(-IN)**
- **DOKUMENTATION NICHT VERGESSEN**

GELD SPAREN – EXPERTEN FRAGEN

- **www.gesundheit-kaernten.at/Fachgebiete/Lebensmittel**
- **Amt der Kärntner Landesregierung, LM-Aufsicht, Klagenfurt, Tel. 050536-31242**
- **www.lua.ktn.gv.at -**
- **Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Tel. 050536-41040**

