



Merkblatt für Standbetreiber

Zubereitung und Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die Standbetreiber sind verpflichtet die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

1. Schriftliche Deklaration

- **Produktionsland:**

Das Produktionsland von Fleisch und Fisch muss gemäss Art. 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und Art. 5 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) schriftlich bekannt gegeben werden (bspw. Speisekarte oder Plakat)

- **Tierart:**

Die Tierart muss schriftlich deklariert sein (z.B. Spieß aus Schweine- und Rindfleisch)

- **Hormone und antimikrobielle Leistungsförderer, verbotene Produktionsmethoden:**

Bei Verwendung von ausländischem Fleisch, aus in der Schweiz verbotener Produktion, ist die jeweils vorgeschriebene schriftliche Deklaration „**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein**“ und/oder „**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**“ anzubringen

Bei ausländischem Kaninchenfleisch und Eiern, aus in der Schweiz verbotener Produktion, ist der jeweils vorgeschriebene Hinweis „**Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltung**“ oder „**Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung**“ anzubringen (Siehe Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV) und LDV-Länderliste)

2. Angaben zu den verwendeten Zutaten

Laut Art. 5 LIV muss über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert werden (z.B. Milch, Glutenhaltige Getreide, Senf). Dies kann bspw. durch die schriftliche Angabe in der Speisekarte oder auf einem Plakat erfolgen. Alternativ kann auch schriftlich darauf hingewiesen werden, dass das Personal Auskunft geben kann. In diesem Fall müssen entweder die Angaben dem Personal in schriftlicher Form zugänglich, oder immer eine fachkundige Person anwesend sein.

3. Alkoholprävention

Es ist ein Verbotssplakat mit dem Hinweis anzubringen, dass alkoholische Getränke erst ab 16 Jahren und Spirituosen an Jugendliche ab 18 Jahren abgegeben werden dürfen.

4. Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigung

Die Lebensmittel sind geschützt vor Verunreinigung zu lagern und aufzustellen. D.h. sie sind in Kühlschränken verpackt in Alu- oder Kunststofffolien oder in Gefässen mit Deckel aufzubewahren.

Unverpackte Lebensmittel sind mittels Sputumschutz, Glocke, Abdeckung mit Serviette usw. vor Verunreinigung zu schützen.

Kochherde und Grillstationen sowie Arbeits- und Abstellflächen sind unter dem Standdach einzurichten und mit Sputumschutz zu versehen, falls die Produktionsbereiche direkt zur Kundschaft gerichtet stehen. Genussfertige Lebensmittel (bspw. Brotlaibe) am Wurststand dürfen nicht in direkt auf dem Boden stehenden Harassen deponiert werden, sondern sind erhöht zu lagern, z.B. leere Harasse unter jener mit den Broten. Zudem sind sie abzudecken, falls sie nicht bereits unter einem Standdach lagern.

5. Temperaturen

Leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, vorgekochte Speisen, etc. sind bei max. 5°C zu lagern. In der Regel müssen Kühleinrichtungen vorhanden sein. Fische sind unter 2°C zu halten.

Tiefkühlprodukte müssen unter - 18°C gelagert werden.

Kleinere Mengen dürfen kurz vor der Zubereitung ungekühlt bereitgehalten werden, sofern deren Qualität, lebensmittelrechtlich gesprochen, nicht leidet und das Produkt im Wert nicht vermindert wird.

Beispiel:

Mehrere Bratwürste dürfen neben dem Grill deponiert werden, sofern sie vor Beeinflussung durch die Kundschaft geschützt sind (Spuckschutz, Abdeckung mit Folie etc.).

6. Bauliche und technische Einrichtung

- **Thermometer:**

In jedem Kühlschrank mit leichtverderblichen Lebensmitteln muss ein Thermometer zur Temperaturüberwachung vorhanden sein.

- **Arbeits- und Abstellflächen:**

Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, rissfrei, abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen vorhanden sein.

- **Handwascheinrichtung:**

Es muss eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserhahn, Becken, Seifen- und Papierspender vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

- **Spülmöglichkeit:**

Es müssen geeignete Spülbecken/Abwaschmaschinen vorhanden sein, um die Reinigung von Geschirr, Besteck, Geräten und Ausrüstungen zu gewährleisten.

• **Abfälle:**

Diese müssen in geschlossenen Gebinden oder Säcken für die Abfuhr bereitgestellt werden. Ist ein Abfallbehälter voll, so wird er umgehend verschlossen und zur Seite gestellt. Nur der momentan in Gebrauch stehende Behälter oder Sack ist offen.

• **Infrastruktur:**

Die Infrastruktur hat sich nach dem Produktionskonzept zu richten und muss sicherstellen, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel von aussen vermieden wird sowie eine hygienische Produktion möglich ist.

7. **Selbstkontrolle**

Schriftliche Unterlagen zur Selbstkontrolle müssen am Stand vorhanden sein.

Die Temperaturen der Kühl- und Tiefkühlgeräte sind täglich auf dem Kontrollblatt zu dokumentieren.

Je nach Art des Betriebes müssen zusätzliche Arbeitsanweisungen vorhanden sein (Reinigungsplan, Frittierölwechsel, Aufbewahrungsfristen, etc.).

Lebensmittelkontrolle

Wird in grober Weise gegen die Lebensmittelgesetzgebung verstossen, kann dies je nach Sachlage zur umgehenden **Beschlagnahme** der Produkte, **Schliessung** des Standes und allfälliger **Verzeigung** führen.