



Merkblatt für Standbetreiber

Zubereitung und Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die Standbetreiber sind verpflichtet die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

1. Schriftliche Deklaration von offen angebotenen Lebensmittel

- **Produktionsland:**

Das Produktionsland von Fleisch und Fisch muss gemäss Art. 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und Art. 5 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) schriftlich bekannt gegeben werden (bspw. Speisekarte oder Plakat)

- **Tierart:**

Die Tierart muss schriftlich deklariert sein (z.B. Spiess aus Schweine- und Rindfleisch)

- **Hormone und antimikrobielle Leistungsförderer, verbotene Produktionsmethoden:**

Bei Verwendung von ausländischem Fleisch, aus in der Schweiz verbotener Produktion, ist die jeweils vorgeschriebene schriftliche Deklaration „**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein**“ und/oder „**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**“ anzubringen

Bei ausländischem Kaninchenfleisch und Eiern, aus in der Schweiz verbotener Produktion, ist der jeweils vorgeschriebene Hinweis „**Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungform**“ oder „**Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung**“ anzubringen (Siehe Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV) und LDV-Länderliste)

- **Angaben zu den verwendeten Zutaten /Allergendeklaration**

Laut Art. 5 LIV muss über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert werden (z.B. Milch, Glutenthaltige Getreide, Senf). Dies kann bspw. durch die schriftliche Angabe in der Speisekarte oder auf einem Plakat erfolgen. Alternativ kann auch schriftlich darauf hingewiesen werden, dass das Personal Auskunft geben kann. In diesem Fall müssen entweder die Angaben 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.

2. Deklaration von vorverpackten Lebensmitteln

Vorverpackte Lebensmittel sind entsprechend zu kennzeichnen (Deklaration). Siehe Merkblatt *MB01_Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels* auf unserer Homepage <https://www.kantonslabor.bs.ch/dokumente-und-merkblaetter.html>.

3. 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.

4. Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigung

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.

Unverpackte Lebensmittel sind mittels Sputumschutz, Glocke, Abdeckung mit Serviette usw. vor Verunreinigung zu schützen.

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. Genussfertige Lebensmittel (bspw. Brotlaibe) am Wurststand dürfen nicht in 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.

5. Temperaturen

Leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, vorgekochte Speisen, etc. sind bei max. 5°C zu lagern. Es müssen genügend Kühleinrichtungen vorhanden sein. Fische sind unter 2°C zu halten.

Tiefkühlprodukte müssen unter - 18°C gelagert werden.

Siehe *Arbeitsanweisung zur Kühl- und Tiefkühlagerung (AA2)* wie auch das *Kontrollformular (KF2)* auf unserer Homepage <https://www.kantonlabor.bs.ch/dokumente-und-merkblaetter.html>.

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.).

6. Bauliche und technische Einrichtung

- **Thermometer:**

In jedem Kühlschrank mit leichtverderblichen Lebensmitteln muss ein Thermometer zur Temperaturüberwachung vorhanden sein.

- **Arbeits- und Abstellflächen:**

Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, rissfrei, abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen vorhanden sein.

- **Handwascheinrichtung:**

Es muss eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserhahn, Becken, Seifen- und Papierspender vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

- **Spülmöglichkeit:**

Es müssen geeignete Spülbecken/Abwaschmaschinen (mit Warmwasser) vorhanden sein, um die Reinigung von Geschirr, Besteck, Geräten und Ausrüstungen zu gewährleisten. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

- **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. Eine regelmässige und hygienische Entsorgung ist zu gewährleisten.

- **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. Es müssen genügend Arbeits-/Lagerflächen vorhanden sein, um Querkontamination durch Trennung (roh/gekocht, sauber/schmutzig) zu vermeiden. Siehe Merkblatt *Betriebseinrichtungen / Bauleitfaden* auf unserer Homepage <https://www.kantonslabor.bs.ch/dokumente-und-merkblaetter.html>.

7. Transport

Die Anlieferung der Lebensmittel hat in zweckmässigen, lebensmitteltauglichen Behältern (Kisten, Wannen, Kühlboxen etc.) zu erfolgen. Bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist die Kühlkette jederzeit einzuhalten.

8. Selbstkontrolle

Schriftliche Unterlagen zur Selbstkontrolle müssen am Stand vorhanden sein.

Die Temperaturen der Kühl- und Tiefkühlgeräte sind täglich auf dem Kontrollblatt zu dokumentieren.

Je nach Art des Betriebes müssen zusätzliche Arbeitsanweisungen und Kontrollformulare vorhanden sein (Reinigungsplan, Frittierölwechsel, Aufbewahrungsfristen, etc.).

- **Lieferscheine:**

Lieferscheine müssen vor Ort einsehbar sein.

Siehe Dokumente *Selbstkontrollkonzept* und *Gefahrenanalyse* auf unserer Homepage <https://www.kantonslabor.bs.ch/dokumente-und-merkblaetter.html>.

Lebensmittelkontrolle

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

- **Weitere Merkblätter sind abrufbar auf unserer Homepage:**

<https://www.kantonslabor.bs.ch/dokumente-und-merkblaetter.html>