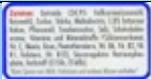


Abgabe, Verkauf

Lenkungspunkte:		Vorgaben:	Hilfsmittel:
	Temperatur:	Heisse Speisen mind. 65 °C Kalte Speisen max. 5 °C Glacés etc. mind. -15 °C	Thermometer Digitalanzeige
	Zeit: Datierung/ Haltbarkeit Qualität FiFO	Nur einwandfreie Qualität abgeben. Ablaufdaten kontrollieren: abgelaufene Produkte entsorgen. Vorproduzierte Speisen ausschliesslich am Produktionstag abgeben! Resteverwertung gem. Merkblatt. Keine neue mit angebrauchter Ware mischen! Keine Rohmilch abgeben!	Etikette sensorische Prüfung
	Schutz: Verpackung Sauberkeit	Nur lebensmittelechte Behälter und Verpackungs- sowie Abdeckmaterial verwenden. Trennung nach Produktgruppen. Trennung rein/unrein! Sauberes Schöpfbesteck verwenden. Lebensmittel vor Verschmutzungen schützen.	optische Prüfung Reinigungspläne
	Deklaration: Inhalts- angaben Herkunft Allergene Jugendschutz	Auskunft zu sämtlichen Speisen und Produkten sicherstellen: Sachbezeichnung Tierart Herkunft/Produktionsland bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Hinweis auf Arzneimittel Zusammensetzung (Rezeptur bzw. Etikette) Allergene Alle Fertigprodukte weisen die Original- etikette auf.	Etiketten Rezeptur bzw. Zusam- mensetzung durch Küche Speisekarten/Menüs Länderliste LDV Eichungen/Massangaben Getränkekarte Plakat Jugendschutz Merkblatt Allergene

Massnahmen bei Abweichungen:

Werden bei einer Kontrolle Abweichungen bezüglich Temperaturen, Zustand der Lebensmittel, deren Verpackung oder Deklaration festgestellt, ist dies der verantwortlichen Person zu melden; die festgestellten Mängel und Massnahmen sind schriftlich festzuhalten.

Dokumente:

Kontroll-Liste „Abgabe/Verkauf“
 Hinweisblatt Allergene
 Plakat Jugendschutz/Info Personal

Jugendschutz

- Spirituosen und Alcopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren verkauft werden. Fermentierte Alkoholgetränke wie Wein und Bier dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.
- Wer einem Kind unter 16 Jahren alkoholische Getränke in einer Menge verabreicht, welche die Gesundheit gefährden kann, macht sich strafbar.
- Alkoholische Süssgetränke wie Alcopops, die leicht mit alkoholfreien Getränken verwechselt werden können, müssen als alkoholhaltiges Getränk gekennzeichnet werden. Zudem ist der Alkoholgehalt anzugeben.
- Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind. An Verkaufsstellen von Alkohol müssen Hinweisschilder angebracht werden, die klar darauf aufmerksam machen, dass die Abgabe an Kinder und Jugendliche verboten ist.

Das Gesetz **verbietet** den **Verkauf** und die **kostenlose Weitergabe** von

Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten/Tabakwaren an unter 16-Jährige,

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Missachtungen des Gesetzes werden mit **Busse** bestraft.

Hinweisblatt Allergene

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen ¹ , Roggen, Gerste, Hafer)	Erdnüsse Mandeln Haselnüsse Walnüsse Cashewnüsse Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamianüsse Queenslandnüsse	Sesamsamen Lupinen Weichtiere Schwefeldioxid/Sulfite (ausgedrückt als SO ₂) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ...sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Krebstiere Eier Fische (inkl. Fischgelatine) Milch (einschliesslich Laktose) Hartschalenobst Sojabohnen		

* Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn:

- schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können
- die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann

Schriftlich anzubringende Angaben haben in geeigneter Form zu erfolgen.

Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung können sie in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen.

Die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein.

¹ Khorasan-Weizen, auch Kamut genannt, ist eine alte Sorte des Sommerweizens, die nach genetischen Untersuchungen eine natürliche Hybride aus Hartweizen und einer Weizen-Wildform ist.