



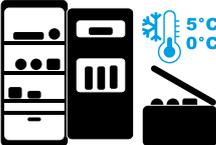
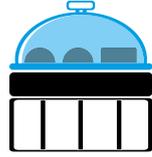
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Februar 2016

Version 2, Sn, Verkauf_Lebensmitteln_im_Freien.pdf, Seite 1/2

Fehrenstrasse 15, Postfach 1471, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.klzh.ch

Die 9 Hauptregeln

- **Geschützte Anlieferung der Lebensmittel**
 - Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
 - Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
 - Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5 °C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2 °C, Kontrolle mittels Thermometer
- **Schutz vor Verderb**
 - Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5 °C, Fisch bei max. 2 °C
 - Kontrolle mittels Thermometer
- **Lagerung der Lebensmittel**
 - Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)
- **Optimale Händehygiene**
 - Fliessendes Wasser
 - Flüssigseife
 - Einweghandtücher
- **Überdeckter Verkaufsstand**
 - Spuckschutz
 - Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche
- **Rauchverbot**
 - Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen
- **Abfälle**
 - Sachgerecht und ordentlich lagern
 - Vorschriftsgemäss beseitigen
- **Personalhygiene**
 - Saubere Arbeitskleidung
 - Saubere Hände
 - Keine offenen Wunden
- **Selbstkontrolle**
 - Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein

Selbstkontrolle

Erklärungen zu Hauptregel 9

Selbstkontrollkonzepte sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

1. Betriebsbeschreibung:

Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, etc.

2. Gefahrenanalyse:

Gefahren im Zusammenhang mit: Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene, Alkohol- und Tabakabgabe an Jugendliche, etc.

3. Arbeitsanweisungen:

Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten, Reinigungspläne, Schulung zu Händehygiene, Kleidung, Wundpflege, Krankheit, etc.

4. Aufzeichnungen:

Lagertemperaturen, Reinigungen, durchgeführte Untersuchungen, Personalschulung, etc.

- ▶ **Sagen, was getan wird.**
- ▶ **Tun, was gesagt wird.**
- ▶ **Belegen, dass es getan wird.**

Wasser

Erklärungen zu Hauptregel 4

Probleme durch verunreinigtes Wasser:

Verunreinigtes Trinkwasser kann verschiedene Krankheitserreger enthalten, die zu Magen-Darm-Erkrankungen führen können. Diese Krankheitserreger können übertragen werden, wenn verunreinigtes Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen und Einrichtungen verwendet wird.

Wasserqualität:

Wasser, das zum Trinken, Kochen, Zubereiten von Speisen und zum Waschen von Gemüse oder Früchten verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen. Dasselbe gilt für Wasser zum Händewaschen und zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen, die der Lebensmittelverarbeitung dienen oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Ausrüstung zum Händewaschen:

Fließendes warmes oder kaltes Wasser sowie Flüssigseife, Einwegpapier und evtl. Desinfektionsmittel.

Trinkwassernetz:

Ein Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz wird bei längerer Standzeit empfohlen. Dabei ist der Einsatz von trinkwassertauglichen Materialien und eines Rückflussverhindersers Vorschrift. Die örtliche Wasserversorgung muss über den geplanten Trinkwasserbezug informiert werden. Nach einem längeren Stillstand muss die Trinkwasserleitung kräftig gespült werden.

Kanister:

Falls ein Anschluss an das Netz fehlt oder der Stand nur für kurze Zeit betrieben wird, kann Trinkwasser in ausreichender Menge in Kanistern oder Tanks vorrätig gehalten werden. Sie müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen und leicht zu reinigen und vollständig zu entleeren sein. Trinkwasserbehälter sollen vor Erwärmung geschützt an dunklen Standorten gelagert werden. Das Wasser muss regelmässig, mindestens täglich gewechselt werden. Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren und zu trocknen.

Abwasser:

Falls ein Anschluss an ein Abwasserleitsystem fehlt, ist das Abwasser in einem Gefäss aufzufangen und umweltgerecht zu entsorgen.

Jugendschutz beim Verkauf von Alkohol und Tabak

Jeder Verkaufsstand von alkoholischen Getränken hat gut sichtbar ein Hinweisschild* mit folgendem Inhalt anzubringen:

Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren!

Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren!

*) Zu beziehen bei der Eidg. Alkoholverwaltung, Länggassstrasse 35, 3000 Bern 9, www.eav.admin.ch oder bei der Zürcher Fachstelle des Alkohol- und Medikamenten-Missbrauchs, Langstrasse 229, 8031 Zürich, Tel. 044 271 87 23, www.zuefam.ch

Kennzeichnung

Vorverpackte Produkte müssen die Vorschriften zur Kennzeichnung erfüllen (siehe dazu das Merkblatt Kennzeichnung).

Bei offen angebotenen Lebensmittel gilt die mündliche Auskunftspflicht. Das Produktionsland von Fleisch ist aber auf jeden Fall schriftlich am Stand anzubringen.