



Merkblatt für Standbetreiber

Zubereitung und Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die Standbetreiber sind verpflichtet die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

1. Deklaration von Fleisch, Fleischzubereitung und Fleischerzeugnisse

- 1.1 Produktionsland: Die Fleischherkunft (Land) muss schriftlich deklariert sein (auf Speisekarte oder separatem Plakat)
- 1.2 Tierart: Die Tierart muss schriftlich deklariert sein (z.B. Spiess aus Schweine- und Rindfleisch)
- 1.3 Hormone und antimikrobielle Leistungsförderer:
Bei Verwendung von ausländischem Fleisch, aus in der Schweiz verbotener Produktion, ist die schriftliche Deklaration „kann mit Hormonen und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern“ erzeugt worden sein, anzubringen.

2. Getränke

- 2.1 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.
- 2.2 Coffeinhaltiges Spezialgetränk:
Coffeinhaltige Spezialgetränke dürfen nicht mit Alkohol gemischt und abgegeben werden und auch nicht auf der Getränkekarte als solche angepriesen werden.
- 2.3 Deklaration auf der Getränkekarte:
Die Deklaration hat die Sachbezeichnung (Name des Getränkes), die Mengenangabe, den Preis und bei Spirituosen die Angabe der Vol. %-Alkohol zu umfassen.

3. Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigung

- 3.1 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.
- 3.2 Unverpackte Lebensmittel sind mittels Sputumschutz, Glocke, Abdeckung mit Serviette usw. vor Verunreinigung zu schützen.
- 3.3 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.
Beispiel:
Die noch nicht geschnittenen Brote am Wurststand dürfen nicht 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.

4. Temperaturen

- 4.1 Leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, vorgekochte Speisen, etc. sind bei max. 5 °C zu lagern. In der Regel müssen Aktivkühleinrichtungen vorhanden sein. Fische sind unter 2 °C zu halten.
- 4.2 Tiefkühlprodukte müssen unter -18 °C gelagert werden.
- 4.3 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.).

5. Bauliche und technische Einrichtung

- 5.1 Thermometer: In jedem Kühlschrank mit leichtverderblichen Lebensmitteln muss ein Thermometer zur Temperaturüberwachung vorhanden sein.
- 5.2 Arbeits- und Abstellflächen:
Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, rissfrei, abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- 5.3 Handwascheinrichtung:
Es muss eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserhahn, Becken, Seifen- und Papierspender vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- 5.4 Spülmöglichkeit: Es müssen geeignete Spülbecken/Abwaschmaschinen vorhanden sein, um die Reinigung von Geschirr, Besteck, Geräten und Ausrüstungen zu gewährleisten.

- 5.5 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.
- 5.6 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.

6. Selbstkontrolle

- 6.1 Schriftliche Unterlagen zur Selbstkontrolle müssen am Stand vorhanden sein.
- 6.2 Die Temperaturen der Kühl- und Tiefkühlgeräte sind täglich auf dem Kontrollblatt zu dokumentieren.
- 6.3 Je nach Art des Betriebes müssen zusätzliche Arbeitsanweisungen vorhanden sein (Reinigungsplan, Fritierölwechsel, Aufbewahrungsfristen etc.).

Lebensmittelkontrolle

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