

Konzept zur Selbstkontrolle am Marktstand

Markt / Veranstaltung (Name):

Ort

Datum

Unternehmen/Verein (Name):

Verantwortliche(r) für die Selbstkontrolle

Stellvertreter*in

Name

Name

Bereich	Erforderlicher Status	Prüfung ✓
Transport und Annahme von Lebensmitteln	Ordnungsgemäß verpackt	
	Gekühlte verderbliche Lebensmittel (Aufrechterhaltung der Kühlkette)	
	Sichtprüfung der Ware	
Temperatur der leicht verderblichen Lebensmittel	Kühl lagern bei maximal 5 °C	
	Warm halten bei über 65 °C (warme Speisen)	
	Temperaturkontrolle vor Ort mit einem Thermometer	
	Regelmäßige und protokollierte Temperaturkontrolle der Anlagen (siehe Kontrollblatt)	
	Verderbliche Produkte erst nach und nach am Stand auslegen (außer bei Kühlvitrienen)	

Bereich	Erforderlicher Zustand	Kontrolle ✓
Selbstkontrolle Dokumente	Vor Ort verfügbare schriftliche Unterlagen: - Registrierung bei der Behörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (SAAV) - Temperaturkontrollblätter (Kühlschrank, Vitrine, Wasserbad) - Bio-Zertifikate - Ursprungsbezeichnung für Alpkäse - das Selbstkontrollkonzept der Veranstaltung	
Aufbau / überdachter Stand	Abdeckung vor verzehrfertigen und offenen Lebensmitteln (alles, was sofort verzehrt wird, wie Gebäck, geschnittenes Gemüse usw.)	
	Arbeitsflächen in gutem Zustand, glatt und leicht zu reinigen, falls Lebensmittel vor Ort verarbeitet oder hergestellt werden (z. B. Bricelets)	
	Sonnenschutz, falls erforderlich	
Optimale Handhygiene	Fließendes Trinkwasser oder Trinkwasser in einem geeigneten Behälter mit Wasserhahn (nicht direkt auf dem Boden)	
	Fließendes Warmwasser, wenn vor Ort (ganz oder teilweise) verzehrfertige Mahlzeiten zubereitet werden und man regelmäßig oder über mehrere Tage hinweg auf einem Markt tätig ist (z. B. „Bertschinger“-Kochkessel mit Wasserhahn)	
	Flüssigseife, Einweg-Handtücher	
Körperpflege	Saubere und geeignete Kleidung, saubere Hände	
	Kranke Personen, die Krankheitserreger übertragen könnten oder eine infizierte Wunde haben, dürfen keine Lebensmittel anfassen. Wunden müssen geschützt werden	
	Die Mitarbeiter werden vom Verantwortlichen oder dessen Stellvertreter geschult	
Rauchverbot	Rauchen ist für alle Personen verboten, die mit Lebensmitteln umgehen	

Bereich	Erforderlicher Zustand	Kontrolle ✓
Waage	Die Waage ist geeicht	
Mündliche Informationspflicht	Zutaten von losen Lebensmitteln. Am Regal mit losen Lebensmitteln ist ein Schild mit folgendem Text angebracht: „Auskunft über in losen Lebensmitteln enthaltene Allergene ist erhältlich.“	
Schriftliche Informationspflicht	Verpackte Produkte sind ordnungsgemäß gekennzeichnet	
	Die Herkunft des Fleisches ist angegeben	
	Herkunft von Obst und Gemüse als Schüttware	
	Gut sichtbares Schild mit Angabe des gesetzlichen Mindestalters für den Verkauf von Alkohol	
	Die Preise sind vor oder auf dem Produkt ausgezeichnet	
Abfälle	Die Lager- und Sammelbehälter sind abgedeckt und zweckmäßig. Der Abfall wird getrennt von Lebensmitteln gelagert und regelmäßig entsorgt	

Anweisungen

Beispiel:

Wie werden Arbeitsflächen und Utensilien gereinigt, wenn Lebensmittel vor Ort verarbeitet oder hergestellt werden (Häufigkeit, womit)

Temperaturkontrollblatt

Fisch bis 2 °C, Verkauf von Fleisch, Milchprodukten, Eiern bis 5 °C,
Obst und Gemüse zwischen 8 und 10 °C

Regelmäßige Kontrollen festlegen:

.....

[illegible]