



Verkauf von Lebensmitteln im Freien



Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

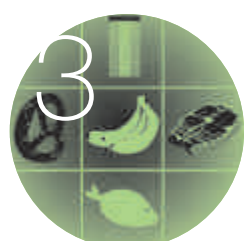
Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen und Garagen)

- 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

- Kühllhaltung 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



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



Kennzeichnung

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.



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 | |