

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz**

		<b>Soll</b>	<b>Kontrolle i.O.</b>
1	Anlieferung Lebensmittel	Sauber verpackt	
		Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt	
		Wareneingangstemperatur bei Anlieferung kontrolliert/ dokumentiert (Kontrollblätter siehe: <a href="http://www.lebensmittelkontrolle.lu.ch">www.lebensmittelkontrolle.lu.ch</a> )	
2	Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel	Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5°C, Fisch 2°C	
		Kontrollthermometer vorhanden	
		Produkttemperaturen kontrolliert und dokumentiert (Kontrollblätter siehe: <a href="http://www.lebensmittelkontrolle.lu.ch">www.lebensmittelkontrolle.lu.ch</a> )	
3	Lagerung Lebensmittel	Vor äusserer Einwirkung geschützt	
		Im Aussenbereich zweckmässiger Abstand zum Boden	
		Rein/unrein getrennt (Rohprodukte/essfertige Speisen)	
4	Optimale Händehygiene	Mit fliessendem Trinkwasser z.B. mittels Campingkanister mit zweckmässigem Abstand zum Boden	
		Flüssigseife und Einweghandtücher vorhanden	
5	Überdeckter Verkaufsstand	Spuckschutz im Bereich von genussfertigen, offenen Lebensmittel	
		Glatte, rissfreie und abwaschbare Arbeitsflächen	
		Sonnenschutz, wo nötig	
6	Rauchverbot	Rauchverbot für alle, die mit Lebensmitteln umgehen	
7	Abfälle	Abfälle werden vorschriftsmässig gelagert und entsorgt	
8	Personal- hygiene	Saubere Arbeitskleider, saubere Hände	
		Kein Zugang zu Lebensmitteln für Personen mit offenen, eitrigen Wunden, Durchfall, Grippe/Fieber.	
9	Selbst- kontrolle	Mindestens schriftliche Unterlagen betreffend Temperaturkontrollen (siehe Punkt 1 und Punkt 2)	
10	Mündliche Auskunfts- pflicht	Bei Zutaten von offen angebotenen Lebensmitteln	
		Herkunft von Obst und Gemüse	
11	Schriftliche Kenn- zeichnungs- pflicht	Kennzeichnung bei vorverpackten Lebensmitteln	
		Fleischherkunftsdeklaration	
		Zertifikate für: Bio, Ursprungsbezeichnungen wie z.B. bei Alpkäse	
		Alkoholabgabeverbot an Jugendliche	