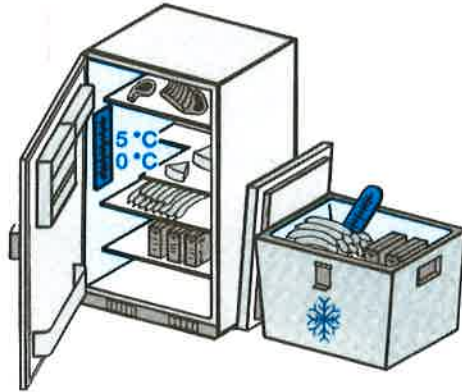


MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

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



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

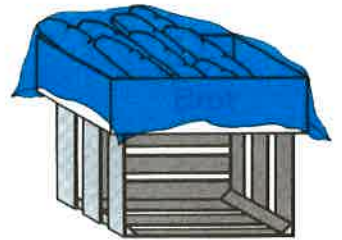


- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



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

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



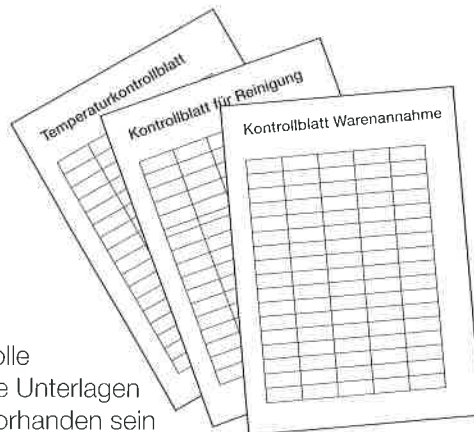
- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



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



- 9** Selbstkontrolle
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizer
Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren
Nachdruck 2015



Selbstkontrolle Gelegenheitswirtschaften - Checkliste

Organisatorisches

Organisator: _____

Anlass: _____

Ort: _____

Datum von/bis: _____

Personelles

Verantwortliche Person: _____ Tel. _____

Stellvertretung: _____ Tel. _____

Checkliste

Was	Soll	Kontrolle i.O.
Anlieferung Lebensmittel	Sauber verpackt	<input type="checkbox"/>
	Leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt?	<input type="checkbox"/>
	Einwandfreier Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel	<input type="checkbox"/>
Kühlhaltung	Kühlhaltung eingehalten: leicht verderbliche Lebensmittel bei max. 5°C, Fisch 2°C, Tiefkühlprodukte - 18°C	<input type="checkbox"/>
Heisshaltung	Max. 3 Stunden bei mind. 65°C	<input type="checkbox"/>
Lagerung	Vor äusserer Einwirkung geschützt (z.B. Vögel)	<input type="checkbox"/>
	Keine Bodenlagerung	<input type="checkbox"/>
	Rein/unrein getrennt (Rohprodukte/essfertige Speisen)	<input type="checkbox"/>
Handwascheinrichtung	Fliessendes Trinkwasser	<input type="checkbox"/>
	Seife	<input type="checkbox"/>
	Papierhandtücher	<input type="checkbox"/>

Stand/Küche	Arbeitsflächen glatt, abwaschbar	<input type="checkbox"/>
	Spuckschutz im Bereich von genussfertigen, offenen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>
Abfälle	Abfälle werden vorschriftsgemäss gelagert und täglich entsorgt	<input type="checkbox"/>
Personalhygiene	Saubere Arbeitskleidung	<input type="checkbox"/>
	Kein Zugang zu Lebensmitteln für Personen mit ungeschützten offenen Wunden oder übertragbaren Krankheiten.	<input type="checkbox"/>
	Rauchverbot	<input type="checkbox"/>
Kennzeichnung / Auskunftspflicht	Allergenhinweis-Information bei offen angebotenen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>
	Fleisch- und Fischherkunft bei offen angebotenen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>
	Kennzeichnung bei vorverpackten Produkten	<input type="checkbox"/>
Alkohol	Schriftlicher Hinweis auf das Alkoholabgabeverbot an Jugendliche	<input type="checkbox"/>

Hinweis

Dies ist eine Checkliste zur Erarbeitung eines Selbstkontroll-Konzepts für Gelegenheitswirtschaften. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit sowie ohne Präjudiz bei künftigen amtlichen Kontrollhandlungen.