

Abgabe/Verkauf leicht verderblicher Lebensmittel, insb. Wurst und Fleisch, ausserhalb von bewilligten Gastwirtschaftsräumen

Veranstaltung / Anlass

Organisation / Verein Anzahl Festbesucher

1. Festareal 2. Festareal

Strasse Nr. PLZ / Ort

Verantwortlich (Verantwortliche Person die der Festwirtschaft, dem Strassenstand oder dem Verkaufswagen vorsteht)

Name

Vorname Telefon

Strasse / Nr. Mobil

PLZ / Ort Mail

Einrichtung Strassenstand Verkaufswagen Festwirtschaft

	Von: Datum	Bis: Datum	Von: Zeit	Bis: Zeit		Von: Datum	Bis: Datum	Von: Zeit	Bis: Zeit
1.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	6.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	7.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	8.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
4.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	9.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
5.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	10.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Sortiment (leicht verderbliche Lebensmittel)

Wurst- und Fleischwaren, Fische, warme Speisen aller Art (z.B. Frühlingsrollen, Teigwaren- und Reisgerichte), Sandwiches, belegte Brötchen, crème- und rahmhaltige Pâtisserie, Roheierspeisen, Traiteur- und Kartoffelsalate, etc.

Fleischlieferant

Die verantwortliche Person bestätigt, von den gesundheitspolizeilichen Bedingungen sowie der Gebührenregelung (siehe Folgeseite) Kenntnis genommen zu haben.

Ort Datum

Ergebnis der gesundheitspolizeilichen Kontrolle:

Datum Zeit Anwesend

Befund

Winterthur, den Für die Lebensmittelkontrolle

Gesundheitspolizeiliche Bedingungen beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

1. Angelieferte Lebensmittel sauber verpackt, leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt.
2. Gedeckter, gegenüber äusseren Einflüssen und dem Publikum geschützter Arbeitsplatz.
3. Glatte, harte und leicht abwaschbare Arbeits- und Verkaufsflächen.
4. Kühllhaltung von leicht verderblichen Lebensmitteln bei Temperaturen unter 5°C.
5. Thermometer in jedem Kühlschrank zur Überwachung der Kühltemperatur.
6. Fliessendes Wasser (Wasser, das zum Händewaschen und der Reinigung von Gegenständen zur Lebensmittelherstellung dient oder mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommt, muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen).
7. Reinigungsmittel für Hände (z.B. Flüssigseife).
8. Handtücher für Einmalgebrauch (z.B. Papierservietten).
9. Geschützte Aufbewahrung sämtlicher Lebensmittelvorräte.
10. Lebensmittelauslagen müssen kundenseitig mit Schutzvorrichtungen versehen (Spuckschutz) sein.
11. Beachtung der Vorschriften betreffend Preisanschrift und Deklaration.
12. Bei der Produktion oder Verarbeitung von Lebensmitteln müssen die Räumlichkeiten den gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneanforderungen entsprechen.

Als „leichtverderblich“ gelten Lebensmittel, welche bei Raumtemperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen.

Besondere Regelung für Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fische

1. Transport bzw. Lagerung von Hackfleisch, rohen Hackfleischwaren, Geschnetzeltem bei 5°C bzw. 2°C.
2. Transport bzw. Lagerung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen bei max. 7°C bzw. 5°C.
3. Transport bzw. Lagerung in tiefgefrorenem Zustand bei -15°C bzw. -18°C.
4. Frische Fische, sowie Krusten- u. Weichtieren sind bei 0°C bis +2°C zu transportieren und zu lagern.

Bei Nichtbeachten der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften können die Kontrollorgane, gestützt auf das Eidg. Lebensmittelgesetz, die Benützung von Verkaufsständen oder deren Einrichtungen dauernd oder für eine bestimmte Zeit verbieten.

Lebensmittelinspektorat der Stadt Winterthur