

## Verkauf von Lebensmitteln im Freien und Führen von Festwirtschaften

### 1. Selbstkontrolle

Das Lebensmittelgesetz verpflichtet alle, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder abgeben, zur Selbstkontrolle. Die Betriebsverantwortlichen stellen sicher, dass die Betriebsaktivitäten beherrscht werden, um auf allen Stufen die **Lebensmittelsicherheit** und die **Rückverfolgbarkeit** zu gewährleisten (Rückverfolgbarkeit der Produkte, Nachvollziehbarkeit der Tätigkeiten, Auskunftspflicht über die Produkte).

### 2. Hygiene

Es ist darauf zu achten, dass beim Anliefern, Lagern, Verarbeiten bzw. Zubereiten, Verpacken und Abgeben von Lebensmitteln **sauber** und **ordentlich** gearbeitet wird.

Die Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge sowie sämtliche Einrichtungen (Gerätschaften, Geschirr usw.) müssen **hygienisch** und **in gutem Zustand** gehalten werden.

Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von den genussfertigen zu **trennen**. Lebensmittelgebinde dürfen **nicht direkt auf dem Fussboden** gelagert werden.

Lebensmittelvorräte in Kühl-, Tiefkühlgeräten sind auf **Zustand** und **Alter** (Datierung) zu überprüfen. Lebensmittel im Anbruch müssen gut verschlossen, zugedeckt oder eingepackt werden.

Für die Zwischenlagerung von vorgekochten Speisen (Teigwaren, Gemüse usw.) sind saubere, **lebensmitteltaugliche Behälter** oder **Plastiksäcke** (keine Abfallsäcke) zu verwenden.

Das **Auftauen** von tiefgefrorenen Lebensmitteln hat **im Kühlschrank** zu erfolgen. Auftauwasser ist aufzufangen und wegzuschütten. Das Auftauen im Mikrowellengerät, in der Pfanne oder dicht verpackt unter fliessendem Wasser ist auch gestattet. Niemals an der direkten Sonne auftauen!

Bei der **Zubereitung** von Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchten und rohen Eiern muss eine Kerntemperatur von **mindestens 70°C** erreicht werden.

Das **Warmhalten** von Speisen muss bei **mindestens 65°C** erfolgen und darf **nicht länger als 2 Stunden** dauern.

Die **Arbeitskleidung** muss **sauber** sein. Strassenkleider (Jacken, Mantel usw.) sind ausserhalb des Produktionsbereichs zu deponieren.

Vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette und nach Pausen sind die **Hände** gründlich mit flüssiger Seife zu **waschen**. Für die Händetrocknung sind **Einweghandtücher** zu verwenden.

**Personen**, die **krank** sind (starker Husten, Durchfall, Fieber usw.), dürfen **keinen direkten Kontakt mit Lebensmitteln** haben. Wunden und Ekzeme an Händen und Armen sind sauber zu verbinden und mit einem wasserfesten Verband abzudecken.

**Tiere** (z.B. Hunde) sind **ausserhalb des Produktions- und Verkaufsbereichs** zu halten.

Das **Rauchen** ist im Umgang mit Lebensmitteln zu **unterlassen**.

### 3. Temperaturen

Lebensmittel, die nur gekühlt haltbar sind (z.B. Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte, vorgekochte Speisen, Patisserie usw.) müssen immer bei Temperaturen **unter 5°C** gelagert werden.

Roher Fisch muss **unter 2°C** gelagert werden.

Tiefkühlprodukte müssen bei Temperaturen **unter -18°C** gelagert werden.

Die **Kühlkette** (Kühlung, Tiefkühlung) ist lückenlos aufrecht zu erhalten. Die Kühl- und Tiefkühlgeräte müssen mit einem Thermometer bestückt sein. Die Temperaturen sind regelmässig zu überprüfen.

2/2

Bei gekühlt zu haltenden Produkten, die an den Lieferanten zurückgegeben werden, ist mit Temperaturmessungen im Produkt zu garantieren und mit Kontrolllisten zu belegen, dass die **vorgeschriebene Kühltemperatur stets eingehalten** worden ist. Ist dies nicht möglich, darf die Ware nicht zurückgegeben werden. Die Produktlieferung bzw. Rückgabe von Fleischprodukten erfolgt nur **vakuumverpackt**. Die Produkte sind **datiert**.

#### 4. Einrichtungen

Für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung der Einrichtungen muss fließendes **Trinkwasser** vorhanden sein. Provisorische Wasserleitungen müssen aus lebensmittelechtem Material sein (keine Gartenschläuche). Für den Abwasch muss entweder ein doppelteiliger Spültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder ein Spültrog mit Abwaschmaschine vorhanden sein. Kann diese Vorschrift nicht eingehalten werden, dürfen nur vorproduzierte Speisen und Getränke mit Einweggeschirr abgegeben werden.

Für den Abwasch sind **saubere Hilfsmittel** (Bürsten, Schwämme, Lappen usw.) zu benützen. Diese sind nach Gebrauch jeweils sorgfältig auszuwaschen und auszuwinden. Lappen, Trocknungstücher usw. sind täglich zu ersetzen.

**Arbeitsflächen** (Tische, Schneideunterlagen usw.) müssen **glatt** und **rissfrei** sein und eine einwandfreie Reinigung zulassen. Für Gemüse und Früchte, Pouletfleisch, übriges Fleisch und Fisch sind **separate Schneidebretter** zu verwenden.

Naturboden ist im unmittelbaren Produktions- und Stehbereich mit einer **zweckmässigen Unterlage** (z.B. saubere Schalbretter) zu versehen.

Für die Aufnahme von Abfällen sind geeignete **verschiessbare Behälter** oder **Kehrichtsäcke** bereit zu stellen. Diese sind mind. einmal täglich zu leeren.

Lebensmittel, die keiner Kühlung bedürfen, sowie die Verkaufseinrichtung müssen **vor Umwelteinflüssen** (z.B. Regen, direkte Sonneneinstrahlung, Schmutz, Tiere usw.) **geschützt** werden.

Lebensmittel, die offen zur Selbstbedienung angeboten werden, müssen durch eine **zweckmässige Verpackung** (z.B. Schutzfolie) oder durch eine **entsprechende Vorrichtung** (z.B. Spuckschutz) vor der Kundschaft geschützt werden.

#### 5. Angaben über Lebensmittel und Hinweis auf Jugendschutz

Das Angebot an Speisen und Getränken ist schriftlich bekannt zu geben (Speise-/ Getränkekarte oder Wandtafel). Insbesondere sind beim **Fleisch** die **Tierart** und die **Herkunft** sowie bei ausländischem Fleisch evtl. auch der Hinweis auf den Einsatz von Leistungsförderern zu erwähnen. Bei den Getränken ist anzugeben, auf welche Menge sich der Preis bezieht.

Beim Verkauf von alkoholischen Getränken muss ausserdem auf das **Abgabeverbot an Jugendliche** schriftlich hingewiesen werden.

#### 6. Rechtliche Grundlagen und weitere Merkblätter

Rechtliche Bestimmungen sowie weitere Merkblätter sind zu finden unter: [www.kantlab.tg.ch](http://www.kantlab.tg.ch)  
Weitere Anforderungen betr. Verkauf von Lebensmitteln an Märkten, Messen, Ausstellungen, Feste usw. sind im Bundesgesetz bzw. in der Verordnung über das Gewerbe der Reisenden geregelt. Auskünfte in diesem Zusammenhang erteilt die Ortsbehörde.