

# Selbstkontrollkonzept für einen Festwirtschaftsbetrieb

Anlass: .....

Datum: .....

**Verantwortliche Person:** .....

Stellvertretung: .....

**Unterschrift:** .....

- **Die verantwortliche Person bestätigt mit ihrer Unterschrift, dass die nachstehenden Massnahmen kommuniziert und eingehalten werden.**
- **Punkte, welche Ihren Anlass nicht betreffen, sind zu streichen.**
- **Das Original dieses Konzepts ist der Gemeindeschreiberei zusammen mit dem Festwirtschaftsgesuch einzureichen. Eine Kopie behält der Gesuchsteller/die Gesuchstellerin bei sich.**

---

## Personal

- Das Personal wird vor dem Anlass durch den verantwortlichen Bewilligungsnehmer über Hygiene, Konzept und dem richtigen Umgang mit Lebensmitteln orientiert.
- Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen, in jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettengang, nach Pausen (nach Rauchen, Essen etc.), nach Berühren von rohen und ungereinigten Lebensmitteln etc.
- Kein Schmuck an den Händen (ausser Ring), keine Wunden an Händen und Armen
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung.
- Am Arbeitsplatz nicht Essen, nicht Rauchen.
- Vor dem Anlass festlegen: Geschirrwaschmaschine oder Einweggeschirr.
- In allen Bereichen, wo mit offenen Lebensmitteln gearbeitet wird, ist ein Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern eingerichtet.
- Dem Personal steht eine einwandfreie Toilette zur Verfügung, mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtüchern.
- Während des Anlasses werden die Toiletten regelmässig auf Sauberkeit kontrolliert.

## Anlieferung Lebensmittel

- Es gelangen nur kontrollierte Produkte in den Lager- und Produktionsbereich!
- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit einwandfreier Wasserqualität zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein (keine Feuerwehrschränke).

Folgende Punkte werden kontrolliert:

#### *Leichtverderbliche Lebensmittel*

- Temperatur max. +5°C, Tiefkühlprodukte mind. -18°C
- Zustand der Ware
- Zustand der Verpackung
- Datierung (ist die Ware noch in der Verkaufsfrist)
- Angabe des Produktionslandes bei Fleisch und Fleischerzeugnissen.

#### *Haltbare Lebensmittel (Stichproben)*

- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdaten
- Haltbarkeit, Aufblähungen und Beschädigungen bei Konserven
- Allgemeiner Zustand der Ware

### **Einrichtungen, Buffet, Arbeits- und Abstellflächen**

- Sämtliche Arbeits- und Abstellflächen sind hart, glatt und leicht zu reinigen.
- Die Arbeits- und Abstellflächen werden stets sauber gehalten.
- Trennung der Bereiche "sauber" und "schmutzig".
- Reinigung gemäss Reinigungsplan.

### **Selbstbedienungsbuffet**

- Offen angebotene Lebensmittel werden mittels Spuckschutz vor negativen Einflüssen des Publikums geschützt.
- Bedienungswerkzeuge sind vorhanden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Sandwiches) werden nur in kleinen Mengen angeboten. Die Lebensmittel sind während **max. 2 - 3 Stunden ungekühlt**.

### **Grillstand**

- Beim Grillstand wird die nötige Distanz zum Publikum mit einer Abschränkung sichergestellt.
- Es wird nur soviel Fleisch ungekühlt beim Grill gelagert, wie unmittelbar verarbeitet wird. Das restliche Fleisch wird bei max. **+5°C gelagert**.

### **Küche**

**Verantwortliche/r Küchenchef/in:** .....

- In der Küche arbeitet das gesamte Personal nach den Anweisungen des/der Küchenchefs/in und der "guten Herstellungspraxis".
- Es gelangen keine Speisen die rohe Eier, Rohmilch usw. enthalten zur Abgabe.
- Das Frittieröl wird täglich kontrolliert und wenn nötig ersetzt.
- Sämtliche Arbeits- und Abstellflächen sind hart, glatt und leicht zu reinigen.
- Alle benutzten Gerätschaften, Einrichtungen, Arbeits- und Abstellflächen, usw. werden gemäss Reinigungsplan gereinigt.
- Die Handwaschgelegenheit ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt. Beschickung mit Warm- und Kaltwasser.

## Speisezubereitung

- Sämtliche Speisen werden der "guten Herstellungspraxis" und nach Anweisungen des/der Küchenchefs/in entsprechend produziert.

## Speiseresten

- Speisen werden nur am Produktionstag abgegeben. Resten werden dem Speiseabfall zugeführt.
- Speiseabfälle werden kühl und verschlossen gelagert.
- Am Ende des Anlasses werden die Speiseabfälle durch einen konzessionierten Abfallverwerter oder den Kehricht entsorgt.

## Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel

- Sämtliche Lebensmittel die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, werden bei max. 5°C oder nach Vorgabe des Lieferanten gelagert.  
Tiefkühlprodukte werden bei mind. -18°C aufbewahrt.
- Die Temperaturen werden ständig überwacht und zweimal täglich dokumentiert.

## Geschirr, Gerätschaften, Händehygiene

- Sofern keine sachgerechte Abwascherei vorhanden ist, darf nur Einweggeschirr verwendet werden.
- In sämtlichen Bereichen wo mit offenen Lebensmittel gearbeitet wird, steht ein Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern zur Verfügung. Beschickung mit Warm- und Kaltwasser.

## Toiletten für Gäste und Personal

- Ab 50 Sitzplätzen werden für Damen und Herren getrennte Toiletten angeboten.
- Dem Personal steht eine hygienisch einwandfreie Toilette zur Verfügung. Die Handwaschgelegenheit ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt. Beschickung mit Warm- und Kaltwasser.
- Während dem Anlass werden die Toiletten regelmässig auf Sauberkeit und Hygiene überprüft und wenn nötig gereinigt. Verbrauchsmaterial ist in genügender Menge vorrätig.

## Angebotskarte

- Auf der Speisekarte sind bei Fleisch und Fleischerzeugnissen die Tierart (Schwein, Rind, Kalb, Lamm oder Geflügel) und das Produktionsland deklariert.

Zudem sind ausländische Fleisch und Fleischerzeugnisse, die mit in der Schweiz verbotenen Produktionsverfahren hergestellt wurden entsprechend deklariert.

Deklaration gemäss Art. 3 LDV:

**„kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein“**

**und / oder**

**„kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“**

- Die Getränkekarte umfasst Sachbezeichnung, Menge, Preis und Vol.% bei Spirituosen.
- 3 alkoholfreie Getränke müssen billiger angeboten werden als das billigste alkoholhaltige Getränk in gleicher Menge.
- Spirituosenausschank an Jugendliche unter 18 Jahren, sowie Alkoholausschank an Jugendliche **unter 16 Jahren ist verboten**. Alkopops sind den Spirituosen gleichgestellt. Dieser Hinweis muss auf einem gut sichtbaren Schild am Verkaufspunkt angebracht werden.

