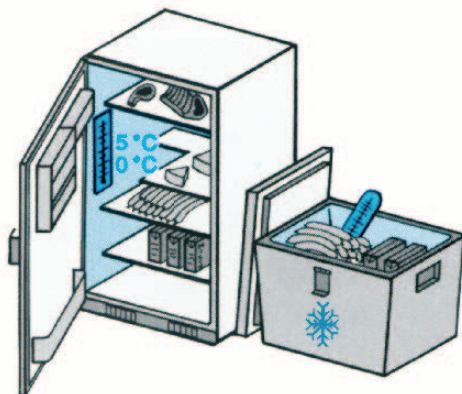




## Die 9 Hauptregeln

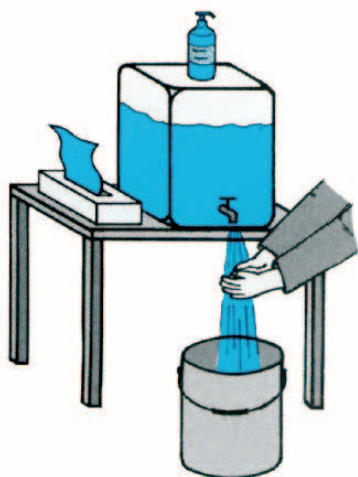
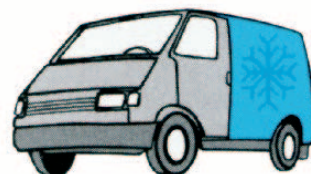
### 2 Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5° C, Fisch bei max. 2° C
- Kontrollthermometer



### 1 Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen)
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5° C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2° C



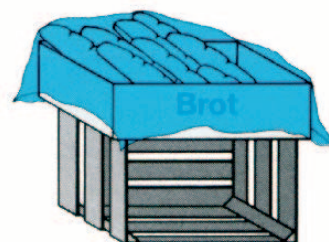
### 4 Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher



### 3 Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



### 5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

### 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



### 9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein



---

# Selbstkontrolle

## Erklärungen zu Hauptregel 9

**Selbstkontrollkonzepte** sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

### 1. Betriebsbeschreibung:

Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, etc.

### 2. Gefahrenanalyse:

Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene, Alkoholabgabe an Jugendliche, etc.

### 3. Arbeitsanweisungen:

Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten, Reinigungspläne, Personalschulung, etc.

### 4. Aufzeichnungen:

Lagertemperaturen, Reinigungen, durchgeführte Untersuchungen, Personalschulung, etc.

- ▶ Sagen, was getan wird.
- ▶ Tun, was gesagt wird.
- ▶ Belegen, dass es getan wird.

## Gesetzliche Grundlagen zur Selbstkontrolle

### Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992 (LMG)

#### Art. 23 Selbstkontrolle

Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen.

<sup>2</sup> Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

### Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

#### vom 23. November 2005 (LGV)

#### 1. Abschnitt: Selbstkontrolle, Art. 49 Grundsatz

<sup>1</sup> Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

<sup>2</sup> Um den Anforderungen nach Absatz 1 zu genügen, ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet.

---

## Trinkwasser

### Erklärungen zu Hauptregel 4

#### Probleme durch verunreinigtes Wasser:

Verunreinigtes Trinkwasser kann verschiedene Krankheitserreger enthalten, die zu Magen-Darm-Erkrankungen führen können. Diese Krankheitserreger können übertragen werden, wenn verunreinigtes Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen und Einrichtungen verwendet wird.

#### Wasserqualität:

Wasser, das zum Händewaschen und/oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen der Lebensmittelverarbeitung dient oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen.

#### Anforderungen an Verkaufsstellen, die länger als 3 Tage am selben Standort sind:

- Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz.
- Fliessendes, mischbares Warmwasser zur Reinigung von Händen und Gebrauchsgegenständen.

#### Anforderungen an Verkaufsstellen (ohne Anschluss ans Trinkwassernetz), die weniger als 3 Tage am selben Standort sind:

- Zur Herstellung von Getränken und Speisen muss Mineralwasser aus original verschlossenen Behältnissen verwendet werden.
- Das zu Reinigungszwecken vorrätig gehaltene Wasser ist einer Wasserentkeimung auf Silberbasis zu unterziehen (z.B. Micropur®, erhältlich in Apotheken und Drogerien).
- Das entkeimte, vorrätig gehaltene Wasser ist in Kanistern oder Tanks aufzubewahren, die leicht zu reinigen und transparent sind, damit allfällige Verunreinigungen erkannt werden können.

---

## Alkoholabgabeverbot

Jeder Verkaufsstand von alkoholischen Getränken hat gut sichtbar ein **Hinweisschild**<sup>\*)</sup> mit folgendem Inhalt anzubringen:

### Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren!

### Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren!

<sup>\*)</sup> Zu beziehen bei der Eidg. Alkoholverwaltung, 3000 Bern 9, [www.eav.admin.ch](http://www.eav.admin.ch) oder bei der Zürcher Fachstelle zur Prävention des Alkohol- und Medikamenten-Missbrauchs, Langstrasse 229, 8031 Zürich, Tel. 01 271 87 23, [www.zuefam.ch](http://www.zuefam.ch)