

## Lebensmittel hygienisch zubereiten

### 1. Personalhygiene

- Deponieren Sie Strassenkleider ausserhalb des Produktionsbereichs. Arbeitskleider und Schuhe müssen sauber sein.
- Waschen Sie die Hände gründlich mit flüssiger Seife: vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette und nach Pausen. Trocknen Sie die Hände mit Einweghandtüchern.
- Personen mit starkem Husten, Durchfall, Fieber usw. dürfen nicht Lebensmittel verarbeiten. Verbinden Sie Wunden und Ekzeme an Händen und Armen mit einem wasserfesten Verband.
- Unterlassen Sie das Rauchen in den Produktions- und Verkaufsräumen.
- Haustiere gehören nicht in Produktions- und Verkaufsräume.

### 2. Lebensmittel- und Produktionshygiene

- Arbeiten Sie mit Lebensmitteln immer sauber und ordentlich.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter für Gemüse und Früchte, Pouletfleisch, übriges Fleisch und Fisch.
- Bereiten Sie Lebensmittel nur mit Trinkwasser zu.
- Waschen Sie mit Trinkwasser ab und verwenden Sie saubere Abwaschutensilien. Nach Gebrauch müssen auch diese sorgfältig gereinigt werden. Ersetzen Sie Lappen und Trocknungstücher täglich.
- Reinigen Sie Behälter für Rüstabfälle (kompostierbare Abfälle) gründlich.
- Erhitzen Sie Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte und rohe Eier mindestens auf 70°C.
- Halten Sie Speisen im Bain-Marie bei mindestens 65°C heiss (max. 2 Stunden).
- Überprüfen Sie Lebensmittelvorräte regelmässig auf Zustand und Haltbarkeit (first in first out). Verschliessen Sie Lebensmittel im Anbruch gut (zudecken oder einpacken).
- Unterbrechen Sie nicht die Kühlkette (Kühlung, Tiefkühlung). Legen Sie ein Thermometer in Kühl- und Tiefkühlgeräte. Überprüfen Sie die Temperaturen regelmässig.
- Lebensmittel wie Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte und vorgekochte Speisen, die nur gekühlt haltbar sind, bei Temperaturen unter 5°C lagern, Fisch sogar unter 2°C.
- Lagern Sie Tiefkühlprodukte unter -18°C.
- Überprüfen Sie Kühl-, Tiefkühlgeräte und Vorratskammern regelmässig auf Ordnung und Sauberkeit. Tiefkühlleinrichtungen dürfen nicht vereist sein.
- Trennen Sie unreine Lebensmittel wie rohes Fleisch, Meeresfrüchte und rohes Gemüse von reinen Lebensmitteln wie erhitzte und gerüstete Lebensmittel.
- Lagern Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Fussboden.
- Bekämpfen Sie Ungeziefer wirksam. Evtl. brauchen Sie die Hilfe einer spezialisierten Firma.

### 3. Betriebshygiene

- Einrichtungen und Räume sind hygienisch und in gutem Zustand.
- Arbeitsflächen (Tische, Schneideunterlagen usw.) sind glatt und rissfrei.
- Wände sind glatt und rissfrei.
- Produktionsräume sind genügend natürlich oder mechanisch belüftet. Verwenden Sie leicht zu reinigende Filter und andere Teile von Lüftungssystemen.
- Fenster sind geschlossen oder mit Insektengittern versehen.
- Alle Bereiche sind angemessen natürlich oder künstlich beleuchtet.
- Benützen Sie für Abfälle geeignete, verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke. Entfernen Sie Abfälle täglich aus den Produktions- und Verkaufsräumen.

#### 4. Lebensmittelgesetz

Das Lebensmittelgesetz bezweckt:

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen
- die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen
- den Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen

Lebensmittelbetriebe müssen ihre Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden (Art. 20 LGV).

Rechtliche Bestimmungen sowie weitere Merkblätter: [www.kantlab.tg.ch](http://www.kantlab.tg.ch)

Juli 2017