

Checkliste für Fest- und Marktstände

Geschützte Anlieferung

- Alle Lebensmittel sauber verpacken und vor Verunreinigung schützen
- Vorgekochte Lebensmittel wie Reis, Nudeln oder Gemüse bei maximal 5°C transportieren
- Frischfisch bei maximal 2°C auf Eis transportieren
- Fleisch und Fleischwaren bei max. 5°C transportieren
- Tiefkühlprodukte bei mindestens -18°C oder kälter transportieren (in Kühlbox mit Kühl-Element)

Aufbewahrung vor Ort

- Fleisch und vorgekochte Lebensmittel wie Reis, Nudeln oder Gemüse bei höchstens 5°C lagern
- Fisch bei maximal 2°C auf Eis lagern
- Nur so viele Lebensmittel vor Ort erwärmen, wie innert einer Stunde abverkauft werden können
- Speisen auf mindestens 60°C erwärmen
- Temperatur in Kühl- und Tiefkühl-Einheiten mittels Thermometer überwachen
- Genügend leistungsfähige Kühlschränke für Lebensmittel einsetzen (keine Getränkekühler)
- Keine Verarbeitungsschritte auf dem Boden oder auf Karton ausführen
- Lebensmittel, Geräte und Einweggeschirr nicht auf dem Boden lagern: Matte oder Kiste unterlegen

Verkaufsstand

- Verkaufsstand decken mit Dach, Zelt oder Schirm
- Offen angebotene Lebensmittel mit Spuckschutz schützen
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsflächen einrichten
- Abfälle sachgerecht/ordentlich lagern und vorschriftsgemäss entsorgen
- Striktes Rauchverbot für Personal einhalten

Kennzeichnung

- Schild aufhängen über Verkauf und kostenlose Weitergabe von Alkohol und Tabakwaren
- Länderherkunftsbezeichnung für Fleisch angeben, zum Beispiel: Schweinesteak aus der Schweiz

Hinweis

Energy Drinks dürfen nicht mit Alkohol gemischt werden und demzufolge so nicht angeboten/verkauft werden (Beispiel: Red Bull und Wodka).

Personalhygiene

- Keine offenen Wunden
- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände: Wasserkarister, Seifenspender und Einweghandtücher

