

Verkauf von Lebensmitteln am Thai Food & Culture Festival

กฎระเบียบในการจำหน่ายอาหาร



Standname:
ชื่อบุท

Standnummer:
เลขที่บูท



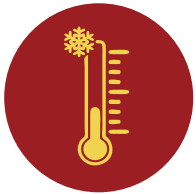
Anlieferung der Lebensmittel

- Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt
- Kennzeichnung in Deutsch
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5°C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2°C, Kontrolle mittels Thermometer

การจัดส่งอาหาร

- ผลิตในสถานที่ที่ถูกสุขอนามัย
- มีฉลากเป็นภาษาอังกฤษ
- อาหารที่เสียหรือบูดง่ายต้องแช่เย็นในอุณหภูมิที่เหมาะสม max. 5°C, เนื้อสัตว์และปลา แช่เย็นในอุณหภูมิ max. 2°C
- ตรวจสอบความเย็นด้วยที่วัดอุณหภูมิ

Kontrolle MTE



Kühlung

- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5°C, Fisch bei max. 2°C
- Kühlwagen und Kühlschrank benutzen
- Kontrollthermometer im Kühlschrank

การรักษาความเย็น

- อาหารที่เสียหรือบูดง่ายต้องแช่เย็นในอุณหภูมิ max. 5°C, ปลา แช่เย็น max. 2°C
- ใช้ตู้เย็นในการเก็บอาหาร
- มีที่วัดอุณหภูมิในตู้เย็น

Kontrolle MTE



Lagerung der Lebensmittel

- Nicht direkt auf dem Boden
- Genug Eis
- Im Schatten
- Auftauen an der Sonne verboten
- Fliegenschutz

การจัดเก็บอาหาร

- ไม่จัดเก็บอาหารไว้ตรงพื้นโดยตรง
- มีน้ำแข็งเพียงพอ
- อยู่ในที่ร่ม
- ไม่วางอาหารตากแดด
- ป้องกันจากแมลง

Kontrolle MTE



Handhygiene

- Wassertank und Flüssigseife am Stand (muss am Informationsstand bezogen werden, falls bis am Freitag um 12.00 Uhr nicht vorhanden)
- Handtücher
- Putzlappen

สุขอนามัยของมือ

- มีถังน้ำและสบู่เหลวสำหรับล้างมือที่บูท (หากไม่มีถึงวันศุกร์เวลา 12.00 น. สามารถซื้อได้ที่จุดประชาสัมพันธ์)
- ผ้าหรือกระดาษเช็ดมือ
- ผ้าทำความสะอาด

Kontrolle MTE



Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- In Containern beseitigen
- Altöl nur in entsprechenden Fässern entsorgen, die durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt werden

การจัดเก็บขยะ

- จัดเก็บอย่างถูกต้องและเรียบร้อย
- ทิ้งในถังขยะที่จัดเตรียมไว้ให้
- น้ำมันที่ใช้แล้วต้องทิ้งในถังที่ผู้จัดงานเตรียมไว้ให้เท่านั้น

Kontrolle MTE



Verkaufsstand

- Spuckschutz vor Lebensmitteln
- Beschriftung der Menüs auf Deutsch obligatorisch, Thai alternativ
- Vorverpackten Lebensmitteln müssen eine Etikette in einer Amtssprache aufweisen
- Vorverpackte Lebensmittel ohne Etikette werden durch die Lebensmittelkontrolle ausnahmslos vernichtet.
- Fleischherkunft sichtbar deklarieren

บุทจำหน่ายอาหาร

Kontrolle MTE

- การป้องกันอาหารจากน้ำลาย
- ต้องมีป้ายรายการอาหารเป็นภาษาเยอรมัน ไม่เพียงแต่ภาษาไทย
- อาหารที่ถูกบรรจุไว้ล่วงหน้าแล้ว ต้องมีฉลากเป็นภาษาเยอรมัน
- ไม่อย่างนั้นอาจถูกห้ามจำหน่ายโดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพอาหารอย่างไม่มีข้อยกเว้น
- ทีมงานของเนื้อสัตว์ต้องถูกระบุอย่างชัดเจน



Feuervermeidung

- Löschdecke oder Feuerlöscher ist zwingend (muss am Informationsstand bezogen werden, falls bis am Freitag um 12.00 Uhr nicht vorhanden)
- Feuerfester Untergrund bei Grillstationen und Gasherd (z.B. Platte oder Folie aus Aluminium)
- Rauchverbot

การป้องกันอัคคีภัย

Kontrolle MTE

- ต้องมีผ้าหรือถังดับเพลิง
- (หากไม่มีถึงวันศุกร์ เวลา 12.00 น. ต้องไปซื้อที่จุดประชาสัมพันธ์)
- เตาย่างและ เตาแก๊สต้องมีฐานที่ทนความร้อนได้ (เช่น ภาด หรือ ฟอยล์อลูมิเนียม)
- ห้ามสูบบุหรี่



Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Wechselkleider
- Schürzen

สุขอนามัยส่วนบุคคล

Kontrolle MTE

- สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด
- มือสะอาด
- หากมีแผลเป็นต้องปิดให้เรียบร้อย
- มีชุดไว้เปลี่ยนหากเสื้อผ้าสกปรก
- สวมใส่ผ้ากันเปื้อน



Selbstkontrolle

- Identitätskarte, Aufenthaltsbewilligungen oder Pass von allen Mitarbeitenden
- Vollständige Kontaktangaben von Marktstandbetreiber

การตรวจสอบตนเอง

Kontrolle MTE

- พนักงานทุกคนต้องมีบัตรประชาชนหรือหนังสือเดินทาง
- เจ้าของบุทจำหน่ายอาหารควรให้ข้อมูลติดต่อส่วนตัวที่ครบถ้วนกับทางผู้จัดงาน



Haben Sie Fragen zu diesen Vorschriften?

Schreiben Sie uns auf info@maithaientertainment.com oder rufen Sie uns an +41 79 608 89 03

Die auf diesem Merkblatts angegebenen Richtlinien erfüllen die offiziellen, vom Kanton Zürich vorgegebenen Anforderungen zum Verkauf von Lebensmitteln im Freien.