

Hygienebestimmungen

Der Umgang mit Lebensmitteln muss sowohl bei der Produktion/ Verarbeitung als auch beim Verkauf unter hygienisch und gesundheitlich einwandfreien Bedingungen erfolgen. Das heisst zum Beispiel:

Bei der Produktion / Verarbeitung von Lebensmitteln

- saubere Räume, sauberes Geschirr
- Beachtung der persönlichen Hygiene
- Verpackung in hygienisch einwandfreie Gebinde und für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien
- bei verderblichen Produkten Gewährleistung einer lückenlosen Kühlkette

Beim Verkauf dem Lebensmittel angepasste Schutzvorkehrungen

- saubere, abwaschbare Arbeits- und Verkaufsflächen
- persönliche Hygiene
- geeignetes, sauberes Bedienwerkzeug,
- bei unverpackter und aufgeschnittener Ware wie Schinken, Käse etc. und an Verpflegungsständen Handwaschgelegenheit und geeignete Schutzvorrichtung, um die Lebensmittel vor dem Publikum, vor Tieren und vor Umwelteinflüssen zu schützen
- Kühlgerät inkl. Thermometer für verderbliche oder einer Kühlvorschrift unterstellte Lebensmittel