

Checkliste für Festwirtschaften

Produktion von Lebensmitteln

- Dies müssen unter hygienischen Bedingungen produziert werden. Nicht in Garagen oder ähnlichen Hinterräumen. Am besten vor Ort, oder in einer gewerblichen Küche, wie Kirchengemeindehaus, Restaurant, Metzgereien etc.
- die Speisen müssen nach der Herstellung sofort auf 5°C gekühlt werden. Keine Anlieferung von warmen Speisen !

Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

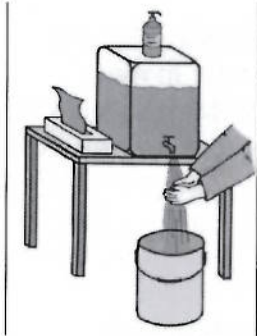
- Vorgekochte Lebensmittel wie Nudeln, Gemüse, Reis müssen gekühlt transportiert werden. Sie dürfen dabei eine Temperatur von 5°C nicht überschreiten.
- Fisch darf bei max. +2°C transportiert werden..
- Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei max. +5°C,
- Tiefkühlprodukte bei mind. -18°C oder kälter
- Die Lebensmittel müssen sauber verpackt und vor Verunreinigung geschützt sein

Vor Ort

- Kühllhaltung von Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnissen bei max. +5°C,
- Fisch bei max. +2°C
- Es dürfen nur so viele Lebensmittel vor Ort erwärmt werden, welche innert einer Stunde abverkauft werden können. Die Speisen müssen mindestens auf 60°C erwärmt werden.
- Es müssen Kontrollthermometer in den Kühl- und/oder Tiefkühleinheiten vorhanden sein
- Es müssen genügend leistungsfähige Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, damit die Geräte nicht überfüllt werden (keine Getränkekühler, am besten Tiefkühltruhen).
- Es dürfen keine Verarbeitungsschritte auf dem Boden oder auf Karton erfolgen
- Alle Gegenstände wie Geräte, Einweggeschirr darf nicht direkt auf dem Boden gelagert werden.
- Für alle angebotenen Produkte und Speisen muss vor Ort bekannt sein, welche Zutaten, insbesondere Allergene, diese beinhalten. Dies kann in Form einer Liste sein oder die Originalpackungen mit den Deklarationen sind vor Ort.

Optimale Händehygiene

- Es muss ein Wasserkanister so wie ein Seifenspender und Einweghandtücher vorhanden sein, (siehe Skizze)



Verkaufsstand

- Muss überdeckt sein. (Schirm oder Dach)
- Spuckschutz bei offen angebotenen Lebensmitteln
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsflächen

Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten

Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen

Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Keine offenen Wunden
- Saubere Hände

Kennzeichnung

- Hinweisschild bezüglich Verkauf und kostenloser Weitergabe von Alkohol
- Bei Fleisch muss die Länderherkunftsbezeichnung vorhanden sein. Schweinesteak aus der Schweiz. Bei Fisch: Wildfang – Fanggebiet, Zucht- Land
- Zur Allergenauskunft muss ein ähnlicher Satz ausgehängt sein: „Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über die in den Produkten enthaltenen Allergene“.