

## Kontrollblatt; vor jedem Anlass ausfüllen.

Anlass: .....

Anlassbewilligung: .....

Datum: ..... vom ..... bis .....

	Name:	Unterschrift:
Gesamtverantwortung		
Verantwortung Selbstkontroll- le 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)

**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!

Anleitung zur Erarbeitung eines Selbstkontroll-Konzepts für Gelegenheitswirtschaften.  
 Ohne Anspruch auf Vollständigkeit sowie ohne Präjudiz bei künftigen amtlichen Kontrollhandlungen!

## Checkliste; regelmässig durchgehen!

Thema	Kontrollpunkt	i.O.	Mangel	Behebung
Mitarbeiter	Instruktion Hygiene Rauchverbot Gesundheitszustand Arbeitskleider .....			
Räume	Arbeitsplatz Personalgarderobe Personaltoiletten Lüftungen .....			
Ein- richtungen	Handwaschgelegenheiten Tische Kühlergeräte Tiefkühlergeräte 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: .....  
 .....

Anleitung zur Erarbeitung eines Selbstkontroll-Konzepts für Gelegenheitswirtschaften.  
Ohne Anspruch auf Vollständigkeit sowie ohne Präjudiz bei künftigen amtlichen Kontrollhandlungen!

## Kontrollblatt

Anlass: .....

Stand Nr.: ..... Standort: .....

Betr.-Nr.: ..... Betrieb: .....

PLZ /Ort: ..... Strasse: .....

Dat./Visum: ..... Verantwortlich: .....

Datum:

Zeit:

Anwesend:

1.	Anlieferung	Sauber verpackt? Leichtverderbliche Lm. gekühlt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein
2.	Kühlhaltung	Kontrollthermometer. vorhanden? Im Produkt gemessene Temperatur	<input type="checkbox"/> ja .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> nein .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> ja .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> nein .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> ja .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> nein .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> ja .....°C .....°C	<input type="checkbox"/> nein .....°C .....°C
3.	Lagerung	Vor äusseren Einflüss. geschützt?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
4.	Handwascheinrichtung	Fliessendes Wasser? Reinigungsmittel? Papierhandtücher?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein
5.	Stand/Küche	Arbeitsflächen glatt, abwaschbar.? Sputumschutz vorhanden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nein
6.	Personalhygiene	Rauchverbot am Arbeitsplatz?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
7.	Abfälle	Vorschriftsgemässe Entsorgung?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein