

# Merkblatt

zur  
**Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln**

## **Anlieferung der Lebensmittel**

- Die Lebensmittel sind sauber verpackt anzuliefern.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen.

*(Artikel 13 HyV)*

## **Temperaturvorschriften für Milchprodukte**

- Milchprodukte müssen nach der Herstellung auf nicht mehr als 5 °C abgekühlt und bei dieser Temperatur bis zur Abgabe gelagert werden.

*(Artikel 52 HyV)*

## **Rohmilch muss vor der Abgabe pasteurisiert, d. h. auf mindestens 72°C erhitzt werden.**

*(Artikel 49 HyV)*

## **Ausschank am Stand**

- Die gelagerten und präsentierten Lebensmittel sind vor äusseren Einflüssen zu schützen, d.h. zudecken oder einpacken.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist.
- Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.

*(Artikel 12 HyV)*

## **Abfälle sind vorschriftsgemäss zu entsorgen.**

*(Artikel 16 HyV)*

## **Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht!**

## **Nicht zur Arbeit zugelassen werden Personen mit**

- eitrigen / infizierten Wunden
- Durchfall
- Grippe / Fieber

*(Artikel 22 HyV)*

**Bei weiteren Fragen zur Hygiene wenden Sie sich bitte an die  
Lebensmittelbehörde in Ihrem Kanton.**

Gemäss der **Hygieneverordnung des EDI (HyV)** vom 23. November 2005 (Stand am 27. Dezember 2005)

