

Kurzreferat Vorgaben für Vereinsanlässe

Lebensmittelinspektorat
Winterthur

Inhalt des Referats :

- Vorstellen Lebensmittelinspektorat Winterthur, Tätigkeitsgebiet
- Wichtigste Hygienegrundsätze für Vereinsanlässe und Festwirtschaften
- Kennzeichnungen
- Fragen

Lebensmittelinspektorat Winterthur

- Wir sind ein von der SAS akkreditiertes Unternehmen, nach ISO 17020
- Wir betreuen 123 Gemeinden mit über 5700 Betrieben.
- Zwei Inspektorinnen und acht Kontrolleure und Kontrolleurinnen

Hygienerichtlinien:



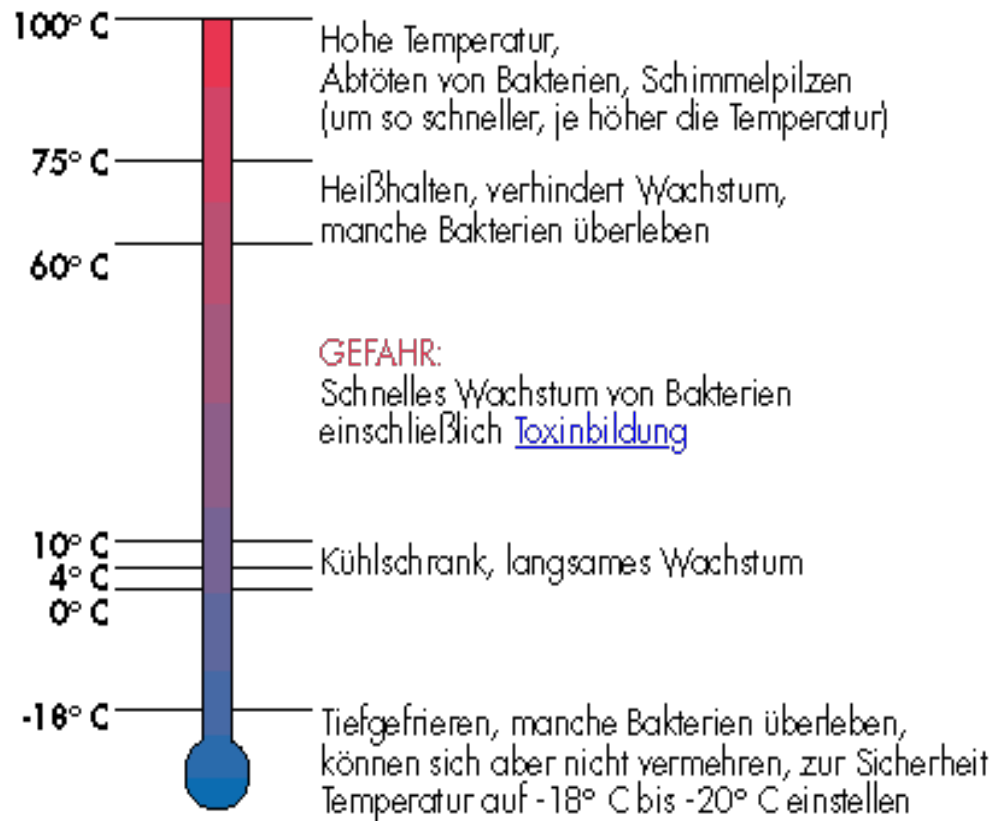
Produzieren:

- An einem dafür geeigneten Ort:
(Gastroküche, Kirchengemeindehaus, Privatküche),
- Nicht in Garage, Scheune oder unter freiem Himmel.

Temperaturen:

Temperaturbereich

Wirkung auf Mikroorganismen



Fazit Temperatur:

- Genügend Kühlgeräte vor Ort haben
- Produkte **Kühlhalten bei 5°C**: (Fleisch, Nudeln, Reis, Frischfisch **2°C**, am besten auf Eis) .
- Warmhalten der Speisen bei **60°C**

Sputumschutz





So wäre es richtig !



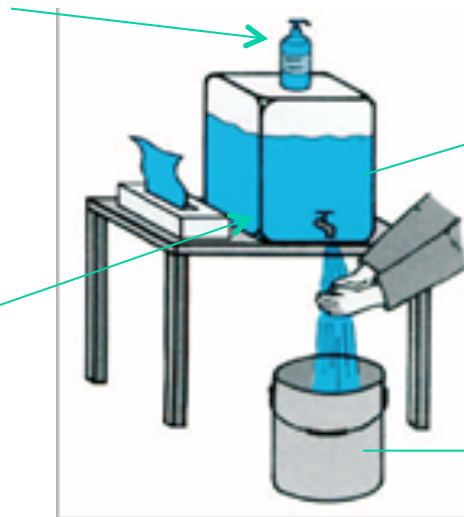
Beim Bratwurstgrill:



Händehygiene:

Flüssigseife

Papiertücher



Wasserkanister

Eimer

Kennzeichnung

- Herkunftsangabe bei Fleisch und Wurstwaren
- Getränkekarte/ Plakat. Zwei alkoholfreie Getränke müssen günstiger sein als das billigste Alkoholhaltige
- Hinweisschild Alkoholabgabe an Kinder und Jugendliche

Zusammenfassung:

- Sauber Produzieren
- Temperaturen einhalten 5°C / 60°C
- Handwascheinrichtung mit Flüssigseife, Papierhandtüchern
- Spuckschutz vor Grill, Wok, Röstipfanne
- Herkunftsangabe der Fleischwaren
- Alkoholverbotsschilder aufhängen
- Getränkekarte, Sirupartikel



