



Umgang mit Lebensmitteln in Gelegenheitswirtschaften

Transport und Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln

Ich transportiere Lebensmittel immer sauber verpackt und leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt. Ich fülle meine Kühlboxen mit vorgekühlten Lebensmitteln und lege Kühlkartuschen dazu. Meine Kühlschränke überprüfe ich, ob sie funktionieren und ob sie genügend kühlen.

Kühl- und Warmhaltetemperaturen

Mit einem Kontrollthermometer prüfe ich periodisch, ob die nötigen Kühl- ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) und Warmhaltetemperaturen ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) erreicht und eingehalten werden.

Zwischenlagerung von Lebensmitteln

Lebensmittel und auch Lebensmittel-Gebinde stelle ich nie direkt auf den Boden, da der Boden immer verschmutzt ist. Zugleich schütze ich die Lebensmittel vor äusseren Einflüssen wirksam (Sonneneinstrahlung, Wind/Staub, Insekten, etc.).

Saubere Hände

Zum Reinigen meiner Hände verwende ich eine Handwascheinrichtung (z.B. Kanister) mit Wasser in Trinkqualität, Reinigungsmittel und Einwegpapiertücher. Dadurch übertrage ich keine Keime auf die Lebensmittel.

Speischutz

Meine Lebensmittel biete ich geschützt hinter einer transparenten Kunststoff- oder Glasscheibe an. Dadurch kann der Kunde oder die Kundin die Produkte nicht anfassen und die Lebensmittel werden nicht mit Speicheltropfen verunreinigt. Zudem befinden sie sich nicht auf Kopfhöhe von Kindern und in deren Zugriffsbereich. Wenn ich keine fixe Einrichtung habe, verwende ich eine durchsichtige Folie.

Kennzeichnung der Produkte

Wenn ich meine Produkte vorgängig zum Verkauf abgefüllt habe, schreibe ich mindestens die Sachbezeichnung, meine Adresse, den Preis und die Haltbarkeit darauf. Beim Fleisch gebe ich schriftlich an, aus welchem Land es stammt.

Verkauf nach Gewicht

Wenn ich meine Produkte nach Gewicht verkaufe, verwende ich eine eichfähige Waage. Dadurch kann ich sicher sein, dass meine Angabe stimmt. Das Gewicht der Verpackung (Tara) darf nicht mitgewogen werden.

Abgabe von alkoholhaltigen Getränken

Beim Verkauf von alkoholhaltigen Getränken bringe ich einen Jugendschutzhinweis bzgl. der Altersgrenzen an. Diesen erhalte ich z.B. bei der Lebensmittelkontrolle.

Preise der Getränke

Drei nichtalkoholische Getränke, die ich verkaufe, sind billiger als das billigste alkoholhaltige Getränk in der vergleichbaren Menge. Dadurch motiviere ich Jugendliche nicht dazu, aus Kostengründen ein alkoholhaltiges Getränk zu kaufen.

Gesundheit und Rauchen

Wenn ich an einer fieberhaften Erkrankung, an Grippe oder Durchfall leide, bleibe ich zu Hause. Habe ich mich verletzt oder habe ich eine infizierte Wunde, arbeite ich nicht ohne wirksamen Schutz mit offenen Lebensmitteln. Beim Umgang mit Lebensmitteln rauche ich nicht.

Abfallmanagement

Abfälle beseitige ich regelmässig. Während der Arbeit werden die Abfallbehälter nach Verwendung gleich wieder geschlossen. Insekten, Schädner und andere Tiere haben keinen Zugang zu Lebensmittelabfällen.