Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals dal Grischun
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni

Ringstrasse 10 7001 Chur +41 81 257 24 15 info@alt.gr.ch www.alt.gr.ch

Festwirtschaften, Märkte und Verkauf im Freien

Gesetzliche Grundlagen

- Die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen für das Abgeben von Lebensmitteln an Festwirtschaften, Märkten oder sonst im Freien sind im Lebensmittelgesetz, in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung und in der Hygieneverordnung geregelt (https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html).
- Für Festwirtschaften ist eine Bewilligung bei der zuständigen Gemeinde einzuholen.
- In Graubünden ist für den Ausschank gebrannter Wasser zusätzlich eine Bewilligung mittels amtlichem Formular beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit zu beantragen (mindestens 10 Tage vor Durchführung des Anlasses).

Bauliche und technische Einrichtungen

Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge, Verkaufsautomaten und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden werden kann. Sie müssen sauber und instand gehalten sein, insbesondere müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Händen, Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Arbeitsflächen und sonstige Berührungsflächen für die Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt und rissfrei sein, damit eine einwandfreie Reinigung möglich ist.
- Müssen Lebensmittel gesäubert, bearbeitet oder umgepackt werden, so hat dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen.
- Die Einrichtungen sind vor Umwelteinflüssen (z. B. Regen, direkte Sonnenbestrahlung, Staub, Schmutz usw.) zu schützen. Lebensmittelvorräte nicht direkt auf dem Boden abstellen.
- Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke vorhanden sein. Sammelbehälter (Kehrichtcontainer, Behälter für Speiseresten oder Rüstabfälle) dürfen nicht im Küchenbereich aufgestellt werden.
- Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (Gipfeli, Sandwiches, Nussgipfel usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigung geschützt werden (Spuckschutz).
- Es müssen ausreichend feste oder mobile Personal- und Gästetoiletten vorhanden sein. In Absprache mit den zuständigen Personen der Gemeinden sind geeignete Vorkehrungen zu treffen.

Temperaturen

- Für begrenzt haltbare und leichtverderbliche Lebensmittel wie Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, vorgekochte Speisen und Dessertprodukte ist eine lückenlose Kühlkette von unter 5 °C sicherzustellen (für die Lagerung von frischem Fisch 2 °C).
- Tiefkühlprodukte müssen bei Temperaturen unter -18 °C gelagert werden.
- Zum Heisshalten von Speisen werden Temperaturen über 65 °C empfohlen.
- Für die Lagerung von Lebensmitteln sind geeignete Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit Kontrollthermometern bereitzustellen.

Hygiene

- Beim Anliefern, Lagern, Verarbeiten, Zubereiten, Verpacken, Abgeben und Rückschieben von Lebensmitteln ist auf grösstmögliche Ordnung und Sauberkeit zu achten.
- Rohe und genussfertige Lebensmittel sind getrennt voneinander zu lagern.
- Es dürfen keine Lebensmittel verwendet werden, deren Verbrauchsdatum überschritten ist. Gerade bei länger dauernden Anlässen (mehr als 2 Tage) sind die Datierungen besonders zu beachten.
- Die Einrichtungen (Apparate, Gerätschaften, Geschirr usw.) sowie die zur Herstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume oder Provisorien müssen sauber d. h. in hygienisch einwandfreiem Zustand sein.
- Vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette, nach Pausen sowie nach Schmutzarbeiten sind die Hände gründlich zu waschen. Zum Händewaschen müssen in unmittelbarer Nähe fliessendes Wasser (evtl. Kanister mit Hahnen), Flüssigseife sowie Einweghandtücher (Papier) zur Verfügung stehen.
- Personal mit eitrigen Wunden, Durchfall und/oder Grippe/Fieber darf nicht zur Arbeit zugelassen werden.
- Arbeitskleider müssen hygienisch und getrennt der Strassenkleider aufbewahrt werden.
- Tiere sind ausserhalb des Küchen-, Buffet- und Lagerbereichs zu halten.
- Das Rauchen im Küchen-, Verkaufs- und Lagerbereich ist nicht gestattet.

Trinkwasser

- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein. Die Trinkwasserverteilung hat lebensmittelkonform zu erfolgen (keine Verwendung von Garten- oder Feuerwehrschläuchen).
- Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat eines Lebensmittels verwendet wird, muss den gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser genügen.
- Insbesondere ist für die Zubereitung von Getränken (z. B. isotonische Getränke bei Sportanlässen, Eistee angerührt mit Pulver oder Konzentrat) nur qualitativ einwandfreies Trinkwasser zu verwenden. Bachwasser ist zur Herstellung dieser Getränke verboten.

Kennzeichnung von offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln

- Bei Lebensmitteln mit Fleisch domestizierter Huftiere, von Hausgeflügel und Fisch ist die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres anzugeben.
- Bei der Verwendung von ausländischem Fleisch und Eiern aus in der Schweiz verbotener Produktion (Hormone, antimikrobielle Leistungsförderer, Käfighaltung) sind die Hinweise gemäss der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung anzubringen.
- Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.
- Bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist das Produktionsland anzugeben.
- Die Preise, Sachbezeichnungen und Mengenangaben sind gut ersichtlich bekannt zu geben.

Selbstkontrolle

- Der Wareneingang muss überwacht werden (Datum, Temperatur, Verpackung/Gebinde, wo angezeigt: Geruch/Geschmack).
- Die Temperaturen sowie die Bewirtschaftung der Lebensmittel müssen überwacht und schriftlich dokumentiert werden.
- Lebensmittel müssen abgedeckt, beschriftet und innerhalb der zulässigen Verbrauchs- resp. Mindesthaltbarkeitsdaten sein.
- Das Kontrollintervall sowie allfällige Massnahmen bei Abweichungen müssen definiert sein.
- Es muss klar festgelegt werden, wer für die oben aufgeführten Punkte verantwortlich ist.

Beispiel für ein Kontrollblatt: siehe nächste Seite

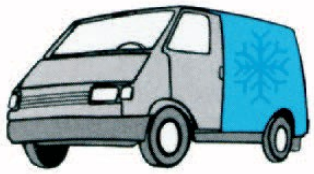
Beispiel für ein Kontrollblatt

Selbstkontrolle für Betrieb:	
Anlass:	
Bewilligungsinhaber:	
Verantwortlicher Lebensmittelsicherheit:	
Stellvertreter:	
Kontrollintervall:	
Soll-Zustand: *Abweichungen und eingeleitete Korrekturmassnahmen in den hierfür vorgesehenen Spalten „Festgestellte Abweichungen“ und „Eingeleitete Korrekturmassnahmen“ festhalten!*	• Lebensmittel - geschützt - auf sauberer Unterlage abgestellt - korrekt beschriftet - innerhalb der zulässigen Haltbarkeitsfristen • Es wird nur einwandfrei gereinigtes Geschirr verwendet (evtl. Verwendung von Einweggeschirr) • Getränke werden nur mit qualitativ einwandfreiem Trinkwasser hergestellt (z.B. isotonische Getränke bei Sportanlässen) • Transport von Lebensmitteln erfolgt hygienisch und Kühlkette wird eingehalten (Kühlbox ausgestattet mit Kühlelementen) • Spül- und Handwaschmöglichkeit vorhanden (mit Flüssigseife / Einweghandtüchern) • Abfälle sachgerecht und ordentlich gelagert und werden regelmässig entfernt (zwingend bei Arbeitsschluss) • Personalhygiene - saubere Arbeitskleider - saubere Hände - keine offenen Wunden • …….. • ……..
Abweichungen melden an:	
Massnahmen bei Abweichungen:	Abweichung melden, Mängel beheben oder Gerät ausser Betrieb nehmen.

Datum …….. Zeit ……	Kühleinheit …… Soll-Temp. ……	Kühleinheit: …… Soll-Temp. ……	Kühleinheit: …… Soll-Temp. ……	Festgestellte Abweichungen	Eingeleitete Korrekturmassnahmen	Visum

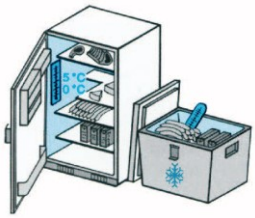
Die 9 Hauptregeln

1. Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel



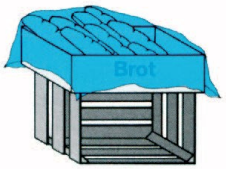
- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt

2. Schutz vor Verderb



- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmitteln (i. d. R. max. 5 °C, Fisch max. 2 °C)
- Kontrollthermometer

3. Lagerung der Lebensmittel



- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)

4. Optimale Händehygiene/Handwascheinrichtung mit:

- Fliessendem Trinkwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtüchern

5. Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche

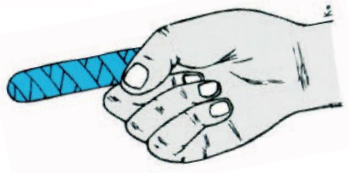
6. Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten

7. Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen

8. Personalhygiene



- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Grippe / Fieber / Durchfall)

9. Selbstkontrolle

- Kontrollblätter am Stand vorhanden

Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche

- Spirituosen (auch Mischgetränke wie Alcopops) dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren und alkoholische Getränke jeglicher Art nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.
- Am Verkaufspunkt sind gut sichtbare Hinweisschilder, welche auf die Abgabebeschränkungen an Kinder und Jugendliche hinweisen, anzubringen. Im Verkauf sind alkoholische Getränke deutlich getrennt von alkoholfreien Getränken anzubieten.
- Jugendschutzplakate können beim Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit oder beim Kanton bezogen werden.

Abgabe von Modeschmuck

In Mitteleuropa sind schätzungsweise 10 bis 15 % der Mädchen und Frauen und 2 bis 5 % der Männer von einer Nickel-Kontaktallergie betroffen. Messkampagnen zeigen auf, dass die geltenden Höchstwerte für Modeschmuck und Gürtelschnallen sehr oft überschritten werden. Die Vertreiber von Modeschmuck sind aufgefordert, ihre Sorgfaltspflicht wahrzunehmen und dafür zu sorgen, dass kein gesundheitsgefährdender Modeschmuck in den Verkehr gelangt. Im Rahmen der Selbstkontrolle können folgende einfache Massnahmen ergriffen werden:

- Zertifikate von Lieferanten/Herstellern verlangen, die belegen, dass entsprechende Produkte kein Nickel abgeben;
- Nickelabgabe-Test anwenden: bei Fehlen oder in Ergänzung eines Zertifikates eine repräsentative Anzahl von Proben auf Nickelabgabe testen;
- Dokumentation führen über Ware, Hersteller, Lieferdatum sowie Zertifikate und durchgeführte Untersuchungen mit Ergebnis und Massnahmen;
- Massnahmen bei positiven Resultaten notieren (Entsorgung oder Retournierung).

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auf unserer Website.