

Basar 2023

Hygienekonzept

Verantwortlich:	Verena Kallweit, Mühlestrasse 6, 3362 Niederönz Hélène Ochsenbein Flück, Erlenweg 14, 3360 Herzogenbuchsee
Stellvertretung:	Frieda Günther, Burgdorfstrasse 2, 3367 Thörigen
Angebot:	Mittagessen: Pastetli, grüner Salat, Kartoffelsalat mit Wienerli Abendessen: Raclette Buffet: Belegte Brötli, Cake, Doughnuts Cremeschnitten, Cremetorte, Grittibänz, Züpfli Getränke: Tee, Kaffee, Mineralwasser nature, Mineralwasser süss
Verkauf:	Bauernbrot, Züpfle, Cake, Torte, Brätzeli
Lieferanten:	Bäckerei Ruch Thörigen (Grittibänze, Brot) Bäckerei Nyfeler Niederönz (Pastetli, Cremeschnitten) Metzgerei Soltermann (Pastetlisauce, Wienerli) Eigenproduktion: Cake, Torten, belegte Brötli, Kartoffelsalat, grüner Salat
Lokalität:	Kirchgemeindehaus, Bettenhausenstrasse 10, 3360 Herzogenbuchsee
Einrichtungen:	Kühlschränke, Geschirrspüler, Verkaufsstände, Buffet mit Spukschutz
Geschirr/Besteck:	Das Mehrfachgeschirr und Essbesteck wird sofort nach Gebrauch im Geschirrspüler gewaschen, getrocknet und zum Wiedergebrauch bereitgestellt

Gefahrenanalyse / Risikoabschätzung

Personalschulung:	Alle Mithelfende sind über das Selbstkontrollkonzept informiert.
Zubereitung:	Die Speisen werden unmittelbar vor der Abgabe zubereitet Die Lebensmittel werden zugedeckt, gekühlt und fachgerecht versorgt.
Abgabe:	Offene Lebensmittel im Buffet sind durch Abdeckung geschützt
Temperaturen:	Kühlschrank max. 5 Grad (Kerntemperatur Leichtverderbliches)
Transport:	Die Lebensmittel werden zugedeckt angeliefert und anschliessend wo nötig gekühlt aufbewahrt.

- Hygiene: Bei Beginn der Arbeiten und bei entsprechender Verschmutzung werden die Hände mit Seife gewaschen (dito: Toilettenbesuch). Die Kleidung der Mithelfenden ist sauber. Wo nötig, tragen sie einen Arbeitsschurz.
Arbeitsflächen, -geräte, und -hilfsmittel werden sauber gehalten und regelmässig gereinigt.
- Reinigung: Buffet, Abstellflächen, Waschbecken, Gerätschaften sofort nach Gebrauch. Toiletten mehrmals je nach Bedarf.
- Abfälle: werden im vorgesehenen Kehrrechtständer gesammelt und via Hauskehricht entsorgt. Das Leergut wird laufend verräumt und sortiert.
- Massnahmen: Abweichungen werden der verantwortlichen Person sofort gemeldet.

Konzept erstellt:

Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____