**INSTRUKTIONEN FÜR DIE ABGABE VON LEBENSMITTELN AUF MÄRKTEN ODER VERANSTALTUNGEN VON KURZER DAUER**



Diese Instruktionen sollen den Verantwortlichen von nicht ortsfesten Einrichtungen für   
den Lebensmittelhandel sowie den Organisatoren von Veranstaltungen von kurzer Dauer die Vorschriften in Bezug auf die Infrastrukturen, die Hygiene und die Selbstkontrolle   
in Erinnerung rufen.

|  |
| --- |
| **HAUPTREGELN FÜR DIE ABGABE VON LEBENSMITTELN IM FREIEN** |

***! Diese Regeln müssen der Aktivität angepasst werden und erheben keinen   
Anspruch auf Vollständigkeit!***



**NICHT ORTSFESTE EINRICHTUNGEN**

**WASSERVERSORGUNG UND AUSRÜSTUNG**

* Überdeckte Einrichtung
* Schutz der Lebensmittel durch einen Spuckschutz
* Arbeitsflächen in gutem Zustand, glatt, leicht zu reinigen  
  und erforderlichenfalls zu desinfizieren
* Fliessendes Trinkwasser oder Trinkwasser in einem  
  geeigneten Kanister mit Zapfhahn
* Abwasser: entweder sachgemäss beseitigt oder gesammelt
* Zum Waschen von Lebensmitteln muss eine geeignete **separate**Vorrichtung (Spülbecken, Bassin) vorhanden sein; ist dies nicht der Fall,  
  dann darf nur mit vorgefertigten Lebensmitteln umgegangen werden
* Handwaschgelegenheit die **ausschliesslich** zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden ist (Trinkwasser,  
  Flüssigseife, Einweghandtücher)

**TRANSPORT UND ANLIEFERUNG DER LEBENSMITTEL**

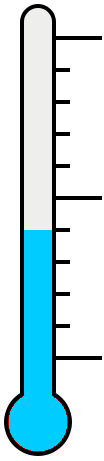
* Sauberes und angepasstes Transportmittel (Einhaltung der Kühlkette)
* Behälter (Kiste, Wanne, Kühlbox, …) in gutem Zustand und leicht zu reinigen
* Schutz (Behältnisse, Umhüllung) der Rohstoffe und der Lebensmittel gegen schädliche Einwirkungen (Verschmutzung, Geruch, Chemikalie)
* Kontrolle der Rohstoffqualität bei der Anlieferung  
  (Datum, Temperatur, Aussehen)

**LAGERUNG, VERARBEITUNG, ABGABE**



* Ordnung und Sauberkeit
* Keine Lagerung am Boden (Lebensmittel,  
  Behältnisse oder Arbeitsgeräte)
* In Stand gehaltene und geeignete Lagereinrichtung
* Trennung der Produkte (roh / gekocht, sauber / schmutzig…)
* Bei der Lagerung sind alle Lebensmittel abzudecken  
  (Schutz vor Kontaminationen)
* In Stand gehaltene Bedienungswerkzeuge (Messer,  
  Schneidebretter…) und Geschirr
* Gebrauch von getrennten Behältnissen und  
  Bedienungswerkzeugen für rohe und gekochte Lebensmittel
* Benützung von geeigneten Bedienungswerkzeugen für die  
  Abgabe von Lebensmittel an Konsumenten
* Benützung von Einweggeschirr (falls keine Vorrichtung zum  
  Waschen vorhanden ist)
* Leichtverderbliche Lebensmittel nur nach und nach in die Warenausgabe geben
* Einhaltung der guten Hygiene- und Herstellungspraxis

**EINHALTUNG UND KONTROLLE DER TEMPERATURVORSCHRIFTEN**



* Einhaltung der Kühlkette; Lagerung der Lebensmittel bei geeigneten Temperaturbedingungen (Bsp. : tiefgefrorene Produkte ≤ -18 °C, Geflügelfleisch ≤4 °C, Hackfleisch ≤ 2 °C, frische Fischereierzeugnisse ≤ 2 °C)
* Warmhalten von Speisen muss bei Temperaturen erfolgen, welche die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert (ratsam sind min. + 65 °C)
* Thermometer zur Temperaturkontrolle (Selbstkontrolle)
* Messwerte schriftlich festgehalten

**KENNZEICHNUNG**



* Vollständige Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel
* Mündliche Auskunft bei offen angebotenen Lebensmitteln (insbesondere über die  
  Zusammensetzung, Allergieauslöser und Zusatzstoffe)
* Obligatorisches schriftliches Anbringen für: Produktionsland des Fleisches,  
  Angaben über eine etwaige Bestrahlung der Lebensmittel und bei Präsenz  
  von GVO
* Gut sichtbares Schild mit Hinweis auf Mindestabgabealter bezüglich Alkoholabgabe

**ABFÄLLE**

* Geeignete Zwischenlagermöglichkeit (Plastikbeutel und Deckel)
* Lagerung der Abfälle getrennt von Lebensmitteln
* Regelmässige und hygienisch einwandfreie Entsorgung der Abfälle

**PERSONALHYGIENE**



* Schulung des Personals bezüglich der Hygieneregeln
* Sachgemässe Händehygiene
* Sachgemässe und saubere Arbeitskleidung
* Schutz von Hautverletzungen und ähnlichen Verletzungen  
  (keine offenen Wunden)
* Kranken Personen, die unter Umständen Krankheitserreger  
  übertragen könnten, sowie Personen mit infizierten Wunden  
  ist der Umgang mit Lebensmitteln verboten
* Rauchverbot für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten

**SELBSTKONTROLLE**

**Autocontrôle**

**Selbstkontrolle**

* Der Tätigkeit angepasstes schriftliches Dokument (Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen)
* Umsetzung der aufgestellten Regeln
* Schriftlicher Nachweis der Kontrollen
* Schriftliche Unterlagen vor Ort vorhanden.

|  |
| --- |
| **SELBSTKONTROLLE** |

An Drittpersonen abgegebene Lebensmittel müssen jederzeit den rechtlichen Anforderungen entsprechen. Die verantwortliche Person überwacht, im Rahmen ihrer Arbeit, dass diese Anforderungen bei sämtlichen Etappen der Produktion, der Verarbeitung und der Abgabe respektiert werden. Sie ist deshalb zur Selbstkontrolle verpflichtet.

Die Selbstkontrolle muss die Kernpunkte enthalten, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Sie muss **einfach und praktisch** sein um eine korrekte Anwendung zu erlauben. Die Selbstkontrolle muss zudem der Tätigkeit **angepasst** und entsprechend den Bedürfnissen des Betriebes **weiterentwickelt** werden.

**ERARBEITUNG EINES SELBSTKONTROLLE-KONZEPTES**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Betriebsbeschreibung :**     * + Name, Firmenname und Adresse      + Name der verantwortlichen Person      + Tätigkeit des Betriebes (Art der Produkte, Produktionsvolumen, Personal, Zulieferer,  Kunden, …) 2. **Gefahrenanalyse :**    * + Festlegung der Etappen (Einkauf, Lagerung,  Produktion, Abgabe, Reinigung, Personal)      + Auflisten der möglichen Mängel und Gefahren die sich daraus ergeben können 3. **Arbeitsanweisungen / Vorschriften :**    * + Aufstellen von Arbeitsanweisungen mit denen Gefahren vermieden oder ausgeschaltet  werden können      + Bestimmen der angemessenen Häufigkeit der Kontrollen und der verantwortlichen Personen      + Aufstellen von Korrekturmassnahmen im  Falle von Abweichungen zu den  festgesetzten Normen 4. **Aufzeichnungen / Rückverfolgbarkeit :**    * + Erstellen von Aufzeichnungen      + Aufbewahrung der Dokumente (Zertifikat,  Aufzeichnungen, Lieferschein, Produktetiketten, …) 5. **Umsetzung des Selbstkontrolle-Konzeptes :**    * + Tun, was geschrieben ist      + Belegen, dass es getan wird. | ANWENDUNG DES SELBSTKONTROLLE-KONZEPTES  BEZEICHNUNG DES BETRIEBES  GEFAHRENANALYSE  ARBEITSANWEISUNGEN / VORSCHRIFTEN  AUFZEICHNUNGEN / RÜCKVERFOLGBARKEIT |

|  |
| --- |
| **HILFE ZUR SELBSTKONTROLLE AUF MÄRKTEN UND VERANSTALTUNGEN VON KURZER DAUER *(BEISPIEL EINES DOKUMENTES)*** |

**Rechtliche Basis**

Die rechtlichen Bestimmungen, insbesondere das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (1992), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (2005), die Hygieneverordnung (2005) und die Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (2005) findet man auf folgender Internetseite : <http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>

**Allgemeines**

**Veranstaltung**

Name der Veranstaltung oder des Marktes :

Datum und Dauer der Veranstaltung :

Organisator(en) :

**Beschreibung des Betriebes / Standes**

Name oder Firmenname :

Adresse, PLZ und Ort :

Verantwortliche Person :

Art der Aktivität (zutreffendes bitte ankreuzen)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GETRÄNKE** | | | **LEBENSMITTEL – AUFBEWAHRUNG:** | | | | | |
| **OHNE KÜHLUNG** | | | **MIT KÜHLUNG** | | |
| Getränkearten und Behälter | Ja | Nein | Arten | Ja | Nein | Arten | Ja | Nein |
| Vom Fass |  |  | Brot / Bäckereiwaren |  |  | Fleisch / Fleischprodukte |  |  |
| Spirituosen |  |  | Früchte / Gemüse |  |  | Geflügel |  |  |
| Kaffe / Tee |  |  | Gekochte Speisen (warmgehalten) |  |  | Fische / Meeresfrüchte |  |  |
| Flaschen |  |  | Andere : |  |  | Milchprodukte |  |  |
| Einwegflaschen |  |  |  |  |  | Vorgekochte Produkte |  |  |
| Mehrwegflaschen |  |  |  |  |  | Tiefgefrorene Produkte |  |  |
| Eiswürfel |  |  |  |  |  | Konditoreiwaren / Desserts |  |  |
| Andere : |  |  |  |  |  | Sandwichs / belegte Brote |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Eier / Eierprodukte |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Andere : |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Gefahrenanalyse**

**Einrichtungen, Material und Ausrüstungen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berücksichtigte Elemente** | **Identifizierte Gefahren** | **Massnahmen** |
| Aufbau des Standes |  |  |
| Ausrüstungen, Mobiliar, Arbeitsgeräte |  |  |
| Arbeitsflächen |  |  |
| Trinkwasserversorgung |  |  |
| Handwaschgelegenheit |  |  |
| Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln |  |  |
|  |  |  |

**Kauf und Annahme der Waren**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berücksichtigte Elemente** | **Identifizierte Gefahren** | **Massnahmen** |
| Transport/Lieferung der Ware |  |  |
| Schutz der Lebensmittel |  |  |
| Verpackung und Beschriftung der Ware |  |  |
| Einhaltung der Temperaturvorschriften |  |  |
|  |  |  |

**Lagerung der Waren**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berücksichtigte Elemente** | **Identifizierte Gefahren** | **Massnahmen** |
| Abtrennung von Lebensmitteln |  |  |
| Keine Lagerung auf dem Boden |  |  |
| Einhaltung der Ablaufdaten |  |  |
| Einhaltung der Temperaturen |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Verarbeitung / Produktion**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berücksichtigte Elemente** | **Identifizierte Gefahren** | **Massnahmen** |
| Kreuzkontaminationen |  |  |
| Vorbereitung der Lebensmittel |  |  |
| Auftauen der Lebensmittel |  |  |
| Kochen der Lebensmittel |  |  |
| Abkühlung der Lebensmittel |  |  |
| Handhabung von Resten |  |  |
|  |  |  |

**Abgabe / Verkauf**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berücksichtigte Elemente** | **Identifizierte Gefahren** | **Massnahmen** |
| Einhaltung der Temperaturen |  |  |
| Zwingende Angaben / Information des Konsumenten |  |  |
| Geschirr / Servicebesteck |  |  |
|  |  |  |

**Andere**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berücksichtigte Elemente** | **Identifizierte Gefahren** | **Massnahmen** |
| Entsorgung der Abfälle |  |  |
| Schulung des Personals |  |  |
| Beschriftung der vorverpackten Waren |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Arbeitsanweisungen und Aufzeichnungen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Anweisungen (was, wann, wie, wie viel …)** | **Ausführender (wer)** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Reinigungsplan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Wie** | **Visa** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Einhaltung der Temperaturvorschriften**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Gerät** | **Temp. [°C]** | **Korrekturmass-nahmen** | **Visa** | **Datum** | **Gerät** | **Temp. [°C]** | **Korrekturmass-nahmen** | **Visa** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Kontrolle des Frittieröls**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Frit-teuse** | **Zustand** | **Massnahmen** | **Visa** | **Datum** | **Frit-teuse** | **Zustand** | **Massnahmen** | **Visa** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Warenkontrolle bei der Anlieferung**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lieferant / Ware** | **Temp. [°C]** | **Ordnung und Zustand des Fahrzeuges** | **Zustand der Verpackungen** | **Qualität der Ware** | **Datierung und Beschriftung** | **Visa** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Informationen bezüglich der Selbstkontrolle zu Händen von Betrieben die Lebensmittel herstellen, vertreiben oder abgeben finden Sie auf unserer Homepage, Lebensmittelsicherheit -> Lebensmittel -> Selbstkontrolle.

**AMTLICHE ÜBERWACHUNG**

Im Rahmen der Inspektionen überprüfen die Lebensmittelkontrolleure und die kantonalen Lebensmittelinspektoren die Einhaltung der geltenden Anforderungen. Die Kontrollen werden in der Regel stichprobenweise durchgeführt und werden nicht angekündigt. Die amtliche Überwachung beinhaltet vor allem die umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen, die Inspektion der Räumlichkeiten, Einrichtungen und Lebensmittel, die Kontrolle der Hygiene, der Kennzeichnung und der Aufmachung. Gemäss den dabei ermittelten Befunden können sie, unter anderem, dauernd oder für bestimmte Zeit den Gebrauch der Räume und Einrichtungen oder der Fahrzeuge verbieten. Bei Nichtbeachten der erlassenen Verfügungen kann die verantwortliche Person bei der zuständigen Strafverfolgungsbehörde angezeigt werden.