



Merkblatt für den Verkauf von Lebensmitteln an Anlässen und Marktständen im Kanton St. Gallen.

Deklaration von Lebensmitteln

- Angabe Sachbezeichnung und Preis schriftlich.
- Bei Fleisch:
Angabe vom Herkunftsland und allenfalls Hinweis auf Antibiotika/Hormone schriftlich.
- Bei Getränken:
Angabe von Menge, Sachbezeichnung, Preis schriftlich
3 alkoholfreie Getränke billiger als das günstigste alkoholische Getränk in derselben Menge.
Hinweis auf Jugendschutzbestimmungen schriftlich.

Einrichtung des Standes

- Handwascheinrichtung mit Seife und Einwegpapier.
- Sputumschutz bei offenen Lebensmitteln im Kundenbereich.
- Genügend Kühleinrichtungen (Temperatur tiefer als 5 °C) für leichtverderbliche Lebensmittel.
- Abwaschbare, saubere, genügend grosse Arbeitsflächen.
- Keine Lebensmittel direkt auf dem Boden lagern.
- Ordnung und Systematik erstellen.
- Lebensmittel vor Umwelteinflüssen und Publikum schützen.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

- Persönliche Hygiene (Hände, saubere Arbeitskleidung).
- Einhalten der Kühlkette bei leichtverderblichen Lebensmitteln.
- First in First out Prinzip umsetzen.
- Wenn möglich Werkzeuge beim Verarbeiten/Schöpfen von Lebensmitteln verwenden.
- Saubere Betriebseinrichtung.
- Fritieröl filtrieren und kontrollieren.
- Stand bei Arbeitsende reinigen und aufräumen.
- Lebensmittel über Nacht schützen und geeignete Temperaturen sicherstellen.

Selbstkontrolle / Personalschulung

- Kontrolle der Lebensmittelttemperaturen (Kontrollthermometer).
- Kontrolle der Sauberkeit.
- Kontrolle ob alle Angaben der Wahrheit entsprechen.
- Schulung, dass keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche erfolgt.
Kein Wein, Bier, Saft an unter 16 Jährige
Keine Spirituosen / spirituosenhaltige Getränke an unter 18 Jährige