

Hygienemerkbblatt

zur Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln am Tag der Pausenmilch

Dieses Merkblatt richtet sich an alle Veranstalter:innen, die im Rahmen des Tags der Pausenmilch leicht verderbliche Lebensmittel wie Milch abgeben. Es basiert auf der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV).

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>Allgemeine Hygienebedingungen am Stand</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelschutz: Alle gelagerten und ausgestellten Produkte sind vor Umwelteinflüssen zu schützen (z. B. durch Abdeckung oder Verpackung). - Persönliche Hygiene: Einrichtungen zum hygienischen Händewaschen und -trocknen müssen vorhanden sein. Zugang zu sanitären Anlagen und Umkleieräumen ist sicherzustellen. - Oberflächenanforderungen: Alle Flächen mit Lebensmittelkontakt müssen glatt, korrosionsfest, abriebfest sowie leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren sein und aus ungiftigem Material bestehen. - Temperaturkontrolle: Kühlvorrichtungen müssen vorhanden sein, um jederzeit eine geeignete Lagertemperatur zu gewährleisten. | Art. 11 HyV |
| <p>Umgang mit Abfällen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abfälle sind hygienisch und sicher zu entsorgen. - Lebensmittel dürfen unter keinen Umständen durch Abfälle kontaminiert werden (weder direkt noch indirekt). | Art. 15 Abs. 5 HyV |
| <p>Anlieferung und Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel müssen sauber verpackt und unter hygienischen Bedingungen transportiert werden. - Leicht verderbliche Produkte sind während des Transports zu kühlen. | Art. 12 Abs. 1 und 7 HyV |
| <p>Gesundheit des Personals</p> <p>Folgende Personen dürfen nicht mit Lebensmitteln arbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personen mit eitrigen oder infizierten Wunden. - Personen, die an einer lebensmittelübertragbaren Krankheit leiden. | Art. 21 HyV |
| <p>Temperaturvorgaben für Milchprodukte</p> <p>Nach der Herstellung ist Milch auf maximal 6 °C abzukühlen und bis zur Abgabe bei dieser Temperatur zu lagern.</p> | Art. 48 Abs. 1 HyV Art. 24 HyV |
| <p>Ausschank von Milch</p> <ul style="list-style-type: none"> -  Wichtiger rechtlicher Hinweis: Gemäss Art. 49 HyV ist das Ausschanken von Rohmilch verboten. | Art. 49 HyV |

-
- Rohmilch muss vor der Abgabe pasteurisiert werden – mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder äquivalente Verfahren.
 - Alternativ ist eine Hochpasteurisation (85–135 °C) erlaubt.
 - Nur so behandelte Milch gilt als genussfertig und darf am Stand ausgedient werden.

Rechtliche Grundlagen

- Dieses Merkblatt basiert auf der Hygieneverordnung (HyV) vom 16. Dezember 2016, in der Fassung vom 1. Februar 2024 (Stand: 10. April 2024 gemäss Fedlex).
- Weitere Informationen: <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/183/de>

Kontakt bei Fragen

Für weiterführende Informationen oder konkrete Rückfragen wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelkontrolle Ihres Kantons.
