

Vereinbarung

Einhaltung der 9 Hygieneregeln für die Abgabe von Speis und Trank

Veranstaltung im Bienzgut vom:

.....

Wir

.....

Name des Verantwortlichen:

.....

Adresse:

.....

haben die 9 Hygieneregeln für Dauer- und Einzelveranstaltungen im Bienzgut zur Kenntnis genommen (siehe Seite 2).

Wir instruieren die mit der Abgabe oder Rücknahme von Lebensmitteln Beschäftigten Personen über diese 9 Hygieneregeln für Einzelveranstaltungen im Bienzgut.

Wir haben zur Kenntnis genommen, dass dem Inhaber der gastwirtschaftlichen Betriebsbewilligung für das Bienzgut, Maurice Trovato, (Tel.Nr. 079 435 68 60) jederzeit Zugang zu den Veranstaltungsräumen zu gewähren ist.

Bern, den

.....

Der Veranstalter

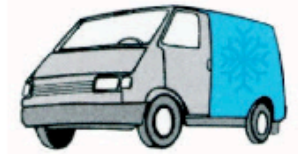
Vereinbarung

Einhaltung der 9 Hygieneregeln für die Abgabe von Speis und Trank (Seite 2)

Die 9 Hauptregeln

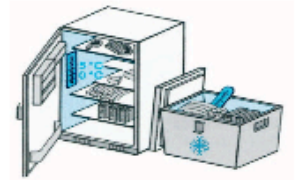
1 Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



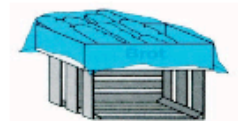
2 Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel
- Kontrollthermometer



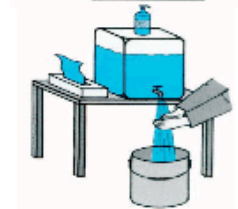
3 Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



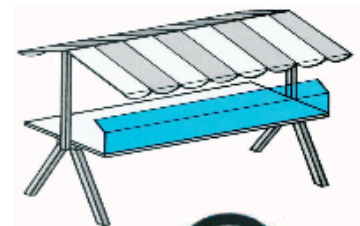
4 Optimale Händehygiene / Handwascheinrichtung mit:

- Fließendem Trinkwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtüchern



5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche



6 Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



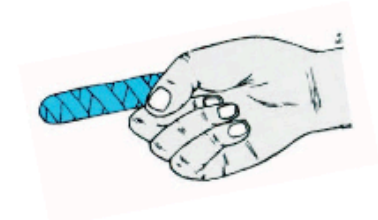
7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



8 Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Grippe / Fieber / Durchfall)



9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen (Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen) am Stand vorhanden
- Vorlagen unter: www.be.ch/kl → Dokumentation → Merkblätter

