



# Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Gültig ab: 01.01.02.2020  
MD-00082, Version: 04, Seite 1/2

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 043 244 71 00, [www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)

## Die 9 Hauptregeln

- **Geschützte Anlieferung der Lebensmittel**
  - Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
  - Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
  - Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5 °C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2 °C, Kontrolle mittels Thermometer
- **Schutz vor Verderb**
  - Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5 °C, Fisch bei max. 2 °C
  - Kontrolle mittels Thermometer
- **Lagerung der Lebensmittel**
  - Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)
  - Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht direkt neben Lebensmitteln gelagert werden
- **Optimale Händehygiene**
  - Fliessendes Wasser
  - Flüssigseife
  - Einweghandtücher
- **Überdeckter Verkaufsstand**
  - Spuckschutz
  - Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche
  - Der Boden darf die Lebensmittelproduktion und Abgabe nicht verunreinigen (Vermeidung von Staub und Morast)
- **Rauchverbot**
  - Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen
- **Abfälle**
  - Sachgerecht und ordentlich lagern
  - Vorschriftsgemäss beseitigen
- **Personalhygiene**
  - Saubere Arbeitskleidung
  - Saubere Hände
  - Keine offenen Wunden
- **Selbstkontrolle**
  - Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein

## Selbstkontrolle

### Erklärungen zu Hauptregel 9

Der Betrieb muss schriftlich belegen, dass er die notwendigen Vorkehrungen getroffen hat, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten (Selbstkontrolle). Die Selbstkontrolle ist schriftlich zu dokumentieren und ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form umzusetzen (siehe dazu das Merkblatt «Selbstkontrolle»). Erleichterungen für sehr kleine Betriebe können entsprechend der Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) umgesetzt werden.

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

## Wasser

### Erklärungen zu Hauptregel 4

#### **Wasserqualität:**

Wasser, das zum Trinken, Kochen, Zubereiten von Speisen und zum Waschen von Gemüse oder Früchten verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen. Dasselbe gilt für Wasser zum Händewaschen und zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen, die der Lebensmittelverarbeitung dienen oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

#### **Ausrüstung zum Händewaschen:**

Fließendes warmes oder kaltes Wasser sowie Flüssigseife, Einwegpapier und evtl. Desinfektionsmittel.

#### **Kanister:**

Falls ein Anschluss an das Netz fehlt oder der Stand nur für kurze Zeit betrieben wird, kann Trinkwasser in ausreichender Menge in Kanistern oder Tanks vorrätig gehalten werden. Sie müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen, leicht zu reinigen und vollständig zu entleeren sein. Trinkwasserbehälter sollen vor Erwärmung geschützt an dunklen Standorten gelagert werden. Das Wasser muss regelmässig, mindestens täglich gewechselt werden. Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren und zu trocknen.

---

## Jugendschutz beim Verkauf von Alkohol und Tabak

Jeder Verkaufsstand von alkoholischen Getränken hat gut sichtbar ein Hinweisschild\* mit folgendem Inhalt anzubringen:

**Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren!**

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

\*) Zu beziehen bei der Abteilung Alkohol und Tabak, Eidgenössische Zollverwaltung [www.eav.admin.ch](http://www.eav.admin.ch) oder bei der Zürcher Fachstelle zur Prävention des Suchtmittelmissbrauchs (ZFPS) [www.zfps.ch](http://www.zfps.ch)

---

## Kennzeichnung

Vorverpackte Produkte müssen die Vorschriften zur Kennzeichnung erfüllen (siehe dazu das Merkblatt «Kennzeichnung»).

Bei offen angebotenen Lebensmitteln gilt die mündliche Auskunftspflicht. Die Herkunft der Tiere ist bei Fleisch und Fisch schriftlich anzugeben. Zusätzlich muss schriftlich darauf hingewiesen werden, dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, mündlich beim Personal eingeholt werden können (siehe dazu das Merkblatt «Allergenkennzeichnung im Offenverkauf»).