

News ???

Zum Abschluß des Jahres noch ein paar rätselhafte Zeilen! In diesem Jahr sind drei Ausgaben der News erschienen, die Sie auch zur Schulung Ihrer Mitarbeiter verwenden konnten. Was ist hängen-geblieben? Haben Sie auch eine Erfolgskontrolle durchgeführt?

Hier einmal eine andere Art der Erfolgskontrolle für Sie und Ihre Mitarbeiter. Die Antworten finden Sie alle in den News diesen Jahres.



1. Was bedeutet IFSG?
2. Was darf bei Wareneingangskontrolle von TK-Produkten nicht fehlen?
3. Eine Reinigung der Grundstoffleitungen bei Postmix Schankanlagen muss alle ____ Monate erfolgen.
4. Was muss in Lebensmittelbetrieben unbedingt abgelegt werden?
5. Welche Schädlinge sind auch mühelos in der 10. Etage zu finden?
6. Wo müssen die Daten des neuen Fettlösers ergänzt werden?
7. Was muss man beim Belegen von Brötchen benutzen?
8. Was müssen Lampen in der Produktion über offene Produkte unbedingt haben?
9. Was haftet Zwiebeln an, das eine besondere Lagerung erfordert?
10. Worin müssen Reinigungslappen tagsüber aufbewahrt werden?
11. Wo müssen die Zusatzstoffe ausgewiesen werden?
12. Was ist für die Messung von Speisentemperaturen notwendig?
13. Was wird in einem akkreditierten Labor mit Proben aus Lebensmittelproduktionen durchgeführt?
14. Was ist beim HACCP ein CP?
15. Was muss auf Lebensmitteln in Originalverpackung, die vor Ablauf des MHD ´s eingefroren werden, vermerkt sein?
16. Wenn ich Ware in den Tiefkühler bringe sollte ich dieweitestgehend entfernen.
17. Was steht auf Produkten bei denen eine Verlängerung der Haltbarkeit durch Einfrieren nicht erlaubt ist?
18. Zu öffnende Fenster sind in LM-Betrieben womit auszustatten?
19. Blume deren Blüte nicht nur zur Verzierung von Speisen dient, sondern auch als Tee aufgegossen und gegessen werden kann.
20. Kulinarischer Ortsname
21. Wen müssen sie jedesmal an ihrem Arbeitsplatz einweisen?
22. Um eine lückenlose Temperaturdokumentaion zu ermöglichen, sollte es im Betrieb vorliegen!

23. Eine mögliche Ursache von Fremdkörpern in Speisen.
24. Was muss in Ihrem Betrieb für Erste Hilfe Maßnahmen vorhanden sein?
25. Welche Maßnahme ist besonders wichtig – sowohl im Beruf, als auch im privaten Bereich, um eine Übertragung von Viren zu vermeiden?

Das QConSys-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Weihnachtsfest und ein (siehe Lösungssatz)!!!



Hier noch mal die Kontakte:

Susanna Grapentin, Berlin (030 / 414 030 15)
 Eva Haussmann, Krailing (089/ 856 01 780)
 Silke Kappelmeyer, Leipzig (0341/ 9095231)
 Beate Knietzsch, Salzgitter (05341/ 21 86 68)
 Anita Knizia, Extertal (05262/99 41 28)
 Marina Leboucher, Berlin (030/414 030 15)
 Kristin Mohr, Dresden (0351/ 843 83 99)
 Silvia Müller-Naendrup, Lüdenscheid (02351/4325752)
 Jörg Saal, Dresden (0351/ 843 83 99)
 Ute Steffenhagen, Berlin (030/ 414 030 15)
 Uwe Valtinke, Berlin (030/414 030 15)

Aber auch per mail stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Sie haben eine Frage an uns, wissen aber nicht an wen Sie sich genau wenden sollen, dann können Sie folgende Mail-Adresse verwenden:

info@qconsys.de

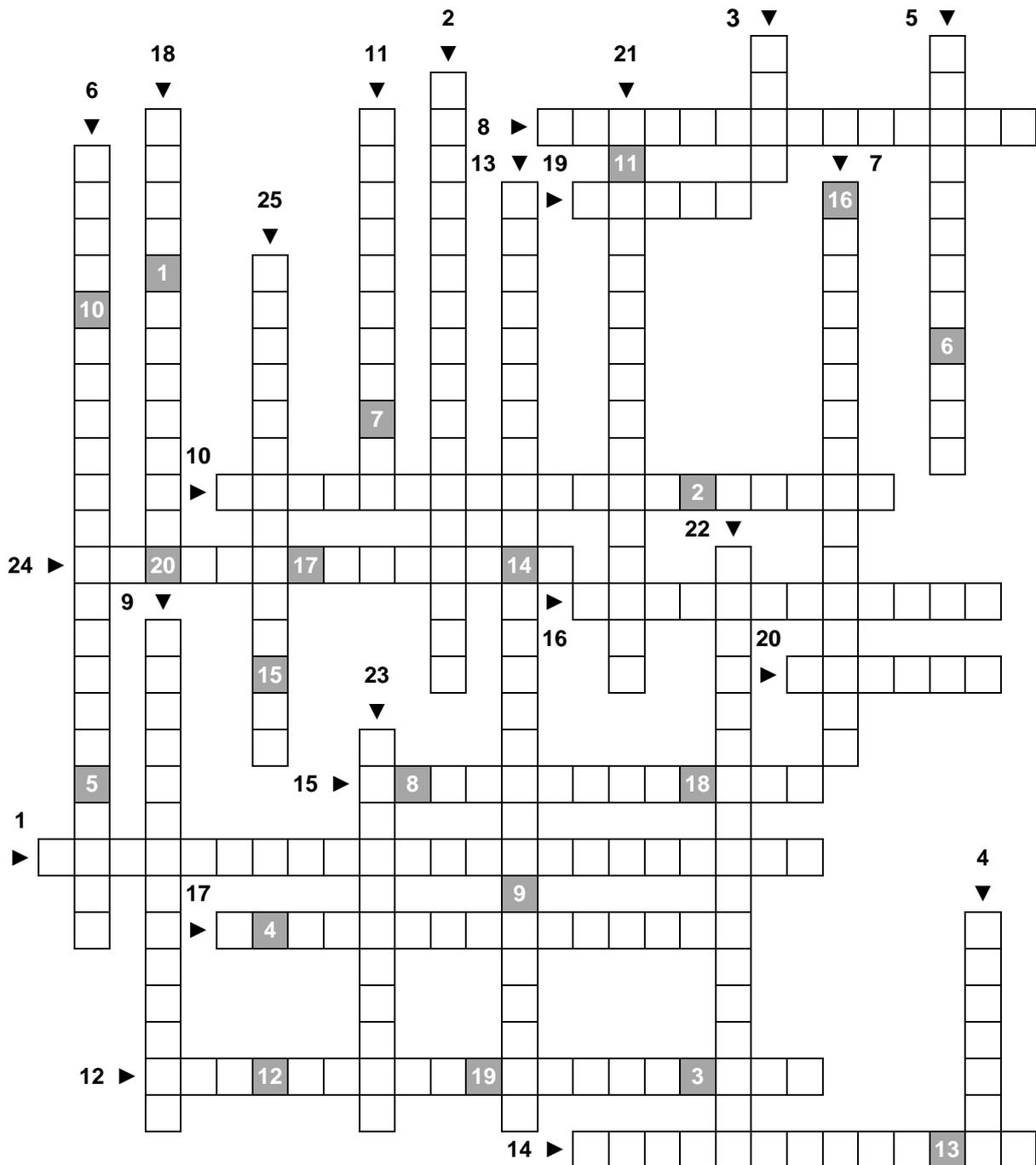
Anfragen an diese Adresse werden intern an die entsprechende Fachfrau oder den Fachmann weitergeleitet. Natürlich können Sie sich auch direkt an uns wenden.

Unsere Mail-Adressen setzen sich wie folgt zusammen:

vorname.nachname@qconsys.de

Schauen Sie doch mal auf unsere Homepage.

www.qconsys.de



Ersatzthermometer, Messerbruch, Versandkasten, Händereinigung
 Verbrauchsgut, Fliegengitter, Münze, Kuchen, Leibpersonal,
 Lebensmitteluntersuchungen, Kontrollpunkt, Einlieferdatum, Umverpackung,
 Desinfektionsmittellösung, Zweiseitig, Einzichtthermometer,
 Gefahrstoffverzeichnis, Einweghandschuhe, Zwittererschutz, Schimmelpilzen,
 Infektionsschutzgesetz, Temperaturmessung, Drei, Schmuck, Fluginsekten