

LEBENSMITTELHYGIENE:  
MERKBLATT FÜR LEBENSMITTELBETRIEBE**SPUCKSCHUTZ**

Wer Lebensmittel herstellt, lagert, transportiert und abgibt, hat dafür zu sorgen, dass diese so gelagert, transportiert oder abgegeben werden, dass sie nicht von gesundheitsgefährdenden Stoffen oder sonst wie nachteilig beeinflusst werden können. (LMG Art. 15)

Beim Gewinnen, Verarbeiten, Herstellen, Zubereiten, Verpacken, Lagern, Transportieren und Abgeben sowie beim Umgang mit Lebensmitteln müssen alle nötigen Massnahmen getroffen werden, damit das Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleibt und bezüglich Geruch, Geschmack oder sonstiger Beschaffenheit nicht nachteilig verändert wird. (LMV Art. 17)

Für Marktstände und ähnliche mobile Lebensmittelauslagen müssen die Arbeits- und Verkaufstische geeignete Schutzvorrichtungen aufweisen, um die Waren vor dem Publikum, vor Tieren und vor Umwelteinflüssen zu schützen. (HyV Art. 6)

Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen oder

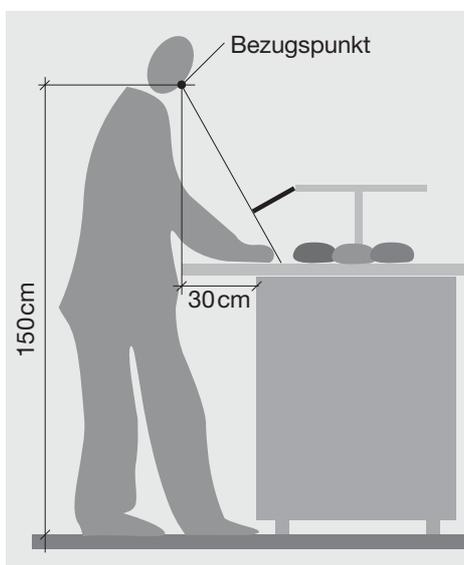
Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen dadurch nicht nachteilig beeinflusst werden. (HyV Art. 16)

Welche Auslagearten sind von den gesetzlichen Grundlagen betroffen?

- von den Mitarbeitenden bediente Ausgabestellen
- Auslagen bereits portionierter Speisen und Getränke
- Speisen und Getränke, die selbst portioniert werden können wie beispielsweise Salat- oder Dessertbuffets
- Buffets zur Verpflegung geschlossener Gesellschaften, wie Frühstücksbuffets in Hotels, Bankettbuffets
- Auslagen unverpackter, genussfertiger Lebensmittel an für Kundinnen und Kunden gut zugänglichen Stellen in Läden, auf Märkten, an Festen

**Noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter!**

Lebensmittelinspektorat  
Tel. 052 267 52 85  
lebensmittel@win.ch



Der Bezugspunkt ergibt sich aus der Höhe von 150 cm und dem Abstand von 30 cm Vorderkante Korpus.

Die direkte Linie zwischen Bezugspunkt und Lebensmittel muss durch den Spuckschutz unterbrochen werden.

Auf der Ablage des Spuckschutzes dürfen nur zugedeckte oder verpackte Lebensmittel angeboten werden.

### Welches sind die gesetzlichen Grundlagen?

- Lebensmittelgesetz (LMG)  
vom 9. Oktober 1992: Art. 15
- Lebensmittelverordnung (LMV)  
vom 1. März 1995: Art. 17
- Hygieneverordnung (HyV)  
vom 26. Juni 1995: Art. 6, Art. 16

Bezugsquelle:

Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, 3003 Bern

E-Mail: verkauf.gesetze@bbl.admin.ch

Internet: www.admin.ch

### Selbstkontrolle beim Umgang mit Lebensmitteln ist Vorschrift!

Der Umgang mit Lebensmitteln muss den gesetzlichen Anforderungen entsprechen – der Gesundheit der Kundinnen und Kunden zuliebe. Diese Selbstkontrollen sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

#### Betriebsbeschreibung:

Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang

### Beispiel einer einfachen Aufzeichnung:

Datum	Temperatur Kühlschrank <sup>1</sup> (max.+5°C, bzw.+2°C)	Temperatur Tiefkühltruhe <sup>2</sup> (mind.-18°C)	Datakontrolle	Reinigung	Visum
23.08.01	4°C	-22°C	x	x	D. Keller
24.08.01	3°C	-20°C	x	x	D. Keller
25.08.01	8°C -Thermostat neu eingestellt	-20°C	x	x	S. Maurer
26.08.01	4°C	-21°C	x	x speziell Besteck- schublade	S. Maurer

<sup>1</sup>Die Temperatur in Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Produkte muss unter +2°C bzw. +5°C sein!

<sup>2</sup>Die Temperatur in Tiefkühleinrichtungen muss unter -18°C sein!

### Gefahrenanalyse:

Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung

### Arbeitsanweisungen:

Wer macht was, wann, wie?

Einkauf, Temperaturkontrollen, Datakontrollen, Reinigungspläne

### Aufzeichnungen:

Dokumentation der im Betrieb getätigten Kontrollmassnahmen, Dokumentation der Abweichungen und der daraus erfolgten Massnahmen.

Zusammenfassend gilt im Umgang mit den Selbstkontrollmassnahmen folgender Grundsatz:

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

