



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.

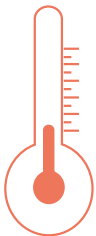
TEMPERATURKONTROLLE

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.

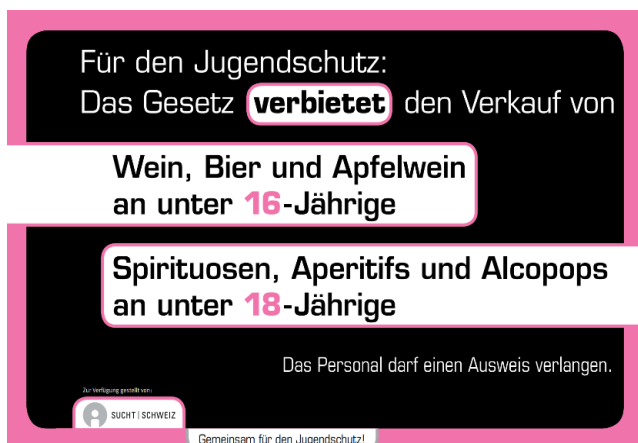
HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

- 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.



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.