

Hygienekonzept
Grundlagenpapier für Lebensmittelhygiene bei Festwirtschaften

Datum der Veranstaltung: _____

Veranstaltung: _____

Verantwortliche Person: Name, Vorname : _____

Adresse : _____

Telefonnummer : _____

Konzept erstellt: Ort / Datum : _____

Unterschrift : _____

Speiseangebot:
(Karte beilegen)

Getränke:
(Karte beilegen)

Lieferanten:
(was / woher)



Herstellung, Lagerung und Zubereitung:

(nähere Angaben zu Herstellung, Transport, Lagerung, Zubereitung, Präsentation, Verkauf, etc. von Speisen und Getränken)

Hygiene:

Kühlkette / Lagerung:

Abfälle:

Bemerkungen:

Das Hygienekonzept ist entsprechend den zu verkaufenden Waren zu vervollständigen und zusammen mit dem Gesuch für gastgewerbliche Einzelbewilligung bei der Gemeindeverwaltung einzureichen oder mindestens 4 Tage vor der Veranstaltung beim Lebensmittelkontrolleur abzugeben.

Verteiler: Original an Regierungsstatthalteramt Biel/Bienne
Kopie an Kantonales Laboratorium Bern (Lebensmittelkontrolle)