

Lebensmittelkontrolle schon wieder bei uns?



Feststellungen der Kontrolle 2013:

- Fehlende bzw. mangelhafte Angaben in den Speisekarten
- Z. Teil mangelhafte Handwaschgelegenheiten
 - Stoffhandtücher, offene Papierrollen
- Rauchen in geschlossenen Räumen/Zelten







Warmes Wasser für die Händereinigung



Speise- und Getränkearten + Preislisten

Neben dem Angebot und den Preisen müssen Sie ihre Gäste und Kunden über weitere Angaben schriftlich orientieren.

Angaben auf der Speisekarte

- Schweinssteak mit Kräuterbutter (CH)
- Züri-Gschnätzlets (Kalbfleisch, D)
- Formschnitzelbrot (Pouletfleisch, Thailand*)
- Dorschknusperli (Nordsee)

*Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder andern antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Allergien und Unverträglichkeiten

Über Allergene und Zutaten, welche Unverträglichkeiten auslösen können, muss schriftlich oder mündlich Auskunft gegeben werden.

Allergien und Unverträglichkeiten

mündliche Deklaration

- Schweinssteak mit Kräuterbutter (CH)
- Züri-Gschnätzlets (Kalbfleisch, D)
- Formschnitzelbrot (Pouletfleisch, Thailand*)
*Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder andern antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
- Dorschknusperli (Nordsee)

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.



Täuschung

Schweinssteak (CH)
mit Kräuterbutter



Café de Paris
(Kräuterschaum mit
Margarine)



Täuschung

Schnitzelbrot



Erzeugnis aus zerkleinerten
Fleischstücken geformt



Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen



Als geschlossene Räume gelten auch
Festzelte, bei denen mehr als die Hälfte der
Seitenwände geschlossen sind.



Hinweis in eigener Sache

Merkblätter, herausgegeben vom Amt für Verbraucherschutz, finden Sie unter:

www.ag.ch/verbraucherschutz



**Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit**