

Hygienische Anforderungen bei Verkauf und Herstellung von Lebensmitteln



Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis müssen insbesondere folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden:

1. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten. Keine offenen Wunden, saubere Hände.
2. Das Rauchen ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt.
3. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
4. Der Verkaufsstand benötigt einen Spuckschutz bei offen angebotenen Lebensmitteln sowie glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsflächen.
5. Zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände stehen die Toiletten mit Warmwasser zur Verfügung.
6. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden sind, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein. Es müssen ausreichend geeignete Kühl- und Lagermöglichkeiten via Aussteller-Shop gebucht werden.
7. Abfälle müssen sachgerecht und ordentlich gelagert werden in Abfallbehältern mit Deckel. Der Abfall kann gegen eine Sackgebühr vor Ort entsorgt werden.

Dies sind allgemeine Hygiene-Richtlinien bei Verkauf und Herstellung von Lebensmitteln. Sie als Aussteller sind verpflichtet, die gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene einzuhalten. Die genauen Informationen erhalten Sie von den Gesundheitsämtern in den jeweiligen Veranstaltungsorten. Bitte informieren Sie sich vorab über die genauen Regelungen.

www.dietikon.ch/dl.php/de/534e430f2664b/Lebensmittelverkauf_im_freien.pdf

Stadt Dietikon Amt für Umwelt und Gesundheit

Adresse: Bremgartnerstrasse 22, 8953 Dietikon
Telefon: 044 744 36 42
E-Mail: gesundheit@dietikon.ch