



„Mir wei luege und loose“

33. NWSJV Jodlerfest Reigoldswil
www.jodlerfestreigoldswil.ch

Hygienekonzept Jodlerfest Reigoldswil

Lebensmittelhygiene Anlieferung/Rückschub Lebensmittel (nachfolgend LM genannt)

- Der Lieferant garantiert die Einhaltung der Kühlkette vom Beschaffungsort bis zum Zentrallager.
- Der Lieferant garantiert die Verwendung von einwandfreien, sauberen und LM – konformen Gebinden
- Angelieferte Ware wird durch die Verantwortlichen Personen (Patrick Thommen (PT), Silvia Schweizer(SS), ggf. andere OK Mitglieder) angenommen und kontrolliert
- Schlechte Ware, zerrissene Verpackungen, LM mit nachweisbar nicht eingehaltener Kühlkette werden nicht angenommen.
- Zurück an den Lieferanten werden nur Produkte gegeben, welche das Zentrallager nicht verlassen haben und die Kühlkette eingehalten wurde.
- LM, welche an die Beizen weitergegeben wurden, werden im Zentrallager nicht mehr zurückgenommen.
- Es werden Stichproben der Temperaturen bei angelieferten Produkten gemacht (→ Thermometer, Sinne, usw.)
- Getränkekartons welche beschädigt oder starkverschmutzt sind, werden nicht angenommen (weder bei der Anlieferung noch bei der Rücknahme durch die Vereine)

Lebensmittelhygiene im Zentrallager

- Die Verantwortlichen (PT, SS) garantieren das Einhalten der Kühlkette bis zur Warenausgabe
- Regelmässig wird die Temperatur der Kühleinheiten überprüft und schriftlich festgehalten.
- Personen welche als freiwillige Helfer bei der Warenausgabe eingeteilt sind erhalten ein Briefing der Hygienevorschriften und sind verpflichtet sich an die Vorgaben zu Halten
- Ungekühlte LM (Brot, Gebäck, etc) vom Vortag werden am nächsten Tag nicht mehr zum Verkauf an die Vereine herausgegeben.
- Im Zentrallager sind Toiletten und Handwaschgelegenheiten vorhanden, inkl. Flüssigseife und Einweghandtücher.
- Die Verantwortlichen im Zentrallager können Auskunft geben zum Thema Allergene und Inhaltsstoffen der einzelnen Produkte, falls nötig

Lebensmittelhygiene Beizenbetreiber/Foodstände

- Nach Abgabe der Lebensmittel sind die Beizenbetreiber/ Foodstände für das Einhalten der Hygiene sowie das Einhalten der Kühlkette im Umgang mit LM verantwortlich.
- Sie sind verpflichtet mit den Ihnen zur Verfügung gestellten Mitteln (Thermometer, Kontrolllisten) Temperaturkontrollen durchzuführen und diese schriftlich festzuhalten.
- Sie sind dafür zuständig, dass die Kühlkette auch beim Transport vom Zentral-lager zur Festwirtschaft/Foodstand eingehalten wird.
- Lebensmittel dürfen in der Festbeiz nur auf sauberen, LM – geeigneten Unter-lagen verarbeitet werden.
- Es gilt die Ablagen und Flächen sauber zu halten und nach Gebrauch mit Seife zu reinigen.
- Es müssen Handwaschgelegenheiten (Wasserhahn/Kanister etc,) sowie Flüssigseife und Einweghandpapier vor Ort sein.
- Lebensmittel welche den Kunden herausgegeben werden, sollten mit etwas Abstand aufbewahrt werden.
- Persönliche Hygiene muss eingehalten werden (siehe weiter unten)
- Es muss darauf geachtet werden, dass die Lebensmittel an sauberen und tro-ckenen Orten gelagert werden
- Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind hygienisch einwandfreie Gebinde zu verbrauchen.
- Es darf nur Geschirr gebraucht werden, welches vom OK herausgegeben wur-den: Becher → Mehrweg, Geschirr und Besteck → Einweg
- Mehrwegbecher werden schmutzig zum Zentrallager zurückgebracht, wo sie gegen saubere eingetauscht werden.
- Dreckiges und sauberes Geschirr ist getrennt zu lagern.
- Eis für Getränke sollte nicht mit der Hand angefasst werden.

Deklaration und Preisliste

- Das Erstellen der Preisliste ist Sache der Festbeizenbetreiber. Getränkepreise sind durch OK definiert und zwingend einzuhalten.
- Nach erstellen der Preisliste werden die Preislisten an PT gesendet, damit die allfälligen Deklarationen fachgerecht eingeführt werden können.
- In jeder Festbeiz muss mindestens eine Person anwesend sein, welche Anga-ben zu Allergenen und Unverträglichkeiten machen kann. Bei Unklarheit muss mit PT/ SS Rücksprache genommen werden.
- Jugendschutz beim Alkohol muss zwingend eingehalten wird



„Mir wei luege und loose“

33. NWSJV Jodlerfest Reigoldswil
www.jodlerfestreigoldswil.ch

Abfallentsorgung

- Abfälle müssen getrennt voneinander aufbewahrt werden: Abfall, Glas, Pet, Speiseöl,..)
- Abfallbehälter in den Festbeizen werden durchs OK zur Verfügung gestellt, Säcke können beim Zentrallager bezogen werden.
- Hinter dem alten Feuerwehrmagazin stehen Mulden zur Verfügung.
- In den Festbeizen ist der betreibende Verein für die Abfallentsorgung zuständig, auf dem Festgelände das OK.
- Für die Sauberkeit in den Beizen ist jeder Verein selbst verantwortlich.

Toiletten

- Toiletten sind ausreichend über das Festgelände verteilt und leicht zugänglich.
- Alle Toiletten (Thron und öffentliche) werden durch Fachpersonal regelmässig gereinigt, desinfiziert und aufgefüllt.
- Alle Toilettenanlagen sind mit fliessendem Wasser, Einweghandtücher und Flüssigseife ausgestattet.

Persönliche Hygiene

- Personen mit Lebensmittelübertragbaren Krankheiten dürfen nicht eingesetzt werden (eitrige Wunden, Magendarm, Grippe, Fiber etc.)
- Schnittwunden müssen sauber verbunden und mit Handschuhen abgedeckte werden.
- Handschuhe müssen regelmässig gewechselt werden.
- Handreinigung muss eingehalten werden, Handwaschgelegenheiten müssen vorhanden sein.
- Arbeitskleidung muss stets sauber sein. Privatkleider müssen separat deponiert werden.
- Rauchen ist innerhalb der Lebensmittelausgabe nicht gestattet.

Patrick Thommen
Ressortleiter Gastronomie
079 378 05 46

Silvia Schweizer
Stv. Leiter Gastronomie
078 730 05 24