



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Inspektorate

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Toggenburgerstr. 11, 9602 Bazenheid

Merkblatt für Standbetreiber/Take away

Deklaration von Lebensmitteln

- Angabe Sachbezeichnung und Preis schriftlich.
- Bei Fleisch:
 - Angabe vom Herkunftsland schriftlich.
- Bei Getränken:
 - Angabe von Menge, Sachbezeichnung, Preis schriftlich
 - 3 alkoholfreie Getränke billiger als das günstigste alkoholische Getränk in derselben Menge.
 - Jugendschutzbestimmungen (Tafel)

Einrichtung des Standes

- Handwascheinrichtung mit Seife und Einwegpapier.
- Sputumschutz bei offenen Lebensmitteln (auch Grill nicht offen zum Publikum) im Kundenbereich.
- Genügend Kühleinrichtungen (Temperatur tiefer als 5 °C) für leichtverderbliche Lebensmittel.
- Abwaschbare, saubere, genügend grosse Arbeitsflächen.
- Keine Lebensmittel direkt auf dem Boden lagern.
- Ordnung und Systematik erstellen.
- Lebensmittel vor Umwelteinflüssen und Publikum schützen.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

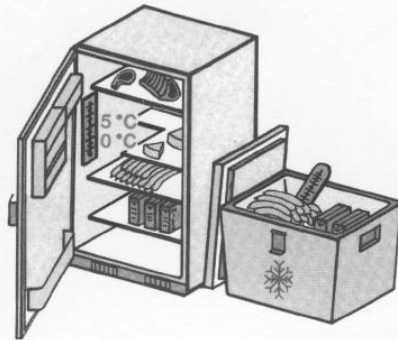
- Persönliche Hygiene (Hände, saubere Arbeitskleidung).
- Einhalten der Kühlkette bei leichtverderblichen Lebensmitteln.
- Wenn möglich Werkzeuge beim Verarbeiten/Schöpfen von Lebensmitteln verwenden.
- Saubere Betriebseinrichtung.
- Frittieröl filtrieren und kontrollieren.
- Stand bei Arbeitsende reinigen und aufräumen.
- Lebensmittel über Nacht schützen und geeignete Temperaturen sicherstellen.

Selbstkontrolle / Personalschulung

- Kontrolle der Lebensmitteltemperaturen (Kontrollthermometer).
- Kontrolle ob alle Angaben der Wahrheit entsprechen.
- Schulung, dass keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche erfolgt.
 - Kein Wein, Bier, Saft an unter 16 Jährige
 - Keine Spirituosen / spirituosenhaltige Getränke an unter 18 Jährige

Die 9 Hauptregeln

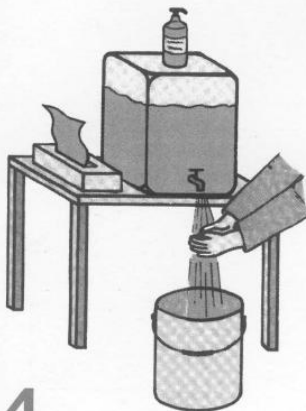
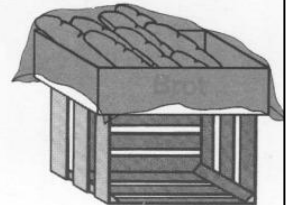
- 2** Kühhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
– max 5°C
– Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
– sauber verpackt
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
– Speischutz
– glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
– eitrigen Wunden
– Durchfall
– Grippe/Fieber

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 9** Selbstkontrolle
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein

