

Kontrollblatt; vor jedem Anlass ausfüllen.

Anlass:

Anlassbewilligung:

Datum: vom bis

	Name:	Unterschrift:
Gesamtverantwortung		
Verantwortung Selbstkontrolle und Hygiene		
Verantwortung Übernahme Räume / Einrichtung		
Verantwortung Küche		
Verantwortung Office		
Verantwortung Versorgung		
Verantwortung Entsorgung		
Verantwortung Sicherheit		

Besonders zu beachten bei Gelegenheitswirtschaften!

- Die Mitarbeitenden im Festbetrieb schulen und informieren
- Die Verantwortlichkeiten klar regeln
- Handwascheinrichtungen für die Mitarbeitenden zur Verfügung stellen
- 1. Hilfe-Apotheke für kleine Wunden und Verletzungen bereit halten
- Die Mitarbeitenden über die Sicherheitsvorkehrungen informieren
- Lebensmittel in Kühlschränken mit genügender Kühlleistung lagern
- Kristallzucker in offenen Gefässen auf Festtischen vermeiden
- Bei Offenverkauf von Kuchen und Torten einen Spuckschutz anbringen
- Würste und Fleisch vakuumiert abgepackt einkaufen und kühl lagern (damit der Transport an den Grill sowie die Rückgabe hygienisch erfolgen kann)
- Frittieröl regelmässig kontrollieren und auswechseln.
Schaum, dunkle Farbe und beissender Rauch sind Zeichen für zu altes Öl.
ACHTUNG: Nie frisches Öl mit gebrauchtem mischen
- Rahmmaschinen korrekt reinigen (nach Gebrauchsanweisung)
- Deklarationsvorschriften: Produktionsland Fleisch, evt. besondere Produktionsmethoden Fleisch gemäss Herstellerangaben, Restriktionen bei der Abgabe von alkoholhaltigen Getränken an Jugendliche (Jugendschutz)

**Alle Mitarbeitenden müssen über die Hygiene und die Selbstkontrolle informiert sein.
Kontrollpersonen können die Auskunftsperson frei wählen!**

Deshalb:

Vor jedem Anlass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz schulen und instruieren. Die Schulung sollte durch eine Unterschrift der Schulungsteilnehmer bestätigt werden.

Missachtungen können die Veranstalter teuer zu stehen kommen.

Alle, die Lebensmittel verarbeiten, abgeben, produzieren usw. unterstehen der Lebensmittelgesetzgebung!

Checkliste; regelmässig durchgehen!

Thema	Kontrollpunkt	i.O.	Mangel	Behebung
Mitarbeiter	Instruktion Hygiene Rauchverbot Gesundheitszustand Arbeitskleider			
Räume	Arbeitsplatz Personalgarderobe Personaltoiletten Lüftungen			
Ein- richtungen	Handwaschgelegenheiten Tische Kühlgeräte Tiefkühlgeräte Kocheinrichtungen Grilleinrichtungen			
Geschirr	Gläser, Besteck Einweggeschirr Grillzangen, Kochgeschirr			
Versorgung	Trinkwasser Warmwasser Strom			
Entsorgung	Abfälle Abwasser			
Waren- kontrolle	Eingangskontrolle Einlagerung Verarbeitung Zubereitung			
Selbst- kontrolle	Konzept Anweisungen Aufzeichnungen			

Kontrolliert: Datum / Zeit:

Visum:

Kontrollblatt

Anlass:

Stand Nr.: Standort:

Betr.-Nr.: Betrieb:

PLZ /Ort: Strasse:

Dat./Visum: Verantwortlich:

		Datum:							
		Zeit:							
		Anwesend:							
1. Anlieferung	Sauber verpackt? Leichtverderbliche Lm. gekühlt?	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein
2. Kühllhaltung	Kontrollthermometer. vorhanden? Im Produkt gemessene Temperatur	☐ ja °C	☐ nein °C	☐ ja °C	☐ nein °C	☐ ja °C	☐ nein °C	☐ ja °C	☐ nein °C
3. Lagerung	Vor äusseren Einflüss. geschützt?	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein
4. Handwascheinrichtung	Fliessendes Wasser? Reinigungsmittel? Papierhandtücher?	☐ ja ☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein ☐ nein
5. Stand/Küche	Arbeitsflächen glatt, abwaschbar? Sputumschutz vorhanden?	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein	☐ ja ☐ ja	☐ nein ☐ nein
6. Personalhygiene	Rauchverbot am Arbeitsplatz?	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein
7. Abfälle	Vorschriftsgemässe Entsorgung?	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein