

Speisanlieferung -

Kontrolle auf: Sauberkeit,
Frische, Temperatur

Temperaturkontrolle

- Böden und Abflüsse
(+ gitter)
- Arbeitsflächen,
Tische,
Wurstschneide-
maschine
- Waschbecken +
Armaturen
- Lebensmittel-
behälter, Abfalleimer
- Arbeitswerkzeug
(Messer, Gabeln)
Schneidbretter
- Regale
Kühlschränke
- Schränke, Kasten,
Regale,
Fensterbänke

**Schädlings
überwachung
wöchentlich**

MONAT :

JAHR:

Kontrolle der Fallen auf

	Bei- lagen	Fleisch Geflügel	TK - Waren	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühl- truhe	Arbeitsanweisung s. Reinigungs-Desinfektionsplan !!! (WER, WAS, WOMIT, WIE und WIE OFT)	Mäuse (5x)	Schaben (3x)	Ameisen, Motten (3x)
Soll:	+ 70°	+70°	- 18°	+ 4°bis 6°	+ 4°bis 6°	- 18°				
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										
11.										
12.										
13.										
14.										
15.										
16.										
17.										
18.										
19.										
20.										
21.										
22.										
23.										
24.										
25.										
26.										
27.										
28.										
29.										
30.										
31.										

Maßnahmen bei Abweichung

Maßnahmen bei Abweichung

Steiermärkische Lebensmittelaufsicht:

Friedrichgasse 9, 8010 Graz

*Tel: **0316 – 877 – 2822***

mail: fa8b@stmk.gv.at;

peter.hofer@stmk.gv.at (=LM-Jurist)

Lebensmittelaufsicht der Stadt GRAZ:

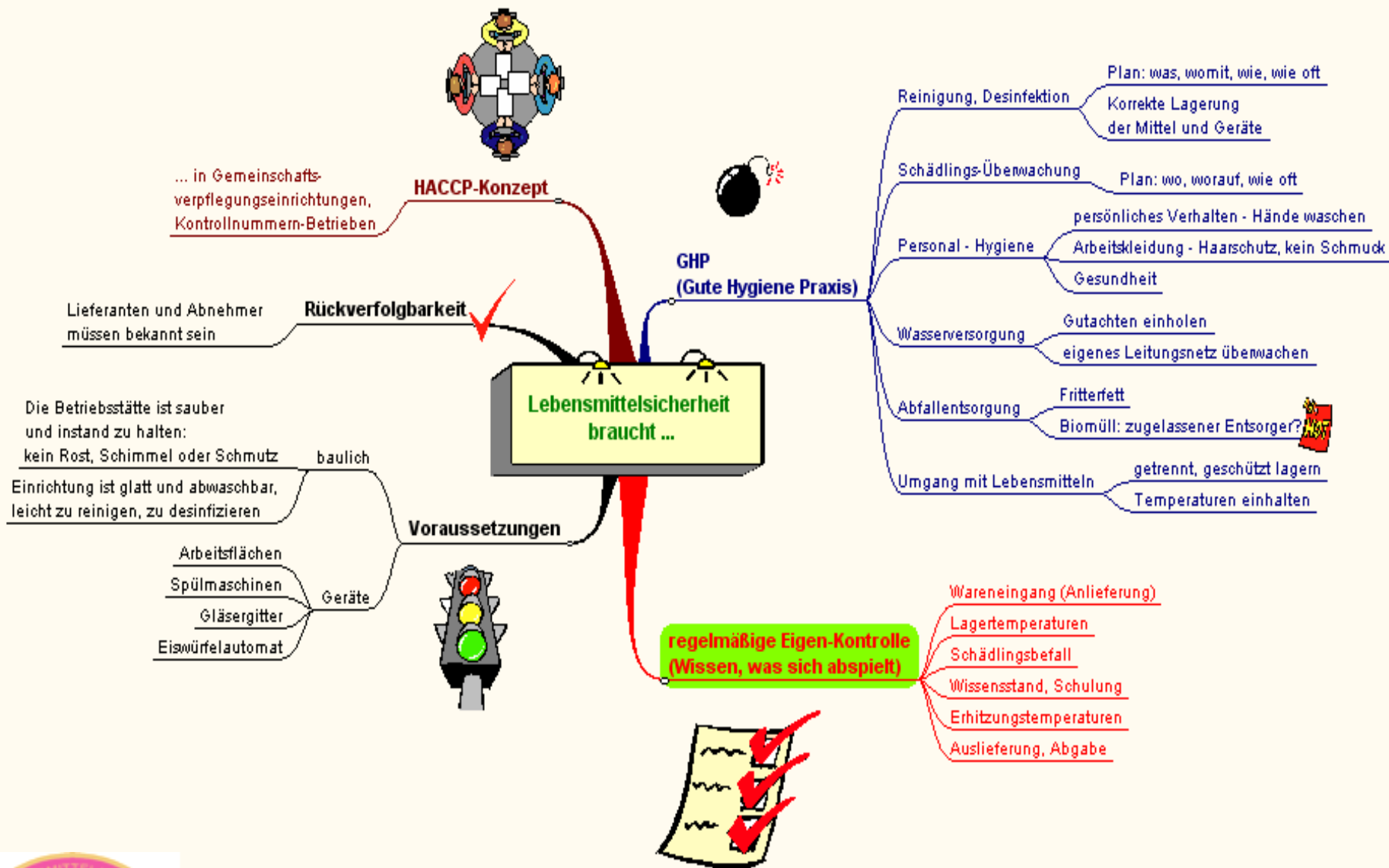
Tel: 0316 – 872 – 3262

homepage des Gesundheitsministeriums:

www.bmg.gv.at

AGES-Inst. für Lebensmitteluntersuchung:

Beethovenstr. 8, 8010 Graz - Tel: 050 555 -0



Speisananlieferung auf:
Sauberkeit, Frische,
Temperatur

Temperaturkontrolle

- Böden und Abflüsse (+ gitter)
- Arbeitsflächen, Tische, Wurstschneidemaschine
- Waschbecken + Armaturen
- Lebensmittelbehälter, Abfalleimer
- Arbeitswerkzeug (Messer, Gabeln) Schneidbretter
- Regale Kühlchränke
- Schränke, Kasten, Regale, Fensterbänke

Schädlingsüberwachung
wöchentlich

MONAT :

JAHR:

Kontrolle der Fallen auf

	Bei- lagen	Fleisch Geflügel	TK - Waren	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühl- truhe	Arbeitsanweisung s. Reinigungs-Desinfektionsplan !!! (WER, WAS, WOMIT, WIE und WIE OFT)										Mäuse (5x)	Schaben (3x)	Ameisen Motten (3x)	
Soll:	+ 70°	+70°	- 18°	+ 4°bis 6°	+ 4°bis 6°	- 18°														
1.																				
2.																				
3.																				
4.																				
5.																				
6.																				
7.																				
8.																				
9.																				
10.																				
11.																				
12.																				
13.																				
14.																				
15.																				
16.																				
17.																				
18.																				
19.																				
20.																				
21.																				
22.																				
23.																				
24.																				
25.																				
26.																				
27.																				
28.																				
29.																				
30.																				
31.																				

Maßnahmen bei Abweichung

Maßnahmen bei Abweichung

A0-Wert nach ÖNORM 15883-1-2006 als Maßstab für die Abtötung von Mikroorganismen

Temperatur des Verfahrens mit feuchter Hitze	Zeit für A0=600		Zeit für A0=60		Zeit für A0=30	
			(Schüsselspüler)		(Geschirrspüler)	
	sec	min	sec	min	sec	min
°C	sec	min	sec	min	sec	min
65	18974	316,2	1897	31,6	9479	15,8
70	6000	100	600	10	300	5
75	1897	31,6	190	3,2	95	1,6
80	600	10	60	1	30	0,5
85	190	3,2	19	0,3	10	0,2
87	120	2	12	0,2	6	0,1
90	60	1	6	0,1	3	0,1
93	30	0,5	3	0,1	2	0
95	19	0,3	2	0,03	1	0