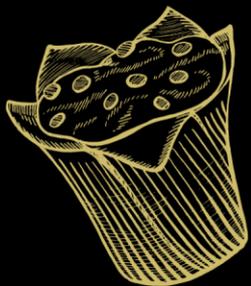
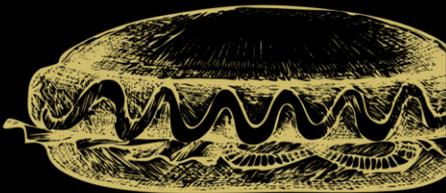
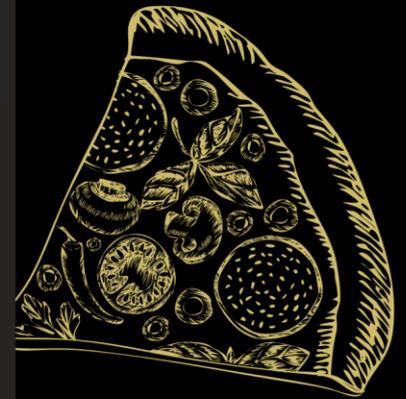




# HYGIENE- RICHTLINIEN

## 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.

## ALKOHOLPLAKAT

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

Für den Jugendschutz:  
Das Gesetz **verbietet** den Verkauf von  
**Wein, Bier und Apfelwein**  
an unter **16-Jährige**

**Spirituosen, Aperitifs und Alcopops**  
an unter **18-Jährige**

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Zur Verfügung gestellt von:  
**SUCHT | SCHWEIZ**  
Gemeinsam für den Jugendschutz!

Plakat herunterladen  
unter:  
[www.addictionsuisse.ch](http://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.