

Merkblatt

Gelegenheitswirtschaften

Ordnung und Reinlichkeit sind oberstes Gebot

1. Hygiene

- Qualitätssicherung/Selbstkontrolle** ⇒ Gefahrenanalyse machen
⇒ Kritische Punkte regeln
⇒ Arbeitsanweisungen erstellen
⇒ Personal informieren/schulen
⇒ Eigenkontrolle durchführen
- Schuhe und Kleider** ⇒ Nicht in der Nähe von
Lebensmitteln deponieren
- Rauchen** ⇒ Wo mit Lebensmittel gearbeitet
wird, **nicht gestattet!**
- Kranke Mitarbeiter** ⇒ Bei Fieber, Durchfall, Ausschlägen,
eitrigen Verletzungen an Händen,
nicht im Betrieb arbeiten lassen!

2. Einrichtungen

- Aufbewahren von Lebensmitteln
und Geschirr** ⇒ Leicht verderbliche Lebensmittel
und Fleischwaren kühl lagern,
unter +5°C (Fleisch) +2°C (Fisch)
⇒ Vor Staub und Schmutz schützen
⇒ Nicht direkt auf den Boden stellen
- Arbeitstische** ⇒ Glatte abwaschbare Oberflächen
- Arbeitsplätze, Grills,
Kebabstände usw.** ⇒ Zuschauerseitig, Spuckschutz bis
auf Sichthöhe oder Standort vom
Publikum abwenden
- Trinkwasser** ⇒ Muss in genügender Menge und in
guter Qualität vorhanden sein

Für die Konsumation präsentierte Lebensmittel

⇒ Vor Verunreinigungen schützen und abdecken (Spuckschutz)

Abfälle

⇒ in verschliessbare Behälter oder Kehrriechtsäcke geben und ausserhalb des Küchenbereichs stationieren.

3. Speise- und Getränkearten

- ⇒ Preise, Sachbezeichnungen, vergleichbare Mengenangaben gut ersichtlich bekannt geben
- ⇒ Bei Spirituosen Vol % angeben
- ⇒ Bei Fleisch, Tierart und Produktionsland (schriftlich, nicht mit Abkürzungen) angeben.
- ⇒ Mindestens ein alkoholfreies Getränk muss im Mengenverhältnis billiger sein als das billigste alkoholische Getränk!!!

Glasverkauf ist erlaubt wenn **bediente Sitzplätze zur Verfügung stehen.**
Bestehen keine bedienten Sitzplätze (Barverkauf) muss das Getränk in Becher oder Dosen verkauft werden.
Ausgenommen ist Weinverkauf.

ab 18			
16 bis 18			
unter 16			