

Organisatorisches

Kantonschemiker 041 825 41 41 Föhneneichstr. 15 6440 Brunnen

kc@laburk.ch laburk.ch

Selbstkontrolle Gelegenheitswirtschaften - Checkliste

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

Papierhandtücher

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

Hinweis

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