

Verkauf von Lebensmitteln im Freien



Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen und Garagen)

- Kühlkette einhalten
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei max. +5°C, Fisch bei max. +2°C
- Tiefkühlprodukte bei mind. -18°C oder kälter



Schutz vor Verderb

- Kühlhaltung von Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnissen bei max. +5°C, Fisch bei max. +2°C
- Kontrollthermometer in den Kühl- und/oder Tiefkühleinheiten
- Genügende und leistungsfähige Kühlmöglichkeiten (keine Getränkekühler)



Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigung geschützt (nicht in Bodennähe)
- Gemäss Herstellerangaben und Selbstkontrollkonzept



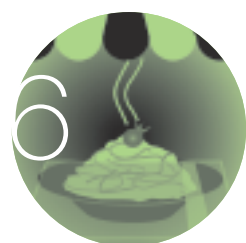
Optimale Händehygiene

- Handwaschstation mit Warm- oder Kaltwasser (kann mobil sein), Seifenspender, Einweghandtücher



Abwaschen vor Ort

- Ausschliesslich bei entsprechender Einrichtung (Geschirrspüler und /oder Doppeltrog mit Kalt- und/oder Warmwasser sowie Anschluss ans Wasser- und Abwasserleitungssystem)
- Überdeckte Abwaschstation (Schirm oder Dach)



Verkaufsstand

- Überdeckt (Schirm oder Dach) und kundenseitig geschützt
- Spuckschutz bei offen angebotenen Lebensmitteln
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsflächen



Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen
- Abfallbehälter mit Deckel



Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Keine offenen Wunden
- Saubere Hände



Hinweisschild bezüglich Verkauf und kostenloser Weitergabe von Alkohol und Tabakwaren

- Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von
- Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten / Tabakwaren an unter 16-Jährige
 - Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige
 - Missachtungen des Gesetzes werden mit Busse bestraft.
 - Keine Anpreisung und Abgabe von Energy Drinks wie beispielsweise Red Bull gemischt mit Spirituosen (wie Wodka).

Produktionsländer von Fleisch

- Fleisch, wie Schweinsbraten usw.
Fleischzubereitungen, wie Hackfleischwaren usw.
Fleischerzeugnissen, wie Bratwurst, Wienerli usw.



Selbstkontrolle

Folgende schriftlichen Unterlagen müssen am Verkaufsstand vorhanden und jederzeit einsehbar sein:

Betriebsbeschreibung: Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, usw.

Gefahrenanalyse: Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene usw.

Arbeitsanweisungen: Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten, Reinigungspläne, Schulung zu Hände- und Lebensmittelhygiene, Kleidung, Wundpflege, Krankheit usw.

Aufzeichnungen: Lagertemperaturen, Reinigungen, Schulung der Mitarbeitenden usw.

Auszug aus der Gebührenordnung für Dienstleistungen des Lebensmittelinspektorats

Art. 2 Nicht gebührenpflichtige Leistungen

Lebensmittelkontrollen ohne Beanstandungen sind gebührenfrei

Art. 3 Gebührenpflichtige Leistungen

- | | |
|--|---|
| - Inspektionen mit Beanstandungen | - Beschlagnahme |
| - Nachkontrollen von Inspektionen mit Beanstandungen | - Fotos, Tatbestandsaufnahmen pro Sujet |
| | - Ausfertigung einer Strafanzeige |

Massnahmen bei Missachtung der gesetzlichen Vorgaben

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------|--------------------|
| - kostenpflichtige Nachkontrolle | - Betriebsschliessung | - Benützungsverbot |
| - Beschlagnahme | - Strafanzeige | |