



JUGENDSCHUTZ



**Kein Verkauf von
Alkohol sowie
Tabakwaren an
Jugendliche
unter 16 Jahren.**



**Keine harten
Drinks (Alkopops,
Spirituosen...)
an Jugendliche
unter 18 Jahren.**



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE
UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

MUSTER - PREISLISTE

Getränke		Menge	Preis
Bier offen		3.0 dl	Fr. xx.-
Most, Flasche		5.0 dl	Fr. xx.-
Mineral, Cola, Fanta usw.		3.0 dl	Fr. xx.-
Weine			
Rotwein	offen	1.0 dl	Fr. xx.-
Vaduzer Blauburgunder	Flasche	7.5 dl	Fr. xx.-
Weisswein	offen	1.0 dl	Fr. xx.-
Barpreise			
Sekt „Cüpli“		1.0 dl	Fr. xx.-
Whisky		4 cl	Fr. xx.-
Red Bull		2.5 dl	Fr. xx.-
Speisen			
Bratwurst mit Brot			Fr. xx.-
Pommes Frites	Portion		Fr. xx.-
Plätzli (Schwein, CH)			Fr. xx.-
Schnitzelbrot (Pouletfleisch geformt, Brasilien*)			Fr. xx.-

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

*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Hinweise:

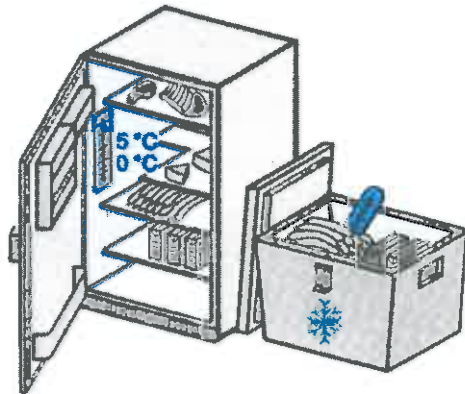
- Zutaten, die Allergien auslösen können, müssen schriftlich angegeben werden ODER mit einem schriftlichen Hinweis, dass die Informationen über Allergene mündlich eingeholt werden können.
- Getränke im Offenausschank sind in einem geeichten Becher auszuschenken.
- Im Getränkeangebot in Gaststätten sowie in Vereinslokalen, Diskotheken, Clubs und bei Veranstaltungen, die Kindern und Jugendlichen zugänglich sind, sind mindestens drei gängige alkoholfreie Getränke günstiger anzubieten als das günstigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.

MERKBLATT

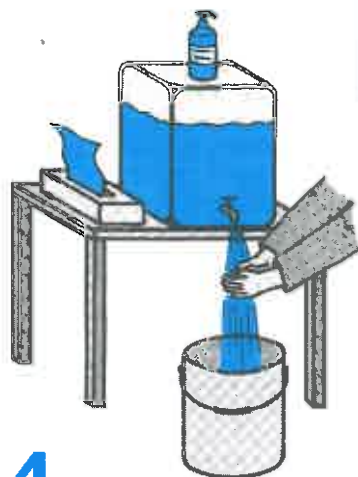
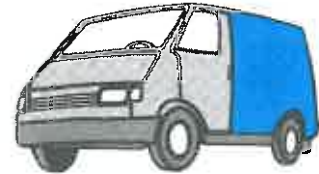
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5°C
 - Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
 - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt

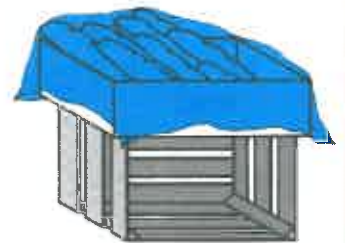


- 4** Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
 - Reinigungsmittel
 - Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
 - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



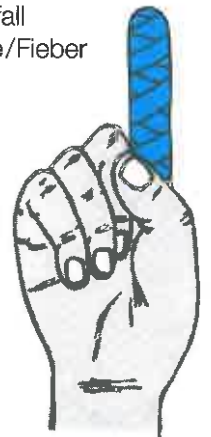
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



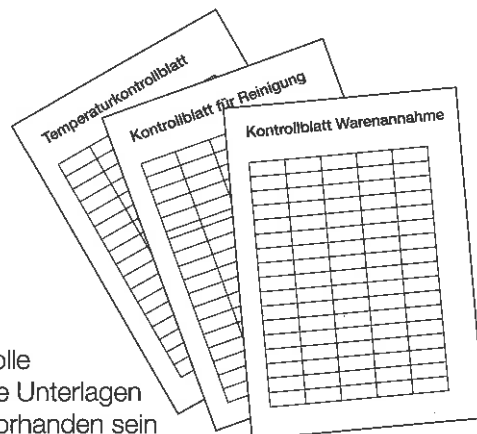
- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
- eitrigen Wunden
 - Durchfall
 - Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



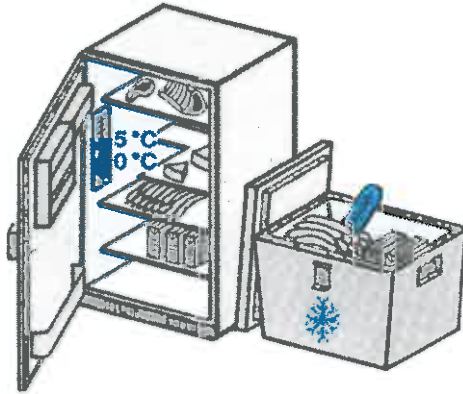
Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2012

INSTRUCTIONS

Commerce en plein air de denrées alimentaires

Les 9 règles fondamentales

- 2** Stockage au froid des d.a. facilement altérables:
- max. 5°C
 - thermomètre de contrôle



- 4** Dispositif de lavage des mains
- eau potable courante
 - produits de nettoyage
 - essuie-mains à usage unique

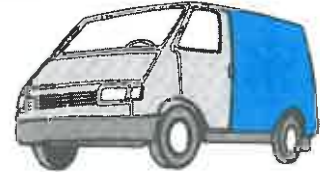
- 6** Celui qui travaille avec des d.a. ne fume pas!



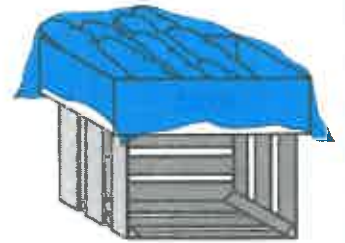
- 7** Déchets
- à écarter conformément aux dispositions légales



- 1** Livraison des d.a.
- proprement emballées
 - d.a. facilement altérables refroidies



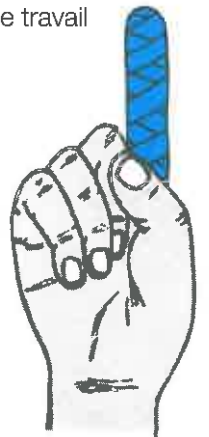
- 3** Stockage des d.a. à l'abri des influences extérieures préjudiciables



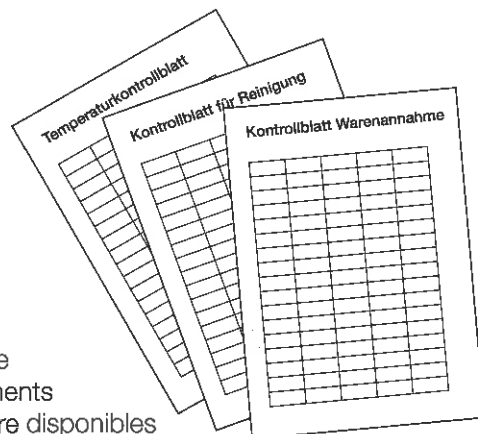
- 5** Stand de vente couvert avec
- protection des a.d.
 - place de travail en matériau dur, lisse, lavable



- 8** Personnel avec:
- plaies purulentes
 - diarrhée
 - grippe/fièvre interdit de travail



- 9** Autocontrôle
- les documents doivent être disponibles



Le contrôle des denrées alimentaires
Edition 2012