



Kantonales Laboratorium
Ch. du Musée 15
CH-1700 Freiburg
+41 26 305 80 10
<http://admin.fr.ch/lcc>

INSTRUKTIONEN FÜR DIE ABGABE VON LEBENSMITTELN AUF MÄRKTEN ODER VERANSTALTUNGEN VON KURZER DAUER

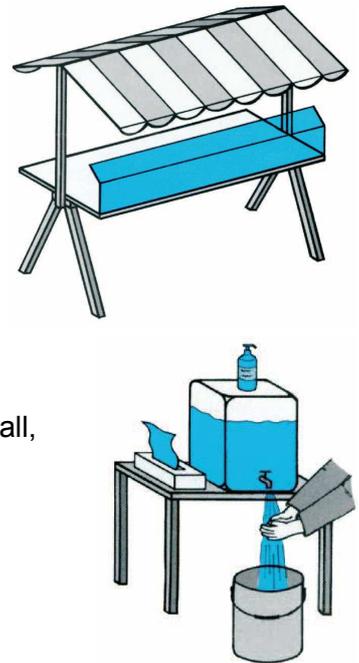


Diese Instruktionen sollen den Verantwortlichen von nicht ortsfesten Einrichtungen für den Lebensmittelhandel sowie den Organisatoren von Veranstaltungen von kurzer Dauer die Vorschriften in Bezug auf die Infrastrukturen, die Hygiene und die Selbstkontrolle in Erinnerung rufen.

! Diese Regeln müssen der Aktivität angepasst werden und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

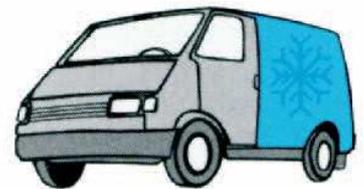
NICHT ORTSFESTE EINRICHTUNGEN WASSERVERSORGUNG UND AUSTRÜSTUNGEN

- Überdeckte Einrichtung
- Schutz der Lebensmittel durch einen Spuckschutz
- Arbeitsflächen in gutem Zustand, glatt, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren
- Fließendes Trinkwasser oder Trinkwasser in einem geeigneten Kanister mit Zapfhahn
- Abwasser: entweder sachgemäß beseitigt oder gesammelt
- Zum Waschen von Lebensmitteln muss eine geeignete **separate** Vorrichtung (Spülbecken, Bassin) vorhanden sein; ist dies nicht der Fall, dann darf nur mit vorgefertigten Lebensmitteln umgegangen werden
- Handwaschgelegenheit die **ausschliesslich** zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden ist (Trinkwasser, Flüssigseife, Einweghandtücher)



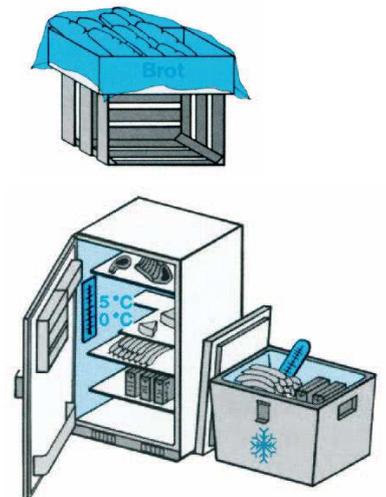
TRANSPORT UND ANLIEFERUNG DER LEBENSMITTEL

- Sauberes und angepasstes Transportmittel (Einhaltung der Kühlkette)
- Behälter (Kiste, Wanne, Tablett, Kühlbox) in gutem Zustand und leicht zu reinigen
- Schutz (Behältnisse, Umhüllung) der Rohstoffe und der Lebensmittel gegen schädliche Einwirkungen (Verschmutzung, Geruch, Chemikalie)
- Kontrolle der Rohstoffqualität bei der Anlieferung (Datum, Temperatur, Optik)



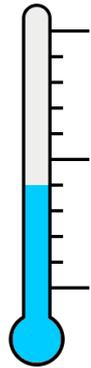
LAGERUNG, VERARBEITUNG, SERVIEREN

- Ordnung und Sauberkeit
- Keine Lagerung in Bodennähe (Lebensmittel, Behältnisse oder Arbeitsgeräte)
- In Stand gehaltene und geeignete Lagereinrichtung
- Trennung der Produkte (roh / gekocht, sauber / schmutzig...)
- Bei der Lagerung sind alle Lebensmittel abzudecken (Schutz vor Kontaminationen)
- In Stand gehaltene Bedienungswerkzeuge (Messer, Schneidebretter...) und Geschirr
- Gebrauch von getrennten Behältnissen und Bedienungswerkzeugen für rohe und gekochte Lebensmittel
- Benützung von geeigneten Bedienungswerkzeugen für die Abgabe von Lebensmittel an Konsumenten
- Benützung von Einweggeschirr (falls keine Vorrichtung zum Waschen vorhanden ist)
- Leichtverderbliche Lebensmittel nur nach und nach in die Warenausgabe geben
- Einhaltung der guten Hygiene- und Herstellungspraxis



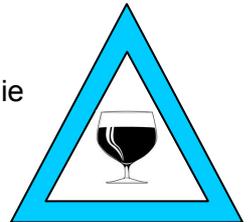
EINHALTUNG UND KONTROLLE DER TEMPERATURVORSCHRIFTEN

- Einhaltung der Kühlkette; Lagerung der Lebensmittel bei geeigneten Temperaturbedingungen (Bsp. : tiefgefrorene Produkte $\leq -18\text{ °C}$, Geflügelfleisch $\leq 4\text{ °C}$, Hackfleisch $\leq 2\text{ °C}$, frische Fischereierzeugnisse $\leq 2\text{ °C}$)
- Warmhalten von Speisen muss bei Temperaturen erfolgen, welche die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert (ratsam sind min. $+ 65\text{ °C}$)
- Thermometer zur Temperaturkontrolle (Selbstkontrolle)
- Messwerte schriftlich festgehalten



KENNZEICHNUNG

- Vollständige Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel
- Mündliche Auskunft bei offen angebotenen Lebensmittel (insbesondere über die Zusammensetzung, Allergieauslöser und Zusatzstoffe)
- Obligatorisches schriftliches Anbringen für: Produktionsland des Fleisches, Angaben über eine etwaige Bestrahlung der Lebensmittel und bei Präsenz von GVO
- Gut sichtbares Schild mit Hinweis auf Mindestabgabealter bezüglich Alkoholabgabe



ABFÄLLE

- Geeignete Zwischenlagermöglichkeit (Plastikbeutel und Deckel)
- Lagerung der Abfälle getrennt von Lebensmitteln
- Regelmässige und hygienisch einwandfreie Entsorgung der Abfälle



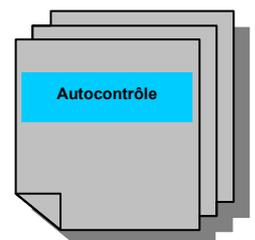
PERSONALHYGIENE

- Schulung des Personals bezüglich der Hygieneregeln
- Sachgemässe Händehygiene
- Sachgemässe und saubere Arbeitskleidung
- Schutz von Hautverletzungen und ähnlichen Verletzungen (keine offenen Wunden)
- Kranken Personen, die unter Umständen Krankheitserreger übertragen könnten, sowie Personen mit infizierten Wunden ist der Umgang mit Lebensmitteln verboten
- Rauchverbot für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



SELBSTKONTROLLE

- Der Tätigkeit angepasstes schriftliches Dokument (Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen)
- Umsetzung der aufgestellten Regeln
- Schriftlicher Nachweis der Kontrollen
- Schriftliche Unterlagen vor Ort vorhanden.



An Drittpersonen abgegebene Lebensmittel müssen jederzeit den rechtlichen Anforderungen entsprechen. Die verantwortliche Person überwacht, im Rahmen ihrer Arbeit, dass diese Anforderungen bei sämtlichen Etappen der Produktion, der Verarbeitung und der Abgabe respektiert werden. Sie ist deshalb zur Selbstkontrolle verpflichtet.

Die Selbstkontrolle muss die Kernpunkte enthalten um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Sie muss **einfach und praktisch** sein um eine korrekte Anwendung zu erlauben. Die Selbstkontrolle muss zudem der Tätigkeit **angepasst** und entsprechend den Bedürfnissen des Betriebes **weiterentwickelt** werden.

ERARBEITUNG EINES SELBSTKONTROLLE-KONZEPTES

1 Betriebsbeschreibung :

- Name, Firmenname und Adresse
- Name der verantwortlichen Person
- Tätigkeit des Betriebes (Art der Produkte, Produktionsvolumen, Personal, Zulieferer, Kunden, ...)

2 Gefahrenanalyse :

- Festlegung der Etappen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Personal)
- Auflisten der möglichen Mängel und Gefahren die sich daraus ergeben können

3 Arbeitsanweisungen / Vorschriften :

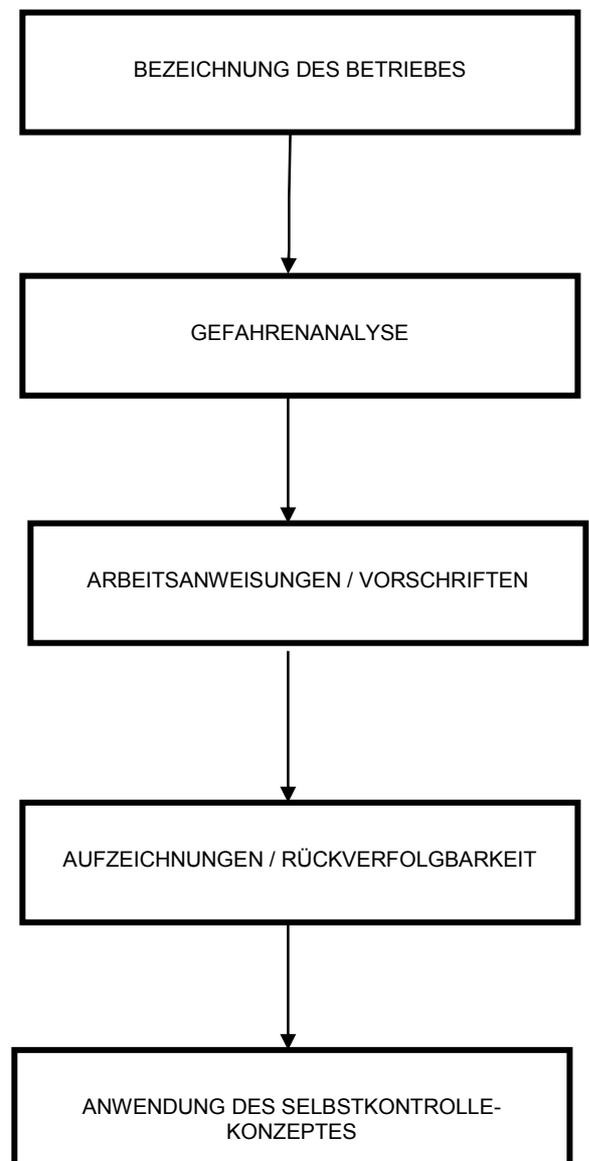
- Aufstellen von Arbeitsanweisungen mit denen Gefahren vermieden oder ausgeschaltet werden können
- Bestimmen der angemessenen Häufigkeit der Kontrollen und der verantwortlichen Personen
- Aufstellen von Korrekturmaßnahmen im Falle von Abweichungen zu den festgesetzten Normen

4 Aufzeichnungen / Rückverfolgbarkeit :

- Erstellen von Aufzeichnungen
- Aufbewahrung der Dokumente (Zertifikat, Aufzeichnungen, Lieferschein, Produktetiketten, ...)

5 Umsetzung des Selbstkontrolle-Konzeptes :

- Tun, was geschrieben ist
- Belegen, dass es getan wird.



HILFE ZUR SELBSTKONTROLLE AUF MÄRKTEN UND VERANSTALTUNGEN VON KURZER DAUER (BEISPIEL EINES DOKUMENTES)

Rechtliche Basis

Die rechtlichen Bestimmungen, insbesondere das Bundesgesetz über Lebensmittelgesetz und Gebrauchsgegenstände (1992), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (2005), die Hygieneverordnung (2005) und die Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (2005) findet man auf folgender Internetseite :

<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>

Allgemeines

Veranstaltung

Name der Veranstaltung oder des Marktes :
 Datum und Dauer der Veranstaltung :
 Organisator(en) :

Beschreibung des Betriebes / Standes

Name oder Firmenname :
 Adresse, PLZ und Ort :
 Verantwortliche Person :

Art der Aktivität (zutreffendes bitte ankreuzen)

GETRÄNKE			LEBENSMITTEL – AUFBEWAHRUNG:					
			OHNE KÜHLUNG			MIT KÜHLUNG		
Getränkearten und Behälter	Ja	Nein	Arten	Ja	Nein	Arten	Ja	Nein
Vom Fass			Brot / Bäckereiwaren			Fleisch / Fleischprodukte		
Spirituosen			Früchte / Gemüse			Geflügel		
Kaffe / Tee			Gekochte Speisen (warmgehalten)			Fische / Meeresfrüchte		
Flaschen			Andere :			Milchprodukte		
Einwegflaschen						Vorgekochte Produkte		
Mehrwegflaschen						Tiefgefrorene Produkte		
Eiswürfel						Konditoreiwaren / Desserts		
Andere :						Sandwichs / belegte Brote		
						Eier / Eierprodukte		
						Andere :		

Gefahrenanalyse

Einrichtungen, Material und Ausrüstungen

Berücksichtigte Elemente	Identifizierte Gefahren	Massnahmen
Aufbau des Standes		
Ausrüstungen, Mobiliar, Arbeitsgeräte		
Arbeitsflächen		
Trinkwasserversorgung		
Handwaschgelegenheit		
Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln		

Kauf und Annahme der Waren

Berücksichtigte Elemente	Identifizierte Gefahren	Massnahmen
Transport/Lieferung der Ware		
Schutz der Lebensmittel		
Verpackung und Beschriftung der Ware		
Einhaltung der Temperaturvorschriften		

Lagerung der Waren

Berücksichtigte Elemente	Identifizierte Gefahren	Massnahmen
Abtrennung von Lebensmitteln		
Keine Lagerung auf dem Boden		
Einhaltung der Ablaufdaten		
Einhaltung der Temperaturen		

Verarbeitung / Produktion

Berücksichtigte Elemente	Identifizierte Gefahren	Massnahmen
Kreuzkontaminationen		
Vorbereitung der Lebensmittel		
Auftauen der Lebensmittel		
Kochen der Lebensmittel		
Abkühlung der Lebensmittel		
Handhabung von Resten		

Abgabe / Verkauf

Berücksichtigte Elemente	Identifizierte Gefahren	Massnahmen
Einhaltung der Temperaturen		
Zwingende Angaben / Information des Konsumenten		
Geschirr / Servicebesteck		

Andere

Berücksichtigte Elemente	Identifizierte Gefahren	Massnahmen
Entsorgung der Abfälle		
Schulung des Personals		
Beschriftung der vorverpackten Waren		

Einhaltung der Temperaturvorschriften

Datum	Gerät	Temp. [°C]	Korrekturmaßnahmen	Visa	Datum	Gerät	Temp. [°C]	Korrekturmaßnahmen	Visa

Kontrolle des Frittieröls

Date	Fritteuse	Zustand	Massnahmen	Visa	Datum	Fritteuse	Zustand	Massnahmen	Visa

Warenkontrolle bei der Anlieferung

Lieferant / Ware	Temp. [°C]	Ordnung und Zustand des Fahrzeuges	Optik und Zustand der Verpackungen	Qualität der Ware	Datierung und Beschriftung	Visa

Informationen bezüglich der Selbstkontrolle zu Händen von Betrieben die Lebensmittel herstellen, vertreiben oder abgeben finden sich auf folgender Internetseite: <http://admin.fr.ch/lcc/de/pub/lebensmittel/autocontrole.htm>

AMTLICHE ÜBERWACHUNG

Im Rahmen der Inspektionen überprüfen die Lebensmittelkontrolleure und die kantonalen Lebensmittelinspektoren die Einhaltung der geltenden Anforderungen. Die Kontrollen werden in der Regel stichprobenweise durchgeführt und werden nicht angekündigt. Die amtliche Überwachung beinhaltet vor allem die umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen, die Inspektion der Räumlichkeiten, Einrichtungen und Lebensmittel, die Kontrolle der Hygiene, der Kennzeichnung und der Aufmachung. Gemäss den dabei ermittelten Befunden können sie, unter anderem, dauernd oder für bestimmte Zeit den Gebrauch der Räume und Einrichtungen oder der Fahrzeuge verbieten. Bei Nichtbeachten der erlassenen Verfügungen kann die verantwortliche Person bei der zuständigen Strafverfolgungsbehörde angezeigt werden.