

## Merkblatt Hygiene Münsinger Wuchemärit

Das Lebensmittelgesetz verfolgt drei Ziele (Lebensmittelgesetz, Artikel 1):

- Schutz der Konsumenten vor Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, welche die Gesundheit gefährden können
- Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen
- Die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen schützen

Jeder Lebensmittelbetrieb und jede Organisation, die Lebensmittel abgibt, muss mit einem eigenen Kontrollsystem (Dokumentation zur Selbstkontrolle) dafür besorgt sein, dass die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden.

Mit einer angepassten und zweckmässigen Selbstkontrolle müssen Sie die folgenden vier Grundsätze berücksichtigen:

1. Sie müssen sicherstellen, dass alle Lebensmittel, die Sie abgeben, von einwandfreier Qualität sind (Trinkwasser ist auch ein Lebensmittel)
2. Sie müssen das Personal im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln instruieren
3. Sie dürfen die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln weder über deren Herkunft noch Zusammensetzung täuschen
4. Sie müssen mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle zeigen, dass Sie Ihre Verantwortung wahr nehmen, dazu gehören auch Aufzeichnungen

### Anforderungen der Gemeinde

#### 1. Standbetreibende

- Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (Rauchen, Essen, usw.), nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln, usw.
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung
- Am Arbeitsplatz wird nicht gegessen oder geraucht
- Handschuhe nur bei Warenausgabe tragen, für alle anderen Tätigkeiten (Einkassieren usw.) zwingend Handschuhe ausziehen

#### 2. Warenverkauf

- Es werden nur kontrollierte Produkte am Stand angeboten
- Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmittel kontrolliert:
  - Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
  - Temperatur in gekühlten Lebensmitteln maximal 5 °C (Fisch max. 2 °C), Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C
  - Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
  - Das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist klar angegeben
- Die Zusammensetzung der offen angelieferten Lebensmittel ist bekannt
- Sämtliche Kühlgeräte (Kühlschränke, Kühlwagen, Tiefkühltruhen) müssen rechtzeitig installiert und eingeschaltet werden. Die Temperaturbereiche in den Kühlgeräten müssen vor der Besichtigung erreicht werden

### Produktion/Zubereitung von Speisen vor Ort

- Sämtliche Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, und leicht zu reinigen
- Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt
- Bei Grillständen herrscht die nötige Distanz zu den Konsumenten, notfalls mit einer Schranke sicherstellen
- Nur wenig Fleisch ungekühlt beim Grill aufbewahren und innert kurzer Zeit verarbeiten (Vorrat gekühlt lagern)

### 3. Lagerung

- Sämtliche Lebensmittel, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, bei max. 5 °C aufbewahren oder nach Vorgabe des Lieferanten (Kontrollliste Temperaturkontrolle)
- Fisch bei max. 2 °C aufbewahren
- Sämtliche Lebensmittel werden verpackt in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt
- Rohe nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren

### 4. Abgabe/Deklaration

- Offen angebotene Lebensmittel lagern hinter Spuckschutz, Bedienungswerkzeuge sind vorhanden, Selbstbedienung wird regelmässig kontrolliert
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Schinkensandwichs, Torten) werden nur während einer festgelegten Zeit ungekühlt angeboten. Vorrat wird gekühlt gelagert (max. 5 °C)
- Auf der Preisliste ist das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse schriftlich zu deklarieren
- Auf Anfrage kann über die Zusammensetzung (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.B. Kuchen, Würste, etc.)
- Spirituosen werden mit der Sachbezeichnung, der Menge, dem Preis und dem Alkoholgehalt in % vol. angegeben

### 5. Trinkwasser

- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit einwandfreier Wasserqualität zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein
- Falls kein einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung steht, sind folgende Massnahmen zu treffen: keine Produktion von Eis, Glace, Sirup, etc.; Reinigung von Lebensmittelgefässen mit abgekochtem Wasser; Verwendung von Einweggeschirr

### 6. Abfälle

- Küchenabfälle, Speisereste und andere Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt, oder kühl und verschlossen zwischengelagert
- Frittieröle werden sachgerecht entsorgt

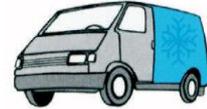
## Anhang A Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
<b>1. Standbetreibende</b>	Mangelhaftes Hygieneverständnis und Übertragung von Mikroorganismen Übertragung von Krankheiten	schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten oder Niesen über Lebensmittel, schmutzige Kleider, Rauchen und Essen am Stand Krankes Verkaufspersonal am Stand
<b>2. Warenverkauf</b>	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel Verderb durch Temperaturüberschreitung Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit	Beschädigung der Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer usw. unterbrochene Kühlkette, angetaute Lebensmittel  Verkauf von Produkten mit abgelaufenen Haltbarkeitsfristen  fehlende, falsche Angaben (Herkunft, Zusammensetzung Backwaren, usw.)
<b>3. Produktion/ Zubereitung von Speisen vor Ort</b>	Verunreinigung offener Lebensmittel und Übertragung von Mikroorganismen  Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln Vergiftung der Konsumenten durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft Frittieröl	Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, unbefugte Personen, Tiere, Ungeziefer schmutzige Schneidebretter schlechte Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln Kein rasches Abkühlen von vorbereiteten Produkten. Verderbliche Lebensmittel liegen zu lange ungekühlt herum. Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch  verdorbene Frittieröle (zu hoch erhitzt oder zulange verwendet).
<b>4. Lagerung</b>	Verderb durch Temperaturüberschreitung Verderb durch Überschreitung der Lagerungszeit Verunreinigung offener Lebensmittel	ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von leichtverderblichen oder tiefgekühlten Lebensmitteln Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum nicht eingehalten.  ungeschützte Lagerung, fehlende Abdeckung oder Verpackung
<b>5. Abgabe/ Deklaration</b>	Verunreinigung bei Selbstbedienung Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben Allergene in Lebensmitteln  Abgabe von Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren	ungeschützte Auslage, kein Spuckschutz, fehlende Bedienungswerkzeuge fehlende oder falsche Angaben, Rückverfolgbarkeit unmöglich  Standpersonal kann nicht über mögliche allergene Stoffe in Lebensmitteln Auskunft geben Standpersonal ist ungenügend informiert, Hinweisschild ist nicht vorhanden
<b>6. Trinkwasser</b>	Mangelhafte Trinkwasserqualität	falsche oder unsaubere Leitungen, schmutzige Quellen
<b>7. Abfälle</b>	Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle	Nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen. Abfallstandorte ungeeignet.

## Anhang B – Die 9 Hauptregeln

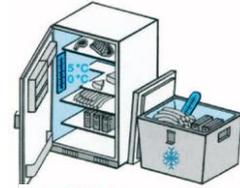
### 1. Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



### 2. Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. max. 5 °C / max. 2 °C)
- Kontrollthermometer



### 3. Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



### 4. Optimale Händehygiene/Handwascheinrichtung mit:

- Flüssigseife
- Einweghandtüchern
- Handschuhen (Nur zur Warenausgabe)



### 5. Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche

### 6. Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



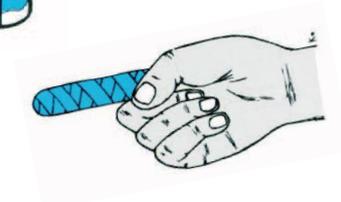
### 7. Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



### 8. Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Grippe/Fieber/Durchfall)



### 9. Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen (Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen) am Stand vorhanden