

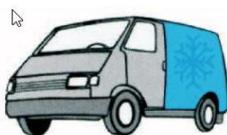
Lebensmittelsicherheit

Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV) vollzieht das Schweizer Lebensmittelrecht im Kanton St.Gallen.

Lebensmittel, die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, müssen sicher sein. Nicht sicher sind Lebensmittel, welche gesundheitsschädlich sind oder für den Konsum durch Menschen ungeeignet sind. Zu Letzteren gehören vor allem verdorbene Lebensmittel.

Dass nur sichere Lebensmittel abgegeben werden, müssen die Standbetreiber gewährleisten, welche Lebensmittel herstellen, behandeln, verarbeiten, lagern, transportieren, importieren und in Verkehr bringen.

Die 9 Hauptregeln



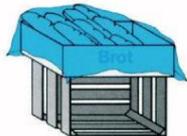
1. Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



2. Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. max. 5 °C / max. 2 °C)
- Kontrollthermometer



3. Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



4. Optimale Händehygiene / Handwascheinrichtung mit:

- Fließendem Trinkwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtüchern



5. Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche



6. Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



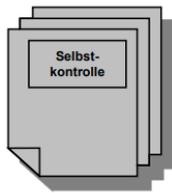
7. Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



8. Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Erkältung / Grippe / Fieber / Durchfall)



9. Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen (Gefahrenanalyse, Betriebskonzept, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen) am Stand vorhanden
- Vorlagen unter: www.gastrosuisse.ch → Branche → Hygiene → Selbstkontrolle → Vorlagen

Weitere Informationen

www.gastrosuisse.ch

www.sg.ch