

Hygienekonzept

Grundlagenpapier für Lebensmittelhygiene bei Festwirtschaften

Angaben zur Veranstaltung

Veranstaltung _____ Datum _____

Verantwortliche Person

Geschlecht männlich weiblich

Name _____ Vorname _____

Strasse _____ PLZ / Ort _____

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