



Stadtfest 2023

Lebensmittelrechtliche Anforderungen für Provisorische Gastronomie – Betriebe und Marktfahrer

Lebensmittelkontrolle Kanton St.Gallen



Inhalt

1. Lebensmittelrecht
2. Angebot, Allergene
3. Lebensmittel
4. Umgang mit Lebensmittel
5. Prozesse und Tätigkeit
6. Bauliche Voraussetzungen
7. Selbstkontrolle
8. Sonstiges
9. Alles klar?
10. Zu guter Letzt....



1. Lebensmittelgesetz

Zweck des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG)

- Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen schützen, welche die **Gesundheit** gefährden könnten
- **hygienischen Umgang** mit Lebensmitteln sicherstellen
- Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor **Täuschungen** schützen
- den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen **Informationen zur Verfügung** zu stellen.



2. Angebot

Bei der Angebotsangabe/Angebotskarte ist auf folgendes zu achten:

- Schriftlich, gut lesbar inkl. Preis- und Mengenbekanntgabe
- Täuschungsschutz gewährleistet, z.B. bei Labelprodukten (St.Galler Bratwurst) oder Schinkendeklaration etc.
- Fisch, Fleisch, Fleischerzeugnisse: Tierart und Herkunft, in schriftlicher Form
- Info, dass in Bezug auf allergene Zutaten die Mitarbeitenden gefragt werden können (mündliche Auskunftspflicht)



Allergene Zutaten

Die Konsumentinnen und Konsumenten benötigen **vor dem Kaufentscheid alle relevanten Informationen**. zB Allergene Zutaten, Herkunft, Tierart.

Mittels folgenden Sätzen kann dies abgehandelt werden:

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»

oder

«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»





Kanton St. Gallen
Gesundheitsdepartement

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Inspektorat

Merkblatt

Merkblatt

Umgang mit Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können im Offenverkauf

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind nach Art. 10 und 11 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (SR 870.022.16; abgekürzt LIV) deklarationspflichtig. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (Restaurant, Imbiss, Take-Away, Bäckerei, Metzgerei, usw.) gilt die Auskunftspflicht, welche wie folgt definiert ist:

Die Angaben dürfen laut Art. 5 LIV nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich darauf hingewiesen wird, dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten die unerwünschte Reaktionen auslösen können mündlich beim Personal eingeholt werden können. Die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein.

Laut Anhang 6 LIV müssen folgende 14 Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse deklariert werden bzw. muss darüber Auskunft gegeben werden können:

1. → **Glukohaltiges Getreide** wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urinkel
2. → **Krebstiere** wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Languste
3. → **Eier**, z. B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigel
4. → **Fische**, z. B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. → **Erdnüsse**, einschliesslich Erdnussöl (z. B. beim frittieren), Erdnussbutter
6. → **Sojabohnen**, z. B. in Fertigsuppen, Fleischersatzprodukten wie Tofu, Miso
7. → **Milch** einschliesslich Laktose, z. B. in Milchprodukten, Backwaren, Glace, Dessertartikel
8. → **Harzschalenobst oder Nüsse**
9. → **Sellerie**, Knollen, Stangen Sellerie, z. B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. → **Senf**, z. B. in Currys, Marinaden, Mayonnaise, Talleursaucen
11. → **Sesam**, z. B. in Öl, Backwaren
12. → **Schwefeldioxid und Sulfite**, z. B. in Wein, Trockenfrüchte, geriebener Meerrettich
13. → **Lupinen**, z. B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkerne
14. → **Weichtiere** wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar

Verantwortung für Kennzeichnung

Der Lebensmittelunternehmer – vom Verkäufer bis zum Hersteller – gewährleistet, dass Informationen über die Lebensmittel vorhanden und die Angaben richtig sind. Der Gast muss vor dem Zustandekommen des Kaufvertrags ersehen können, ob und welche Allergene in den Speisen oder Produkten vorhanden sind.

Zutat

Zutat im Sinne der Verordnung ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und die – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

Umsetzung im Betrieb

Es müssen alle Stoffe berücksichtigt werden, die bei der Herstellung als Zutat oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden. Nicht massgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und zum Beispiel über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind.

Schritte zur Umsetzung der Allergen-Auskunftspflicht im Offenverkauf (Gastgewerbe, Take-away, Bäckereien, Metzgereien, Catering, etc.):

1. → **Schritt**
 - → Überprüfen Sie, in welchen Gerichten, Speisen, Produkten welche Allergene vorhanden sind. Listen Sie die Zutaten (inkl. zusammengesetzte Zutaten, Fertigprodukte, Hilfsmittel) und Gewürze pro Rezept auf.
 - → Erstellen Sie eine Übersicht, Tabelle oder Rezepturen mit den vorhandenen Informationen
2. → **Schritt**
 - → Kontaktieren Sie alle Lieferanten, um eine Aufstellung der Allergene in den gelieferten Produkten (Zwischenprodukte, Zutaten, Hilfsmittel, Gewürzmischungen) zu erhalten.
 - → Ergänzen Sie Ihre Unterlagen mit diesen Informationen.
3. → **Schritt**
 - → Erstellen Sie eine Angebotskarte bzw. Aushang mit Hinweis auf die Informationen zu potentiellen Allergenen.
 - → Beantworten Sie klar die Frage: Wie kommt der Kunde an die Information der Allergene?
4. → **Schritt**
 - → Schulen Sie Mitarbeiter in der Produktion und im Verkauf.
 - → Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potentiellen Allergenen gestellt werden.
 - → Geben Sie niemals eine Auskunft, die nicht hundertprozentig sicher ist.
5. → **Schritt**
 - → Überprüfen Sie die Betriebshygiene im Hinblick auf Allergenmanagement.
 - → Erstellen Sie in Eigenverantwortung ein Protokoll mit Fehlern, Aufgaben und Zeitplan für die Erledigung.
6. → **Schritt**
 - → Überprüfen und dokumentieren Sie Risikofaktoren für eine Kreuzkontamination von der Lieferung der Lebensmittel, über die Lagerung bis zur Abgabe der Speisen.
7. → **Schritt**
 - → Überprüfen und legen Sie den Herstellungsprozess klar fest.
 - → Teilen Sie die Verantwortlichkeiten inkl. Reinigung und Desinfektion ein.
 - → Trennen und verschließen Sie Produkte bei Lagerhaltung und Transport damit keine Kreuzkontaminationen entstehen können.
 - → Stellen Sie die Dokumentation bei mündlicher Auskunft bzw. abweichender Rezeptur sicher.
8. → **Schritt**
 - → Erstellen Sie eine Vorlage für die Dokumentation abweichender Rezepturen.
 - → Überprüfen Sie die Kennzeichnung für Catering, Buffet, Frühstück, Spisekarte. Stellen Sie die Dokumentation dafür sicher.

□



2. Angebot

Beim Angebot ist auf folgendes zu achten:

Bei Getränken:

- Mengenangaben, % vol. (ab 15% vol. notwendig),
- Mengenangabe bei allen Milchgetränken
- Einhalten von Jugendschutz: GWG, LGV 42
- Jugendschutztafel gut sichtbar anbringen!



Kanton St.Gallen

3. Lebensmittel

- Nur frische, qualitativ einwandfreie Lebensmittel verwenden

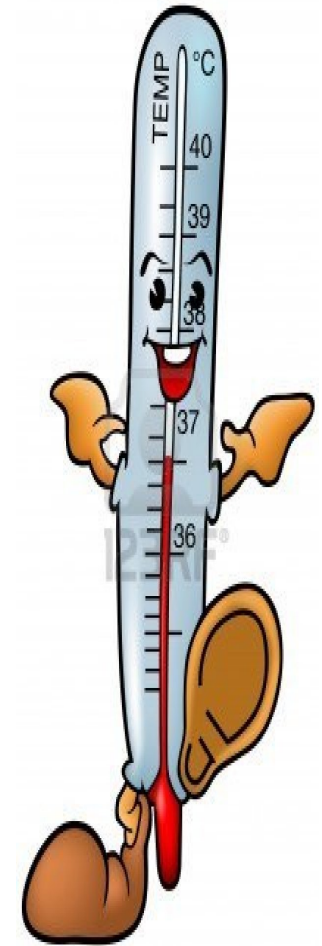


- Rückverfolgbarkeit gewährleisten (Prod. Datum)
- Gute Qualität von Frittieröl garantieren / sicherstellen:
- max. 24% polare Anteile im Öl
- nicht neues Öl mit altem, verbrauchtem Öl mischen



4. Umgang mit Lebensmitteln

- Temperaturvorschriften einhalten (siehe nächste Folie)
- Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lagern
- Hygienisch einwandfrei Auftauen (im Kühlgerät bzw. unter fließendem kaltem Wasser)
- Abkühlen (möglichst schnell auf unter 5.0°C)
- Warmhalten (mind. $+60,0^{\circ}\text{C}$)



4. Umgang mit Lebensmitteln

Temperaturvorschriften:

- leichtverderbliche Lebensmittel wie vorgekochte Teigwaren, Reis, Gemüse etc.: max. +5.0 °C
- Fleisch, Fleischerzeugnisse: max. +5.0 °C
- Milch / -produkte ausser UHT: max. +5.0 °C
- Fisch und Krustentiere: max. +2.0 °C
- tiefgekühlte Lebensmittel min. -18.0 °C
- Garen von Geflügel- und Schweinefleisch, Kerntemperatur min. +75.0 °C
- Convenience Produkte nach Herstellerangaben.



4. Umgang mit Lebensmitteln

Bilder aus dem Alltag:



4. Umgang mit Lebensmitteln

Bilder aus dem Alltag:



Temperatur in vorproduzierten
Lebensmitteln soll max. +5.0°C sein

Nudeln gemessen +21.3°C



Temperatur in vorproduzierten
Lebensmitteln soll max. +5.0°C sein

Poulet Fleisch gekocht gemessen +20.6°C

5. Prozesse und Tätigkeiten

- Persönliche Hygiene beim Handling von LM (Garderoben, Berufskleidung, Handschuhe, Schmuck, Haare etc.)



5. Prozesse und Tätigkeiten

- Transport hygienisch einwandfrei durchführen
- Lagerung und Verpackung hygienisch einwandfrei handhaben
- Ordnung und Systematik gewährleisten, First in First out
- Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung schützen (Witterung, Publikum, Schädlingen, Umwelt)



5. Prozesse und Tätigkeiten

Bilder aus dem Alltag:



Hygienischer Transport sieht anders aus!

5. Prozesse und Tätigkeiten

- Standreinigung inkl. Arbeitstische und Ablagen regelmässig durchführen
- Reinigung der Arbeitsgeräte bei Bedarf durchführen
- regelmässige Abfallentsorgung, Ordnung halten



5. Prozesse und Tätigkeiten

Bilder aus dem Alltag:



Ordnung und Systematik mit Mängeln,
Boden ist ungenügend befestigt



Handtaschen neben den Lebensmittel und
Arbeitsutensilien

5. Prozesse und Tätigkeiten

- Verarbeitung von Lebensmitteln unter hygienisch einwandfreien Bedingungen
- Ausgabe / -lage von Speisen und Getränken ohne nachteilige Beeinflussung
- Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden / Strasse lagern



5. Prozesse und Tätigkeiten

Bilder aus dem Alltag:



Gutes Beispiel eines Sputumschutzes!



So sollte kein Dosenöffner aussehen!

5. Prozesse und Tätigkeiten

Bilder aus dem Alltag:



Lebensmittel stehen ungeschützt auf dem Boden.



Lebensmittel stehen auf dem Boden, Boden ist nicht befestigt, Tisch mit Alufolie abgedeckt.

5. Prozesse und Tätigkeiten

- Trennung von reinen und unreinen Prozessen: Möglichst keine Tätigkeiten wie Fleisch parieren, zuschneiden und portionieren, rüsten und waschen von Lebensmitteln vor Ort.
- Keine Zubereitungen wie Roheispeisen, rohe Hackfleischspeisen, Sushi etc.
- Nur soviel produzieren, wie in nützlicher Frist abgegeben werden kann.



5. Prozesse und Tätigkeiten


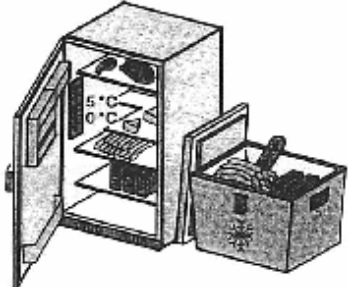
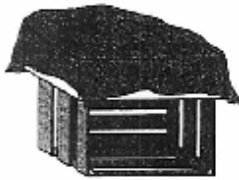
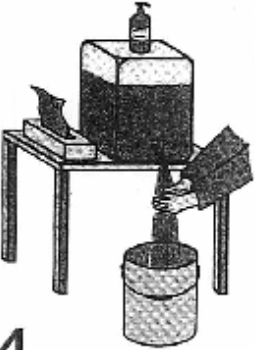





- Sachgerechter Umgang beim Frittieren (Menge Frittier- Gut, Temperatur des Öls, kein Würzen über der Fritteuse)
- Einhalten der Kühlkette, auch bei der Verarbeitung.
- Möglichst kein direkter Händekontakt bei leichtverderblichen Lebensmitteln.



6. Bauliche Voraussetzungen

MERKBLATT
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

- 1** Anlieferung der Lebensmittel
 - sauber verpackt
 - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt
- 2** Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
 - max 5°C
 - Kontrollthermometer
- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt
- 4** Handwascheinrichtung mit:
 - Trinkwasser
 - Reinigungsmittel
 - Einweghandluchern
- 5** Gedeckter Verkaufstand mit:
 - Speischutz
 - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht
- 7** Abfälle
 - vorschriftsgemäss beseitigen
- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit:
 - eitrigen Wunden
 - Durchfall
 - Grippe/Fieber
- 9** Selbstkontrolle
 - Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein

Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2008



6. Bauliche Voraussetzungen

- Dem Angebot, dem Anlass und der Tätigkeiten entsprechend
- Ausreichend Trinkwasser zur Händehygiene und Stromzufuhr gewährleisten
- Bereiche in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen überdacht sein



6. Bauliche Voraussetzungen

- fester Boden (keine Kies- oder Sandplätze oder Wiesen)
- Sputumschutz bei Auslagen
- Grillieren abseits des Publikums
(Publikum kann sich am Grill verbrennen)



6. Bauliche Voraussetzungen

Bilder aus dem Alltag:



Sputumschutz fehlt



Grillieren unter freiem Himmel, Grill frei fürs Publikum zugänglich (Verbrennungsgefahr)

6. Bauliche Voraussetzungen

Bilder aus dem Alltag:



Überdachung fehlt!



Boden ist unbefestigt im Bereich der Lebensmittellagerung. Ordnung und Systematik ist ungenügend!

6. Bauliche Voraussetzungen

- Arbeitstische müssen glatt, abwaschbar, riss-frei und leicht zu reinigen sein.
- Schneidebretter z.B. farblich getrennt nach Verwendungszweck.
- Keine Folienabdeckungen etc. auf Tischen.
- Reine und unreine Produkte müssen getrennt werden können.
- Vor Publikum (Sputumschutz), Insekten, Haustieren etc. geschützt.
- Rauchverbot.



6. Bauliche Voraussetzungen

- Handwascheinrichtungen mit fließendem Wasser, Seife und Einwegpapier (siehe nächste Seite)
- Einrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln und Geschirr getrennt
- Genügend Kühleinrichtung für leichtverderbliche Lebensmittel und TK Produkte,
(keine Getränkekühler)
saubere und intakte Dichtungen
- Abfalllager bzw. Abfallentsorgung
- Garderobe / Toilette für Mitarbeiter



6. Bauliche Voraussetzungen

Handwascheinrichtungen, nötigenfalls mit Warmwasser

Warmwasser ist nötig wenn:

- Unreine und reine Prozesse gleichzeitig vor Ort stattfinden.
- Bei Handling mit Risikoprodukten wie Zerteilen von rohem Geflügel und Fleisch, Verarbeitung von rohem Hackfleisch, rohem Fisch, Roh-Ei, etc.
- Verarbeiten von leichtverderblichen Lebensmittel

Minimalausrüstung:

- Fliessendes Trink-Wasser (z.B. Campingkanister), Seifenspender, Einwegpapier



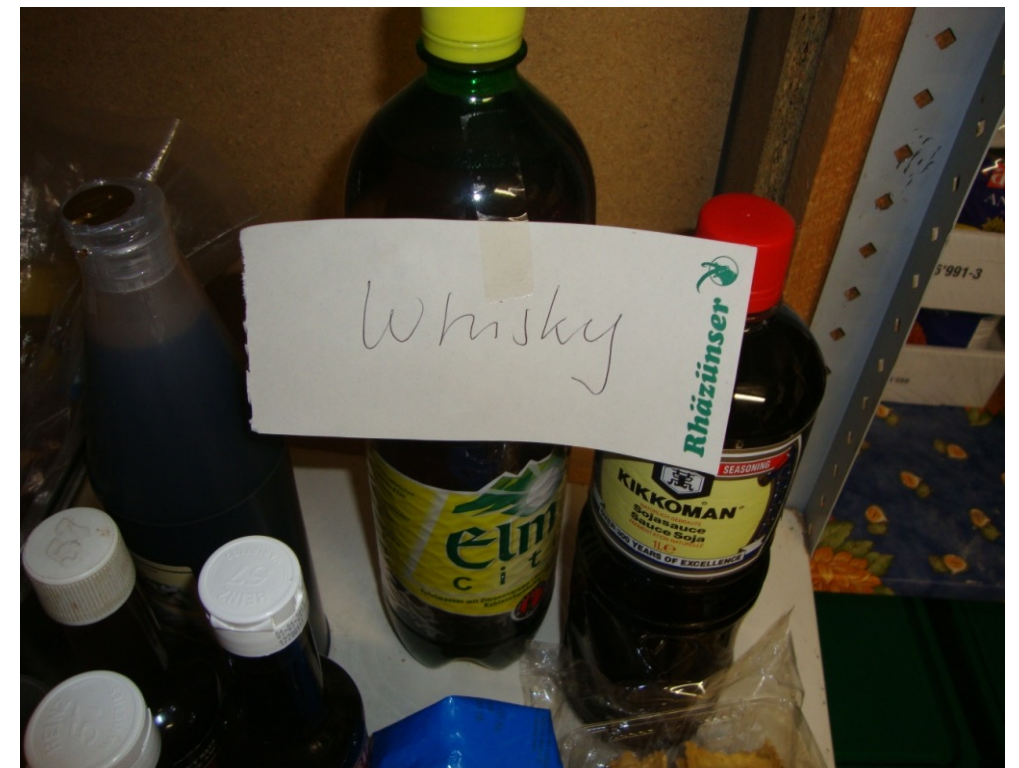
7. Selbstkontrolle

- **Betriebsverantwortliche Person und Stellvertretung pro Stand und Schicht definieren**
- **Personalschulung (Hygiene, Auskunftspflicht und Jugendschutz)**
- **Temperaturkontrolle (Kontrollthermometer)**
- **Rückverfolgbarkeit von LM dokumentiert: Produktions-Datum**



8. Sonstiges:

- Apotheke am Stand inkl. Einweghandschuhe
 - Keine kranken Personen am Stand
 - Konzept für ggf. Regenwetter bereithalten
 - Lebensmittel nur in Originalgebinde aufbewahren
-
- Auf «sichere Werte» setzen, Erfahrungen aus ähnlichen Anlässen mit einbeziehen.



9. Alles Klar?



Für Fragen stehen ich gerne zur Verfügung

christian.martinelli@sg.ch

10. Zu guter Letzt.....



...bitte nicht so!!