

Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

Um die Ausbreitung des Corona-Virus zu verlangsamen und Mitarbeitende und Gäste vor einer Ansteckung zu schützen, müssen bestehende und neue Hygienevorgaben unbedingt eingehalten werden.

Folgende Punkte sollten deshalb berücksichtigt werden:

- **Hygiene- oder Selbstkontrolle**

- die bereits bestehenden Vorgaben konsequent einhalten, vor allem Vorgaben zur Hygiene sowie zur Reinigung und Desinfektion
- falls Desinfektionsmittel eingesetzt werden, darauf achten, dass sie „begrenzt viruzid“ resp. „viruzid“ sind
- gründliche Reinigung mit normalen Reinigungsmitteln

- **Take-away und Lieferdienst**

- Wird auf Grund des Corona-Virus neu ein Take-away oder Lieferdienst angeboten, ist dies dem zuständigen kantonalen Labor zu melden.
- Das Hygiene- oder Selbstkontrollkonzept ist anzupassen:
 - Sicherstellen der Allergendeklaration und der schriftlichen Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch
 - Einhalten der Kühl- oder Warmhaltetemperaturen während des Transportes
 - Sicherstellen, dass Transportgebinde und Fahrzeuge sauber sind und regelmässig gereinigt werden
- Menschenansammlungen müssen verhindert werden, der Abstand zwischen zwei Personen sollte mindestens 2 Meter betragen.
- Es dürfen keine Sitzgelegenheiten angeboten werden, weder drinnen noch draussen.

- **Zubereitung von Gerichten**

- Mitarbeitende in Produktionsräumen (Küche, Office etc.) müssen mindestens 2 Meter Abstand voneinander haben. Ist das nicht möglich, sollten Schutzbekleidung und Schutzmasken getragen werden.
- Kranke Personen bleiben zuhause!
- Personen, die Kontakt mit erkrankten Personen hatten, melden das dem Vorgesetzten und befolgen die Regeln des BAG (Selbst-Isolation oder Selbst-Quarantäne).

Bei Fragen oder Unsicherheiten stehen Ihnen folgende Anlaufstellen zur Verfügung:

- das entsprechende kantonale Labor (<https://www.kantonschemiker.ch>)
- GastroSuisse: hygiene@gastrosuisse.ch