 Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein <small>gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</small> ... sicher und geborgen	Handbuch Qualitätsmanagement Geltungsbereich: Küche	Kap. D.2.1.3.4
	Verfahrensweisung Lagerhaltung	

1. Ziele

- Die Lagerräume werden optimal genutzt
- Die Lagerhaltung geschieht hygienisch, bodenfrei und übersichtlich
- Die Produkte werden nach Bedarf bestellt

1.1. Zielerreichung / gewünschtes Ergebnis

- Bestellungen erfolgen zeitnah nach tatsächlichem Verbrauch
- Die Produktsortierung wird eingehalten und Mindesthaltbarkeit beachtet
- Der Hygieneplan wird eingehalten

2. Geltungsbereich

Diese VA gilt für die Heimküchen der Evang. Altenhilfe in Ludwigshafen und Altrip.

3. Begriffe

- entfällt -


4. Ablauf

4.1. Rahmenbedingungen

Lagerregeln – Lebensmittel

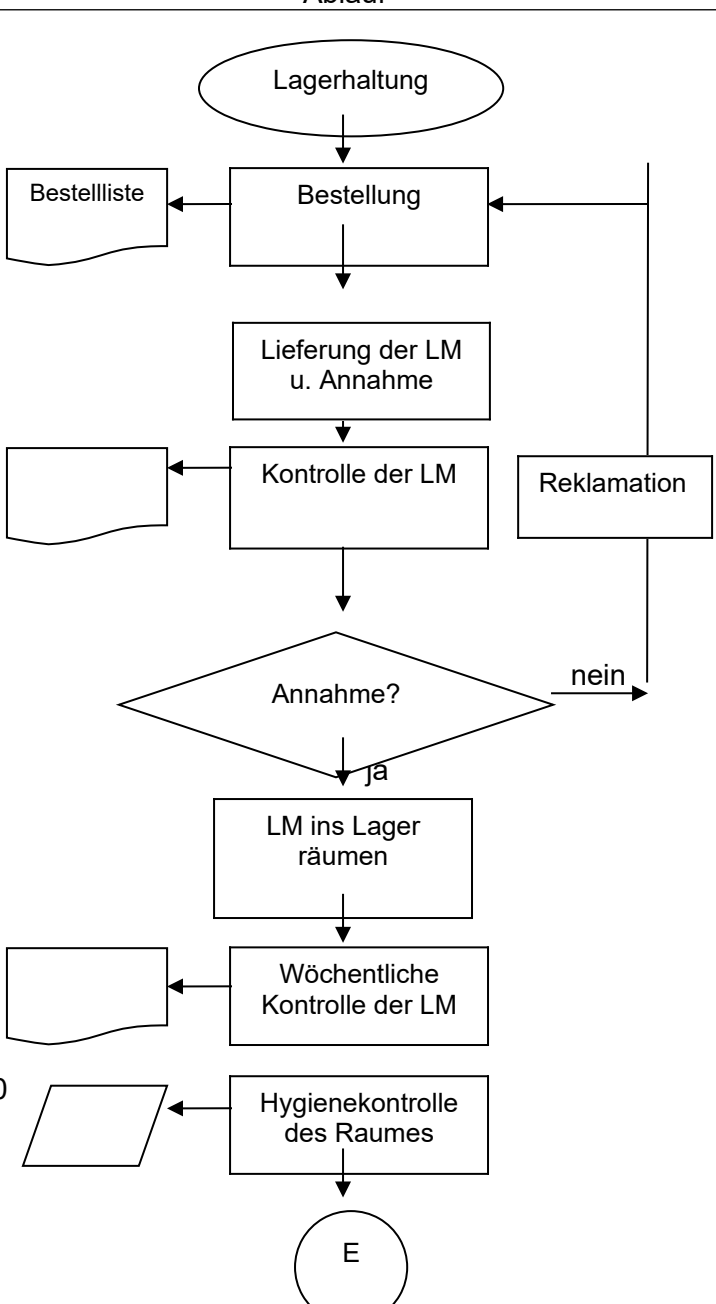
- First in - First out - Prinzip (FiFo) beachten (z. B. alte Lebensmittel nach vorne räumen, neue Lebensmittel dahinter lagern).
- Ware mit kurzem, ablaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) in besonders gekennzeichnetem Bereich lagern und schnell verbrauchen.
- Ware mit abgelaufenem MHD mit Sperrvermerk versehen, z. B. „Abgelaufene Ware nicht verwenden“, und entsorgen.
- Keine Waren auf den Boden stellen.
- Nach Artikelgruppen übersichtlich sortieren.
- Einfrierdatum (bei selbst eingefrorenen Produkten), Artikelbezeichnung und MHD muss auf Tiefkühlware vermerkt werden.
- Geräucherter Schinken u. ä. luftig und ohne Folie lagern.
- MHD muss auf allen Waren erkennbar sein (Ausnahme: frisches Obst und Gemüse).
- Alle Speisen abdecken, um nachteilige Beeinflussung zu vermeiden (LMHV § 2 Abs. 2).
- Angebrochene Trockenprodukte im Tagesvorrat lagern.
- Getrennte Lagerung von Obst/Gemüse, Eiern, Wurst/Fleisch und Molkereiprodukten.
- Umverpackungen vor dem Einlagern entfernen.
- Lager regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrollieren (1 x monatlich).
- Lagerein- und Lagerausgänge dokumentieren (EDV)
- Lagertemperaturen regelmäßig kontrollieren und dokumentieren.

Freigabe/ GF	Geprüft/ QMB	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	April 2021	QMB	QMH 2.0	April 2021	Seite 1 von 3


 <p>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH ... sicher und geborgen</p>	<p>Handbuch Qualitätsmanagement Geltungsbereich: Küche</p>	<p>Kap. D.2.1.3.4</p>
	<p>Verfahrensweisung Lagerhaltung</p>	

- Turnusmäßige Reinigung der Lagerräume im Reinigungs- und Desinfektionsplan festlegen.

4.2. Ablauf

Verantwortlich	Ablauf		Anmerkungen
KL	 <pre> graph TD Start([Lagerhaltung]) --> Bestellung[Bestellung] Bestellung <--> Bestellliste[Bestellliste] Bestellung --> Lieferung[Lieferung der LM u. Annahme] Lieferung --> Kontrolle[Kontrolle der LM] Kontrolle <--> Reklamation[Reklamation] Kontrolle --> Annahme{Annahme?} Annahme -- ja --> Lager[LM ins Lager räumen] Lager --> Wochentliche[Wöchentliche Kontrolle der LM] Wochentliche <--> Hygiene[Hygienekontrolle des Raumes] Hygiene --> Ende((E)) Reklamation --> Bestellung </pre>		
ZE, KL	2	1	1 Mit Hilfe der Bestellliste 2 Bestellliste
MA, KL		3	
MA, KL	5	4	4 Sichtkontrolle: beschädigt, MHD überschritten 5 Kontrollformulare für Anlieferung
MA, KL		6	6 LM annehmen od. ablehnen
MA, KL		7	
KL	9	8	8 Kontrolle der LM nach Datum u. Zustand 9 Liste z. Kontrollabzeichen
KL	10	10	10 Hygieneplan

Freigabe/ GF	Geprüft/ QMB	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	April 2021	QMB	QMH 2.0	April 2021	Seite 2 von 3

 Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein <small>gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</small> ... sicher und geborgen	Handbuch Qualitätsmanagement Geltungsbereich: Küche	Kap. D.2.1.3.4
	Verfahrensanweisung Lagerhaltung	

5. Zuständigkeiten

Die Zuständigkeiten sind im Flussdiagramm geregelt.

6. Mitgeltende Unterlagen

HACCP-Konzept

7. Anlagen

- entfällt -

8. Änderungsdienst / Freigabe / Verteiler

QMB
 Geschäftsführung
 s. Konzeption

Freigabe/ GF	Geprüft/ QMB	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	April 2021	QMB	QMH 2.0	April 2021	Seite 3 von 3