

Verkauf von Lebensmitteln im Freien und Führen von Festwirtschaften

1 Selbstkontrolle

Betriebsaktivitäten beherrschen, um auf allen Stufen der Produktion die Lebensmittelsicherheit und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (Rückverfolgbarkeit der Produkte, Nachvollziehbarkeit der Tätigkeiten, Auskunftspflicht über die Produkte).

2 Praktische Anweisung für die Produktion von Lebensmitteln

2.1 Personalhygiene

- Deponieren Sie Strassenkleider ausserhalb des Produktionsbereichs. Arbeitskleider und Schuhe müssen sauber sein.
- Es braucht eine Handwaschmöglichkeit. 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 Verkaufsbereichen.
- Haustiere gehören nicht in den Produktions- und Verkaufsbereichen.

2.2 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. Provisorische Wasserleitungen müssen aus lebensmittelechtem Material sein (keine Gartenschläuche).
- Waschen Sie mit Trinkwasser ab und verwenden Sie saubere Abwaschutensilien. Nach Gebrauch müssen auch diese sorgfältig gereinigt werden. Ersetzen Sie Lappen und Trocknungstücher täglich.
- Für den Abwasch entweder einen doppelteiligen Spültrog mit Kalt- und Warmwasserzufuhr oder einen Spültrog mit Abwaschmaschine installieren. Falls nicht möglich Einweggeschirr verwenden.
- 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. Verschliessen Sie Lebensmittel im Anbruch gut (zudecken oder einpacken). Verwenden Sie für die Zwischenlagerung von vorgekochten Speisen (Teigwaren, Gemüse usw.) saubere, lebensmitteltaugliche Behälter oder Plastiksäcke (keine Abfallsäcke).
- 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 Vorratsbereiche 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.
- Kühl zu haltende Produkte, die verpackt geliefert wurden, dürfen nur ungeöffnet an den Lieferanten zurückgegeben werden (Kontrolllisten führen).

2/2

- Schützen Sie Lebensmittel, die keiner Kühlung bedürfen sowie die Verkaufseinrichtungen vor Umwelteinflüssen (z.B. Regen, direkte Sonneneinstrahlung, Schmutz, Tiere).
- Naturboden im unmittelbaren Produktions- und Stehbereich mit einer zweckmässigen Unterlage (z.B. saubere Schalbretter) versehen.
- Verwenden Sie für die Aufnahme von Abfällen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke. Diese mindestens einmal täglich leeren.
- Bekämpfen Sie Ungeziefer wirksam. Evtl. brauchen Sie die Hilfe einer spezialisierten Firma.

3 Abgabe

- Lebensmittel, die offen zur Selbstbedienung angeboten werden durch eine zweckmässige Verpackung (z.B. Schutzfolie) oder durch eine entsprechende Vorrichtung (z.B. Spuckschutz) vor der Kundschaft abdecken.
- Das Angebot an Speisen und Getränken schriftlich bekannt geben (Speise-/Getränkekarte oder Wandtafel). Bei Fleisch und Fisch die Tierart und die Herkunft bzw. das Fanggebiet angeben, bei ausländischem Fleisch evtl. auch der Hinweis auf den Einsatz von Leistungsförderern. Bei Getränken angeben auf welche Menge sich der Preis bezieht.
- Schriftlicher Hinweis, dass Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können mündlich eingeholt werden können.
- Beim Verkauf von alkoholischen Getränken auf das Abgabeverbot an Jugendliche schriftlich hinweisen.

4 Rechtliche Grundlagen und weitere Merkblätter

Rechtliche Bestimmungen sowie weitere Merkblätter sind unter: www.kantlab.tg.ch

Weitere Anforderungen betr. Verkauf von Lebensmitteln an Märkten, Messen, Ausstellungen, Feste usw. sind im Bundesgesetz bzw. in der Verordnung über das Gewerbe der Reisenden geregelt. Auskünfte in diesem Zusammenhang erteilt die Ortsbehörde.

Juli 2017