

HYGIENE - CHECKLISTE FÜR GELEGENHEITSWIRTSCHAFTEN

Sehr geehrte Gelegenheitsbeizerinnen und Gelegenheitsbeizer

Mit diesem Schreiben möchten wir Euch als Standbetreiber ein paar Tipps im Umgang mit Lebensmittel geben, damit unser Gmeindsfäscht auch die hygienischen Standards von Gelegenheitswirtschaften erfüllt.

Wir bitten Euch, dieses Schreiben allen Helfern des Vereins, die mit der Zubereitung oder dem Verkauf von Lebensmittel zu tun haben, zur Lektüre auszuhändigen.

1. Definition und Geltungsbereich

Unter Gelegenheitswirtschaften versteht man Betriebe mit baulich einfachen Einrichtungen, die nur zeitweise und/oder bei besonderen Gelegenheiten benützt werden. Die Bewilligung ist zeitlich begrenzt und gilt für sämtliche Betriebe und Anlässe, an denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

2. Allgemeine Anforderungen

Die verantwortliche Person hat dafür zu sorgen, dass bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel grösste Ordnung und Reichlichkeit (Hygiene) beachtet wird.

In der unmittelbaren Umgebung von Lebensmitteln dürfen keine Schuhe und Kleider deponiert werden.

Personen, die mit der Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt sind, ist das Rauchen untersagt.

Personen, die krank sind (z.B. Fieber, Erbrechen, Durchfall usw.), Ekzeme oder eitrige Wunden aufweisen, dürfen nicht beschäftigt werden.

3. Anforderung an die Einrichtungen

Es muss genügend fliessendes Trinkwasser zur Verfügung stehen. In Ausnahmefällen kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.

Für das Händewaschen müssen frisches Wasser, Reinigungsmittel und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.

Die Arbeitstische zur Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatte, leicht abwaschbare Oberflächen aufweisen. Lebensmittel, Geschirr, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen von Verunreinigung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen usw.) zu schützen.

Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss genügend Bodenabstand eingehalten werden. Tiere sind fernzuhalten.

unsere Hauptsponsoren:

unsere Mediensponsoren:

Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren, muss eine lückenlose Kühlhaltung sichergestellt sein.

Es müssen geeignete Kühleinrichtungen zur Verfügung stehen, die eine konstante Kühltemperatur von max. +5°C gewährleisten.

Ungefrorene oder aufgetaute Hackfleischprodukte müssen am Herstellungstag zubereitet und verbraucht werden.

Hackfleischprodukte müssen konstant gekühlt und bei max. +5°C gelagert werden.

Die Anlieferung in gefrorenem Zustand wird empfohlen. Warme Speisen sollen bei mind. 65°C warm gehalten werden.

Sämtliche, für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (wie Gipfeli, Weggli, Nussgipfel, Sandwiches usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen von Verunreinigung geschützt sein.

Für die Reinigung von Pfannen, Töpfen, Anrichtgeschirr und Arbeitsbesteck müssen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein.

Für die Abfälle müssen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke in genügender Zahl zur Verfügung stehen.

Die Abfallbehälter sind ausserhalb des Küchenbereichs zu stationieren.

4. Speise- und Getränkearte

Die Preise sämtlicher Lebensmittel und Getränke sind den Gästen in geeigneter und gut ersichtlicher Weise zusammen mit Sachbezeichnung, Mengenangabe und weiteren Kennzeichnungsvorschriften (Allergeninformation, Fleischherkunft) bekannt zu geben.

Substanzen, die Allergien auslösen können (z.B. Gluten, Milch, Eier, Nüsse) müssen ausgewiesen werden. Das Personal muss entsprechend informiert werden. Wir empfehlen Euch, die Informationen zu Allergenen im Speiseangebot schriftlich bereit zu haben.

Stände mit Alkoholausschank werden von uns mit einem kleinen Jugendschutz-Plakat ausgestattet. Wir bitten Euch, dieses an der Bar gut sichtbar zu platzieren. Im Zweifelsfall bitte einen Ausweis verlangen.

5. Selbstkontrolle

Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit muss ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontroll-Konzept erarbeitet und umgesetzt werden. (Siehe Beilage «Kontrollblatt»).

unsere Hauptsponsoren:

unsere Mediensponsoren: