
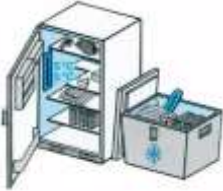











## Merkblatt: Standbetreiber / Lebensmittelabgabe im Freien

### Die Regeln:

	<p><b>1. Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anlieferung der Lebensmittel in zweckmässigen, lebensmitteltauglichen Behältern (Kisten, Wannen, Kühlboxen etc.)</li><li>▪ Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet</li><li>▪ Einhaltung der Kühlkette bei tiefgefrorenen und leichtverderblichen Lebensmitteln.</li></ul>
	<p><b>2. Schutz vor Verderb</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Es müssen genügend Kühl-/Tiefkühleinrichtungen vorhanden sein.</li><li>▪ Kühlhaltung leichtverderblicher Lebensmittel bei max. 5°C, Fische bei max. 2°C</li><li>▪ Tiefkühlprodukte unter - 18°C</li><li>▪ Kontrollthermometer muss vorhanden sein</li><li>▪ Kleinere Mengen dürfen vor der Zubereitung kurzfristig ungekühlt bereitgehalten werden. Bspw. dürfen mehrere Bratwürste neben dem Grill deponiert werden, sofern sie vor Beeinflussung durch die Kundschaft geschützt sind (Spuckschutz, Abdeckung mit Folie etc.).</li></ul>
	<p><b>3. Lagerung der Lebensmittel /Schutz vor Verunreinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)</li><li>▪ Verpackt in lebensmitteltauglichen Alu- oder Kunststoffolien oder in Gefässen mit Deckel</li><li>▪ Unverpackte Lebensmittel sind mittels Sputumschutz, Glocke, Abdeckung mit Serviette usw. zu schützen</li></ul>
	<p><b>4. Handwascheinrichtungen und Spülmöglichkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fließendes Wasser (siehe unten) in Trinkwasserqualität</li><li>▪ Flüssigseife</li><li>▪ Einwegpapiertücher</li><li>▪ Leitungen/Schläuche, Wasserkanister müssen lebensmittelecht  sein</li></ul> <p><b>4.1 Abgabe von offenen, fertig zubereiteten oder vorverpackten Lebensmitteln:</b> Es muss eine Handwaschgelegenheit mit Becken (z.B. Trinkwasserkanister mit Auslaufhahn) vorhanden sein. Mindestens täglich muss das Wasser gewechselt und der Kanister gereinigt werden.</p> <p><b>4.2 Herstellung /Verarbeitung von Lebensmitteln:</b></p> <p><b>4.2.1</b> Es muss eine Handwascheinrichtung mit Kalt- und Warmwasseranschluss vorhanden sein.</p> <p><b>4.2.2</b> Es müssen genügend Spülmöglichkeiten mit Warmwasser (z.B. Spülbecken oder Geschirrspülmaschine) vorhanden sein um die Reinigung von Geschirr, Besteck, Geräten und Ausrüstungen zu gewährleisten.</p>

	<p><b>5. Überdeckte Einrichtungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kochherde, Grillstationen etc. sowie Arbeits- und Abstellflächen sind unter dem Standdach einzurichten</li> <li>▪ Produktionsbereiche die zur Kundschaft gerichtet sind mit einem Sputumschutz auszustatten</li> <li>▪ Der Boden darf die Lebensmittelproduktion und Abgabe nicht verunreinigen (Vermeidung von Staub und Morast)</li> </ul>
	<p><b>6. Abfälle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lagerung in geschlossenen Gebinden oder Säcken ausserhalb Produktionszone. Nur der momentan in Gebrauch stehende Behälter oder Sack ist offen</li> <li>▪ Eine regelmässige, hygienische und vorschriftsgemäss Entsorgung ist zu gewährleisten.</li> </ul>
	<p><b>7. Personalhygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saubere Arbeitskleidung</li> <li>▪ Saubere Hände / regelmässiges Händewaschen</li> <li>▪ Handschuhe sind regelmässig zu wechseln</li> <li>▪ Keine offenen Wunden</li> <li>▪ Rauchverbot am Stand</li> </ul>
	<p><b>8. Selbstkontrolle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schriftliche Unterlagen zur Selbstkontrolle (Betriebs-/hygienekonzept, Arbeitsanweisungen, Reinigungsplan, Aufbewahrungsfristen, Frittierölwechsel und weitere Kontrollaufzeichnungen) müssen am Stand vorhanden sein inklusive Lieferscheine.</li> <li>▪ Die Temperaturen der Kühl- und Tiefkühlgeräte sind täglich auf dem Kontrollblatt zu dokumentieren.</li> </ul>

**Weiteres:**

**Kennzeichnung**

Vorverpackte Lebensmittel:

- Sind entsprechend zu kennzeichnen, siehe BLV Webseite ([www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) – Kennzeichnung)

Offen angebotene Lebensmittel: (siehe auch Merkblatt: Vorgeschriebene schriftliche Angaben)

- Es gilt die mündliche Auskunftspflicht.
- Das **Produktionsland** von Fleisch und Fisch muss zusammen mit der Tierart schriftlich angegeben werden, ebenso die **verbotenen Produktionsmethoden** (siehe Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV) und LDV Länderliste).
- Das **Produktionsland** von Brot und Feinbackwaren muss schriftlich angegeben werden.
- **Allergene:** Es muss schriftlich darauf hingewiesen werden (Tafel/ Plakat etc.), dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, mündlich beim Personal eingeholt werden können. Die Angaben müssen dem Personal in schriftlicher Form zugänglich, oder immer eine fachkundige Person anwesend sein. Rezepturen wie auch Datenblätter/Spezifikationen von eingekauften Lebensmitteln müssen jederzeit vor Ort einsehbar sein.

## **Bauliche und technische Einrichtung** (siehe Merkblatt Betriebseinrichtungen / Bauleitfaden)

### Arbeits- und Abstellflächen

- Müssen glatt, rissfrei, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.

### Infrastruktur

- Diese hat sich nach dem Produktionskonzept zu richten und muss sicherstellen, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird sowie eine hygienische Produktion möglich ist. Es müssen genügend Arbeits- und Lagerflächen vorhanden sein, um Kreuzkontamination mittels Trennung (roh/gekocht, sauber/schmutzig) zu vermeiden. Siehe Merkblatt Betriebseinrichtungen / Bauleitfaden abrufbar auf unserer Website.

## **Jugendschutz / Alkoholprävention**

- Alkoholische Getränke dürfen nur an Jugendliche ab 16 Jahren und Spirituosen nur an Jugendliche ab 18 Jahren abgegeben werden. Am Verkaufspunkt muss an gut sichtbarer Stelle mittels Hinweisschild/Plakat darauf hingewiesen werden.

## **Rechtliche Grundlagen und weitere Unterlagen / Informationen**

- Lebensmittelgesetz (LMG)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
- Hygieneverordnung (HyV)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)
- .....

Die rechtlichen Grundlagen sind auf der Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ([www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)) zu finden.

- Weitere Merkblätter und Informationen sind abrufbar auf unser Website:  
[www.bs.ch/kantonslabor](http://www.bs.ch/kantonslabor)