

Selbstkontrolle für Gelegenheitsbetriebe

Es werden folgende Arten von Gelegenheitsbetrieben unterschieden:

- a) Gastgewerbliche (Festwirtschaften)
- b) Verkaufsstände verschiedenster Art, z.B. Verkauf von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlvorschriften, Verkauf vorverpackter Lebensmittel oder Offenverkauf, Imbissstände mit Zubereitung vor Ort.

1. Anforderungen an Gelegenheitsbetriebe

Ausgangslage: Was muss ein Gelegenheitsbetrieb tun, um die Vorschriften der Selbstkontrolle zu erfüllen?

Rechtsgrundlagen: Artikel 23, Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992
Artikel 17, Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995
Artikel 11, Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995

Nebst den technischen Voraussetzungen ist die Lebensmittelsicherheit durch eine betriebsangepasste Selbstkontrolle zu gewährleisten, welche je nach Angebot folgende Bereiche umfassen muss:

- Auflisten des Angebots an Speisen, Getränken und deren Zubereitung.
- Festlegen der Arbeitsabläufe und der Planung der Infrastruktur.
- Erstellen der Selbstkontrolle:

2. Gefahrenanalyse, Risikobewertung und Lenkungsmassnahmen

- Trinkwasserversorgung (für Zubereitung und Reinigung)
- Wahreningang (Kühlkette)
- Lagerung der leichtverderblichen und tiefgekühlten Lebensmittel
- Zubereitung der kalten und warmen Speisen
- Aufbewahrung der vorbereiteten Speisen und der Resten
- Verteilung und Abgabe der Speisen
- Entsorgung der Abfälle

3. Arbeitsanweisungen und Aufzeichnungen (Personalschulung)

- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln
- Massnahmen bei Verletzungen und Krankheit
- persönliche Hygiene und Arbeitskleidung
- Selbstkontrolle

Für Auskünfte steht der Lebensmittelkontrolleur zur Verfügung:

Scheidegger Christian, Mättenbach, 4934 Madiswil, Tel. 062 965 34 86

**Selbstkontrolle zwei Wochen vor dem Anlass dem
Lebensmittelkontrolleur abgeben!!
Speise- und Getränkekarte beilegen.**