

Nyomon követés a vendéglátásban

Biztonságos ételek, elégedett vendégek

A nyomon követés az alapanyagoktól a készételekig kulcsfontosságú:

- garantálja az élelmiszer minőségét és biztonságát
- lehetővé teszi fertőzések, allergiák vagy minőségi problémák gyors azonosítását

Mi mindent kell követni?

1.) Alapanyagok származása és tárolása

- Számla és szállítólevél megőrzése kötelező
- Telephelyek közötti mozgás dokumentálása: tétel neve, mennyiség, azonosító jelölés, lejárati idő
- Lédíig (ömlesztett) termékek is jelölve legyenek a tartóedényeken

2.) Ételkészítés

- Rögzíteni kell a készítés időpontját – a minőségmegőrzés és fogyaszthatóság miatt
- Újrahűtés (pl. újramelegítés) minden esetben dokumentálandó
- Elkészült ételt megjelölni: név, készítés ideje, lejárati idő

3.) Tárolás és felhasználás

- Hideg saláták, szósok, készételek: jelölés, dátum, lejárati idő
- Felbontott termékek (befőttek, konzervek, szósok): felhasználhatósági idő meghatározása a gyártói előírások szerint
- Áttöltés esetén: új edényen fel kell tüntetni a tartalmat és a lejárati időt

4.) Fertőtlenítőszer

- Felbontott flakonokat is jelölni kell: név, lejárati idő

Tipp a nyomon követéshez

- Legalább egy másolat a dokumentumokról legyen a helyszínen, akár elektronikus formában
- A pontosság gyors reagálást tesz lehetővé probléma esetén
- Használj konyhakész, előkészített alapanyagokat, ha nincs lehetőség teljes elkülönítésre vagy dokumentálásra

A nyomon követés nem csupán jogszabályi kötelezettség, hanem a vendégek biztonságának és a konyha hírnevének alapja.