

Bereich	Mögliche Gefahren	Risiko K/M/G	Lenkungspunkte. Was ist zu tun?	Verantwortung
Personal	Mangelhaft ausgebildet, mangelhaftes Hygieneverständnis, Übertragung von Krankheiten, kennt das Betriebskonzept nicht.	G	Vorgängige Instruktion durch verantwortliche Person. Kranke Personen arbeiten nicht in der Küche.
Anlieferung Lebensmittel	Mangelhafte Qualität, Verunreinigungen durch Geruch / Nässe / Tiere / Ungeziefer, Verderb durch Temperaturüberschreitung oder Ablauf Haltbarkeitsdatum, Beschädigungen der Verpackung.	G	Eingangskontrolle gemäss Vorgaben und Lieferschein. Lebensmittel mit mangelhafter Qualität etc. werden zurückgewiesen.
Einrichtungen, Buffet, Arbeits- + Abstellflächen	Schlechter Zustand, schmutzig.	M	Als Arbeits- und Abstellflächen nur harte, glatte und leicht zu reinigende Oberflächen.
Selbstbedienungsbuffet	Ungeschützte Lebensmittel, direkt den Einflüssen des Publikums ausgesetzt.	G	Offen angebotene Lebensmittel vor Verunreinigungen durch das Publikum schützen. (Spuckschutz). Bedienungswerkzeuge bereitstellen.
Grillstand	Direkt den Einflüssen des Publikums ausgesetzt.	G	Distanz zum Publikum einhalten, evtl. Abschränkung.
Küche	Verunreinigung der Lebensmittel, ungeeignete Bedingungen.	G	Hygienische Zubereitung der Speisen sicherstellen. Abdecken von Naturbo-den usw.
Speisezubereitung	Unsachgemässe Zubereitung.	M	Speisen werden nach Anweisung des verantwortlichen Bewilligungsneh-mers/Küchenchefs und der "guten Herstellungspraxis" entsprechend produ-ziert. Rohe Produkte wie Eier, Rohmilch usw. werden nicht angeboten.
Speiseresten	Unsachgemässe Entsorgung.	M	Über konzessionierten Abfallverwerter oder Kehrrecht entsorgen.
Lagerung leicht verderblicher und TK-Produkte	Mikrobiologischer Verderb, Lagerdauer, Verunreinigung durch Abfall	G	Die Kühleinrichtungen weisen Kontrollthermometer auf. Temperaturen: leicht verderbliche Produkte max. +5°C, TK-Produkte mind. -18°C. Täglich mehrmalige Kontrolle.

Geschirr, Gerätschaften. Händehygiene. Reinigung.	Unsauber, ungenügende Reinigung, unsaubere Hände durch Rauchen / Essen / Trinken am Arbeitsplatz,	G	Abwascherei mit Warm- und Kaltwasser vorhanden. Fehlen diese Einrichtungen darf nur Einweggeschirr verwendet werden. Das Handwaschbecken ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt. Hände waschen nach Verunreinigung. Reinigung aller eingesetzten Geräte ist sicherzustellen. Rahmbläser und Aufschnittmaschine erfordern spez. Vorkehrungen.
Toiletten (ab einem Platzangebot >50 Plätzen getrennte D + H-Toiletten)	Anzahl Toiletten ungenügend. Mangelhafte Hygiene.	G	Dem Anlass entsprechend müssen genügend hygienisch einwandfreie Toiletten, inkl. Handwaschgelegenheiten mit Seifenspender und Einweghandtücher vorhanden sein. Regelmässige Kontrolle und Reinigung ist zu gewährleisten.
Angebotskarte	Unrichtige Angaben.	M	Richtige Angaben wie Sachbezeichnung, Menge, Vol.% bei Spirituosen, Produktionsland von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Preis, usw. Spez. Hinweis auf Jugendschutz.

Legende Risikobeurteilung:

G = grosses Risiko

M = mittleres Risiko

K = kleines Risiko