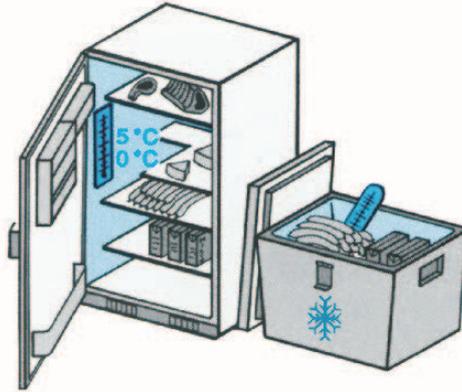




Die 9 Hauptregeln

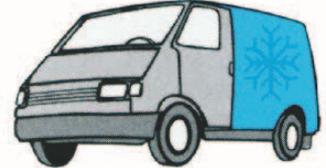
2 Schutz vor Verderb

- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5° C, Fisch bei max. 2° C
- Kontrolle mittels Thermometer



1 Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5° C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2° C
- Kontrolle mittels Thermometer

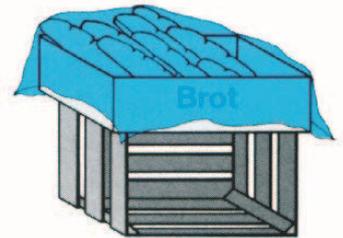


4 Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

3 Lagerung der Lebensmittel

- Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)



5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

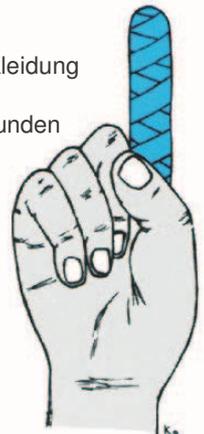
6 Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen



8 Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden



7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein



Selbstkontrolle

Erklärungen zu Hauptregel 9

Selbstkontrollkonzepte sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

1. Betriebsbeschreibung:

Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, etc.

2. Gefahrenanalyse:

Gefahren im Zusammenhang mit: Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene, Alkohol- und Tabakabgabe an Jugendliche, etc.

3. Arbeitsanweisungen:

Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten, Reinigungspläne, Schulung zu Händehygiene, Kleidung, Wundpflege, Krankheit, etc.

4. Aufzeichnungen:

Lagertemperaturen, Reinigungen, durchgeführte Untersuchungen, Personalschulung, etc.

- ▶ Sagen, was getan wird.
- ▶ Tun, was gesagt wird.
- ▶ Belegen, dass es getan wird.

Gesetzliche Grundlagen zur Selbstkontrolle

Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992 (LMG) Art. 23 Selbstkontrolle

¹ Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen.

² Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 (LGV)

1. Abschnitt: Selbstkontrolle, Art. 49 Grundsatz

¹ Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Um den Anforderungen nach Absatz 1 zu genügen, ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet.

Wasser

Erklärungen zu Hauptregel 4

Probleme durch verunreinigtes Wasser:

Verunreinigtes Trinkwasser kann verschiedene Krankheitserreger enthalten, die zu Magen-Darm-Erkrankungen führen können. Diese Krankheitserreger können übertragen werden, wenn verunreinigtes Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen und Einrichtungen verwendet wird.

Wasserqualität:

Wasser, das zum Trinken, Kochen, Zubereiten von Speisen und zum Waschen von Gemüse oder Früchten verwendet wird, **muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen**. Dasselbe gilt für Wasser zum Händewaschen und zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen, die der Lebensmittelverarbeitung dienen oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Ausrüstung zum Händewaschen:

Fliessendes warmes oder kaltes Wasser sowie Flüssigseife, Einwegpapier und evtl. Desinfektionsmittel.

Trinkwassernetz:

Ein Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz wird empfohlen.

Kanister:

Falls ein Anschluss an das Netz fehlt, kann Trinkwasser in ausreichender Menge auch in **Kanistern oder Tanks** vorrätig gehalten werden. Die Behältnisse sollten leicht zu reinigen und transparent sein, damit allfällige Verunreinigungen erkannt werden können. Das Wasser muss täglich gewechselt werden.

Abwasser:

Falls ein Anschluss an ein Abwasserleitsystem fehlt, ist das Abwasser in einem Gefäss aufzufangen und umweltgerecht zu entsorgen.

Jugendschutz beim Verkauf von Alkohol und Tabak

Jeder Verkaufsstand von alkoholischen Getränken hat gut sichtbar ein **Hinweisschild**¹⁾ mit folgendem Inhalt anzubringen:

Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren!

Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren!

¹⁾ Zu beziehen bei der Eidg. Alkoholverwaltung, 3000 Bern 9, www.eav.admin.ch oder bei der Zürcher Fachstelle zur Prävention des Alkohol- und Medikamenten-Missbrauchs, Langstrasse 229, 8031 Zürich, Tel. 044 271 87 23, www.zuefam.ch