

Merkblatt für Lebensmittelbetriebe an Festanlässen

Deklaration von Lebensmitteln

- Angabe Sachbezeichnung und Preis schriftlich.
- Bei Fleisch:
Angabe vom Herkunftsland und allenfalls Hinweis auf Antibiotika/Hormone schriftlich.
- Bei Getränken:
Angabe von Menge, Sachbezeichnung, Preis schriftlich
3 alkoholfreie Getränke billiger als das günstigste alkoholische Getränk in derselben Menge.
Hinweis auf Jugendschutzbestimmungen schriftlich.

Einrichtung des Standes

- Handwascheinrichtung mit Seife und Einwegpapier.
- Sputumschutz bei offenen Lebensmitteln im Kundenbereich.
- Genügend Kühleinrichtungen (Temperatur tiefer als 5 °C) für leichtverderbliche Lebensmittel.
- Abwaschbare, saubere, genügend grosse Arbeitsflächen.
- Keine Lebensmittel direkt auf dem Boden lagern.
- Ordnung und Systematik erstellen.
- Lebensmittel vor Umwelteinflüssen und Publikum schützen.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

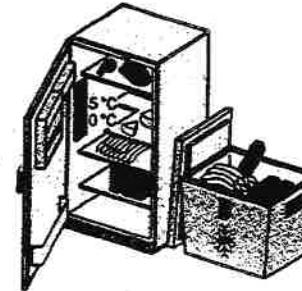
- Persönliche Hygiene (Hände, saubere Arbeitskleidung).
- Einhalten der Kühlkette bei leichtverderblichen Lebensmitteln.
- First in First out Prinzip umsetzen.
- Wenn möglich Werkzeuge beim Verarbeiten/Schöpfen von Lebensmitteln verwenden.
- Saubere Betriebseinrichtung.
- Fritieröl filtrieren und kontrollieren.
- Stand bei Arbeitsende reinigen und aufräumen.
- Lebensmittel über Nacht schützen und geeignete Temperaturen sicherstellen.

Selbstkontrolle / Personalschulung

- Kontrolle der Lebensmitteltemperaturen (Kontrollthermometer).
- Kontrolle der Sauberkeit.
- Kontrolle ob alle Angaben der Wahrheit entsprechen.
- Schulung, dass keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche erfolgt.
Kein Wein, Bier, Saft an unter 16 Jährige
Keine Spirituosen / spirituosenhaltige Getränke an unter 18 Jährige

Die 9 Hauptregeln

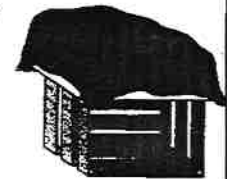
- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5°C
- Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
- leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
- Reinigungsmittel
- Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
- glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
- eitrigen Wunden
- Durchfall
- Grippe/Fieber



- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein

