



HYGIENE- RICHTLINIEN



STREET FOOD Markt

LEBENSMITTELSTÄNDE BEI MÄRKTEN ODER ÖFFENTLICHEN VERANSTALTUNGEN

*Hilfsdokument [nicht abschliessend, nicht verbindlich]
je nach Art des Standes anzupassen
[Marktstände, Food-Trucks, etc.]*

Alle Lebensmittelstände, Marktstände und Food-Trucks müssen Hygienevorschriften und die gute Herstellungspraxis einhalten.



Ausrüstung für das Händewaschen

Beim Umgang mit Lebensmitteln (Schneiden, Zusammenstellen, Kochen usw.):

Für Lebensmittel- und Marktstände

- Sich mit einer zweckmässigen Vorrichtung ausrüsten, wie z.B. einem fixen oder mobilen Spülbecken.

Für Food-Trucks und andere Restaurationsfahrzeuge

- Über ein fixes Doppelwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser verfügen.

Unabhängig von der Art des Standes oder des Food-Trucks

- Flüssige Seife verwenden.
- Einweg-Papierhandtücher verwenden (keine Geschirrtücher).



Material zur Lagerung von Lebensmitteln

- Ausschliesslich lebensmitteltaugliche Verpackungen und Behälter mit dem entsprechendem Logo verwenden.
Anmerkung: Müllsäcke sind verboten.



Warenpräsentation im Verkauf

- Angemessener Schutz der Lebensmittel (z.B. Spuckschutz).
ODER
- Geschlossene Verpackungen verwenden.



Kleidung

- Saubere und zweckmässige Kleider tragen.



Abfallentsorgung

- Abfallbehälter oder Müllsäcke für die Entsorgung der Abfälle bereitstellen.
- Abfallbehälter regelmässig leeren.

SELBSTKONTROLLE

Bei öffentlichen Veranstaltungen ist ein Kontrollblatt zu verwenden für:

- Die regelmässige Temperaturkontrolle der Kühlgeräte.
- Die Bestätigung der regelmässig durchgeführten Reinigungen.

TEMPERATURKONTROLLE

Grundausrüstung

Um die Temperaturkontrolle der Kühlgeräte durchzuführen und sie in den Selbstkontrollunterlagen zu dokumentieren:

- Rüsten Sie alle Kühleinrichtungen (Kühlschränke und Tiefkühlschränke) mit einem Thermometer aus.
ODER
- Beschaffen Sie sich einen Thermometer.

Temperaturen für Lebensmittel



- Fisch, Meeresfrüchte und Hackfleisch
- Fleisch, Milchprodukte
- Zubereitungen für den kalten Verzehr
- Warme Speisen
- Tiefkühlprodukte

T = 2°C

T = 5°C

T = 5°C

T > 63°C

T = -18°C

ALLERGENE

Die Kunden müssen korrekt über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert werden.

- Einen Hinweis auf Allergene für die Kunden gut lesbar und sichtbar anbringen.

Beispiel:

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den angebotenen Speisen. Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

- Angabe der Herkunft, des Fleisches und des Fisches für jede servierte Spezie.

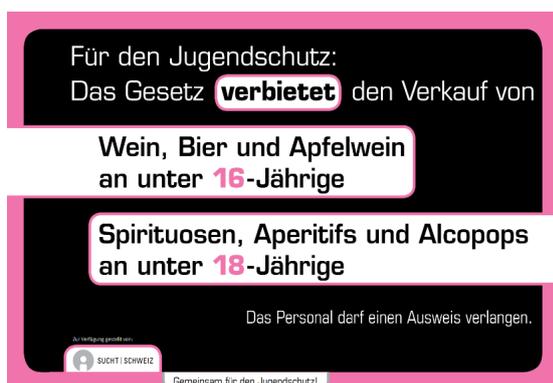
Pro Fleischspezie dürfen höchstens zwei Herkunftsangaben gemacht werden. Das Gleiche gilt für Fisch.

HERKUNFT DES BROTES UND DER BACKWAREN

- Das Produktionsland, in dem das Brot und die Backwaren hergestellt werden, muss schriftlich angegeben werden.

ALKOHOLPLAKAT

- Einen Hinweis an den betreffenden Food-Trucks und Stände anbringen, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist.



Plakat herunterladen
unter:
www.addictionsuisse.ch

ODER



WICHTIGE ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **Bereiten Sie nicht zu viele Speisen im Voraus zu (warme und/oder kalte Speisen).**
- **Denken Sie daran, die Verbrauchsdaten regelmässig zu kontrollieren.**
- Keine Gefässe und/oder Utensilien auf den Boden stellen.
- Die Zubereitung von rohen Speisen vermeiden, die Sahne und/oder Eier enthalten (hausgemachte Mayonnaise, Tiramisu, usw.).
- Keine irreführenden Angaben wie BIO, hausgemacht, glutenfrei oder laktosefrei machen, wenn dies nicht auf die Produkte zutrifft.
- Keine unzulässigen Gesundheitsanpreisungen machen wie z.B. Detox.
- Den Stand, Food-Truck oder das Geschäft in hygienischem Zustand halten.