

Hygienekonzept
Konzept zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
für Gelegenheitsbetriebe

Datum der Veranstaltung: _____

Verantwortliche Person: Name, Vorname : _____
Adresse : _____
Telefonnummer : _____

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:

Ort und Datum:

Unterschrift / erstellt von:

Bemerkungen

Das Hygienekonzept ist entsprechend den zu verkaufenden Waren zu vervollständigen und zusammen mit dem Gesuch für gastgewerbliche Einzelbewilligung bei der Gemeindeschreiberei einzureichen.

Verteiler: Original an Lebensmittelkontrolle Biel/Kopie an Regierungstatthalteramt Nidau