

(Organisator) (gilt als Beispiel)

(Anlass)

vom **(Tag, Datum)**

Festgelände (Örtlichkeiten)

Lebensmittel - Selbstkontrolle

Inhaltsverzeichnis

Adressverzeichnis

Verantwortlichkeiten, Lebensmittel - Lieferanten, Notfalldienste

Gefahrenanalyse

Hygienekonzept

Personalrichtlinien

Arbeitsanweisungen (AB):

Generell

Personal - Hygiene

AB für Festbetrieb- und Servicepersonal

Arbeitsanweisungen

Erscheinungsbild

Arbeitstechnik

AB für Personal - Hygiene

Händewaschen

WC – Tour

AB für Abräumungspersonal

Erscheinungsbild

Arbeitstechnik

Reinigung

Temperaturkontrolle

Toilettenkontrolle

Preisliste

Produkt / Menge / Preis

Deklaration Fleisch- und Fleischprodukte, Spirituosen (Vol %)

Organisator)
(Anlass)

Festgelände (Örtlichkeiten)

Adressverzeichnis

Präsident (Verein)	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Lebensmittelverantwortlicher / Festwirt	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Chef Bau- und Einrichtung	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Lebensmittelkontrolle	<i>Kantonales Laboratorium Bern</i> <i>Lebensmittelkontrolle</i> <i>Muesmattstrasse 19</i> <i>3012 Bern</i>	031 633 11 11
Fleisch- und Fleischwaren- lieferant	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Brot	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Fische (Felchen Bielersee)	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Gebäck und Torten	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Getränke - Lieferanten	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Arzt	<i>(Name, Vorname)</i> <i>(Strasse)</i> <i>(PLZ / Ort)</i>	<i>(Telefon Privat)</i> <i>(Telefon Geschäft)</i> <i>(Natel)</i>
Notfalldienst	Spitalzentrum Biel	032 324 24 24
Feuerwehr	Notruf	118
Polizei	Notruf	117

Verteiler : Präsident (Verein)
Festwirt
Lebensmittelverantwortliche
Kantonale Lebensmittelkontrolle

Gefahrenanalyse, Risikobewertung und Lenkungspunkte gemäss QS / LMK

Seite 1 / 2

Bereiche	Gefahren	Risiko - bewertung	Lenkungspunkte bzw. - Massnahmen
<p>Wareneingang</p> <p>Bratwürste Steak's Kartoffelsalat Gebäck / Torten Getränke</p>	<p>Verunreinigung offener Lebensmittel bei Transport</p> <p>Temperaturüberschreitung bei Kühl- oder Tiefkühlprodukten</p> <p>Ueberschrittene Haltbarkeits- resp. Verbrauchsfristen</p>	<p>mittel</p> <p>mittel</p> <p>klein</p>	<p>Eingangskontrolle : Sauberkeit, Verpackungszustand</p> <p>Anliefertemperaturen kontrollieren max 5 Grad C und sofort wieder in Kühlwagen oder Kühlschrank bei max. 5 Grad C lagern</p> <p>Datierungskontrolle: Das Verbrauchsdatum darf nicht älter als das Datum des Vereinsanlasses sein..</p>
<p>Produktion</p>	<p>Verunreinigung der Lebensmittel mit Mikroorganismen oder Schmutz durch unreine Hände, Geräte, Einrichtungen und unvorsichtige Abfallbeseitigung</p> <p>Gesundheitsgefährdung durch unsachgemässe Herstellung</p>	<p>gross</p> <p>mittel</p>	<p>Abfall sofort entsorgen. Vor Arbeitsbeginn Hände gründlich waschen. Geräte und Einrichtungen müssen in einwandfreiem Zustand sein.</p> <p>Kartoffelsalat bitte mit Einweghandschuhen umrühren. Am Grill nur mit Grillzange und ohne Handschuhe arbeiten. Dafür mehrmaliges Händewaschen ! Es muss eine Handwaschgelegenheit in der Nähe vorhanden sein. Keine Plastikschürzen ! Herstellungskontrolle / Rezept (Herstellung gem. Rezeptur auf Verpackung)</p>
<p>Lagerung</p> <p>Getränke</p>	<p>Verunreinigung der Lebensmittel durch Mikroorganismen, Schmutz, Personen wegen unsachgemässer Lagerung</p> <p>Zu hohe Temperaturen in Kühl- oder Tiefkühleinrichtungen (Ueberladene Kühlanlagen, häufiges Oeffnen bei hohen Aussentemperaturen)</p> <p>Gemeinsame Lagerung Speisen / Getränke</p>	<p>mittel</p> <p>gross</p> <p>gross</p>	<p>In geschlossenem Kühlschrank oder Kühlwagen bei max. 5 Grad C lagern. Lebensmittel erst kurz vor der Herstellung aus der Innenverpackung nehmen und in Pfanne, Grill usw. zum Erwärmen / Kochen / Braten usw. geben (evtl. Einweg -Handschuhe tragen).</p> <p>Auch Getränke im Kühlschrank lagern Getrennte Lagerung Speisen / Getränke</p>

<p>Abgabe</p>	<p>Qualitätsverminderung wegen zu langer Auslage von leicht verderblichen Produkten / z. B. Sandwiches)</p> <p>Ungenügende Angaben auf Speise- und Getränkekarte bzw. Tafeln</p>	<p>gross</p> <p>mittel</p>	<p>Lebensmittel dürfen nur in einwandfreiem Zustand dem Konsumenten verabreicht werden. Das Personal muss die Personalhygiene - Vorschriften beachten.</p> <p>Es ist darauf zu achten, dass die Trennung Rein - Unrein genau eingehalten wird.</p> <p>Das heisst, : Speisereste und verunreinigtes Geschirr, Bestecke und Gläser müssen vor dem Produktionsraum entfernt und entsorgt werden, damit sie nicht mit den reinen Lebensmittel in Berührung kommen.</p> <p>Beim Selbstbedienungs - Buffet, darauf achten, dass die Lebensmittel gut gegen Staub usw. geschützt sind, event. Schutzhaube verwenden.</p> <p>Leicht verderbliche Lebensmittel, sollten gekühlt gelagert werden.</p> <p>Auf der Preisliste muss (für Fleisch und Fleischprodukte) gut sichtbar für Konsumenten das Produktionsland (in Worten) angegeben werden.</p> <p>Bei den Spirituosen muss der Alkoholgehalt in Volumen % angegeben werden.</p>
<p>Personal - Information</p>	<p>Meist brachenfremde Personen, kommen im Schichtbetrieb an verschiedenen Positionen zum Einsatz</p>	<p>gross</p>	<p>Brachenfremdes Personal muss vor Festbeginn vom Festwirt über die Hygieneregeln, den Personalrichtlinien, dem Erscheinungsbild, der Arbeitstechnik, der Reinigung und dem Umgang mit Lebensmitteln orientiert werden.</p>

Hygiene - Konzept

Vor der Zubereitung oder Bereitstellung von Lebensmitteln, Hände mit Reinigungsmittel gründlich waschen und mit Papierservietten (Einweg) abtrocknen.

Geeignete und saubere Arbeitskleider tragen (keine weiten Aermel)

Saubere Schürzen und wenn vorhanden Kopfbedeckung tragen.

Kranke Personen (Fieber, Husten, Schnupfen, oder Durchfall) dürfen keine Lebensmittel zubereiten oder bereitstellen.

Bei Verletzungen an Händen (z. B. Schnittwunden) sind Einweghandschuhe Pflicht.

Nach dem Toilettenbesuch Hände gründlich mit Seife waschen und mit Papierservietten (Einweg) abtrocknen.

Unverpackte Lebensmittel so wenig wie möglich mit blossen Händen berühren.

Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden lagern.

Während dem Arbeiten mit Lebensmitteln nicht rauchen.

Während dem Arbeiten mit Lebensmitteln nicht essen.

Sauberes und benutztes Geschirr, Gläser und Bestecke strikte trennen.

Wer mit schmutzigem Geschirr und Gläsern arbeitet, darf nicht ohne die Hände zu waschen Lebensmittel bereitstellen.

Speisereste laufend während dem Anlass vorschriftsgemäss entfernen.

Personal - Richtlinien

Personalinformation : Bei der Lebensmittel - Herstellung und dem Verkauf muss das Personal über die Hygienerichtlinien informiert werden.
(Hygiene - Informationsblatt gut sichtbar aufhängen.
Die verantwortliche Person überwacht die Einhaltung der Anweisungen.

Fehlerhafte Produkte : Wenn bei der Anlieferung oder dem Verkauf fehlerhafte Produkte erkannt werden, (Eingangskontrolle) müssen diese sofort vom Verkauf ausgeschlossen und die verantwortliche Person informiert werden.

Geschirr und Gläser : Verschmutztes strikte vom sauberen trennen.

Getränke- und Speisekarte : Artikel / Menge / Preis
Bei Fleisch- Fleischspeisen und Fleischerzeugnissen muss das Herkunftsland in Worten (z. B. Schweiz) deklariert werden.
Bei den Spirituosen muss der Alkoholgehalt in Vol. % angegeben werden.
An Jugendliche unter 16 Jahren dürfen keine Raucherwaren und keine alkoholischen Getränke abgegeben werden.
An Jugendliche unter 18 Jahren dürfen keine Spirituosen abgegeben werden. (Im Zweifelsfall Ausweis verlangen)

Abfälle : In Säcken oder Eimern sammeln und periodisch aus dem Lebensmittelbereich entfernen und entsorgen.
Die Aschenbecher sind regelmässig nach Bedarf zu leeren (in unbrennbare Behälter) und zu säubern.

Handwaschgelegenheit : Fliessendes Wasser, Flüssigseife mit Desinfektion, Einwegpapier im Arbeitspersonal - Bereich.

Arbeitsanweisungen

Generell

- **Keine Lagerung von Lebensmitteln direkt am Boden**
 - **Artfremde Produkte müssen getrennt gelagert werden**
 - **Kühlkapazität und Kühlkette einhalten**
 - **Nur saubere Gebinde benutzen**
 - **Trennung der Arbeitsvorgänge**
(Küchenmannschaft / Buffetmannschaft / Abräummannschaft)
-
- **Wareneingangskontrolle**
 - **Korrekte Mengen- und Preisangaben**
(Mind. 3 Nichtalkoholhaltige Getränke müssen in der gleichen Menge billiger sein als Alkoholhaltige. Die Jugendlichen dürfen nicht über den Preis zu Alkohol verführt werden !
 - **Korrekte Deklaration** (Fleischherkunft / Vol % bei Spirituosen)
 - **Abfallentsorgung**
 - **Reinigung**
 - **WC - Tour**

Fest - Betrieb.- und Servicepersonal

Arbeitsanweisungen

Die Volumenprozent (Vol %) der alkoholischen Getränke (Spirituosen) werden auf der Preisliste (gut sichtbar für Konsumenten) deklariert.

Die Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren ist strengstens verboten.

Die Abgabe von Spirituosen (Schnaps) an Jugendliche unter 18 Jahren ist untersagt.

Die Abgabe von Tabakwaren an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten.

Im Zweifelsfall hat sich der Konsument auszuweisen !!!

Erscheinungsbild

Wir achten auf ein gepflegtes Aeusseres und saubere, zweckmässige Arbeitskleidung.

Wir achten auf saubere Hände und Fingernägel.

Rauchen im Arbeitsraum, Küche usw. (bei der Herstellung von Lebensmittel) ist verboten.

Ein gepflegtes Erscheinungsbild beeinflusst sowohl Image wie Hygiene.

Arbeitstechnik

Es dürfen nur saubere Geräte und Werkzeuge benutzt werden.

Es werden nur einwandfreie Rohprodukte verarbeitet.

Bei der Arbeit mit blossen Händen muss jeder unnötige Kontakt mit offenen und leicht verderblichen Speisen vermieden werden.

Nie mit blossen Fingern Speisen abschmecken !

Die Gerichte werden nach Rezept hergestellt.

Separate Ausgabe von Speisen und Getränken

Verantwortlich für den Festbetrieb :

Festwirt :

Arbeitsanweisungen

Personal - Hygiene

Saubere Hände und Fingernägel vermindern das Uebertragungsrisiko von Mikroorganismen.

Gründliches Händewaschen ist erste Pflicht !

- Vor jedem Arbeitsbeginn
- Nach jedem Arbeitsunterbruch
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach Verarbeitung von rohen Lebensmitteln
- Nach Berührung von unsauberem Gegenständen
(Kehrlicheimer, Gebinde, Putzmaterial usw.)

Wird mit leicht verderblichen Lebensmitteln gearbeitet so sind entweder Einweghandschuhe zu tragen oder die Hände nach gründlicher Reinigung mit 70 % tigem Alkohol zu besprühen.

Bitte beachten !!!

Nur Flüssigseife und Einweghandtücher verwenden !!

WC - Tour Vom Festwirt wird eine Person für die WC - Tour bestimmt.
Es wird darauf geachtet, dass die WC's immer in sauberem Zustand gehalten werden, genügend Flüssigseife und Einweg - Handtücher vorhanden sind.
Nach der WC - Tour, gründliches Händewaschen !!

Verantwortlich für die Personal - Hygiene : Festwirt :

(Organisator)
(Anlass)

Festwirtschaft

Temperaturkontrolle

Objekt	Samstag			Sonntag		
	Temp.	Zeit	Visum	Temp.	Zeit	Visum
Kühlschrank 1						
Kühlschrank 2						
Kühlwagen / Tiefkühlzelle						

Verantwortlich :

Festwirt :
und Ressortverantwortliche

(Anlass, Organisator)

Festgelände: (Ort)

Preisliste

Getränke	Menge	Verkaufspreis
Bier :		
Feldschlösschen	0.50 lt	Fr. 4.50
	0.33 lt	Fr. 3.50
Draft, Cardinal	0.33 lt	Fr. 3.50
Mineral :		
Mineral Nature, Rivella, Coca Cola, Citro	1.00 lt	Fr. 6.—
	0.33 lt	Fr. 2.50
Weine :		
<u>Weisswein</u>		
Mont sur Rolle	0.50 lt	Fr. 15.—
<u>Rotwein</u>		
Salvagnin	0.50 lt	Fr. 15.—
<u>Roséwein</u>		
Oeil-de-Petrix	0.50 lt	Fr. 15.—
Kaffee		
Kaffee crème		Fr. 3.—
Kaffee fertig (Bäzi)		Fr. 4.—
Musik Kaffee (Spezialmischung)		Fr. 5.—
Tee (Schwarztee, Münztee usw.)		Fr. 3.—
Esswaren :		
Kalbsbratwurst mit Brot		Fr. 5.—
Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat		Fr. 7.50
Schweins - Steak mit Brot (200 gr)		Fr. 10.—
Schweins - Steak mit Kartoffelsalat		Fr. 12.50
Fisch : Portion Felchen vom Bielersee		Fr. 14.—
Portion Kartoffelsalat		Fr. 3.—
Diverse Gebäcke und Torten		Fr. 2.-- / 3.50

Deklaration : Fleisch- und Fleischwaren = Herkunftsland Schweiz

Fisch : Felchen vom Bielersee (Schweiz)

Deklaration : (Alkoholgehalt Spirituosen)

Bäzi 40 Vol %

Spezial (Musikkaffee) 40 Vol %

(Organisator) wünscht Euch allen „ e Guete und Prost mitenand „