Hygienemerkblatt
zur Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

Ausschank am Stand: - Die gelagerten und präsentierten Lebensmittel sind vor äusseren Einflüssen zu schützen, d.h. zudecken oder einpacken. - Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleideräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist. - Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. - Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.	2. Kapitel, Artikel 11 HyV
Abfälle: Abfälle sind hygienisch einwandfrei zu entsorgen. Sie dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.	2. Kapitel, Artikel 15 HyV
Anlieferung und Transport der Lebensmittel: Die Lebensmittel sind sauber verpackt anzuliefern. Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen.	2. Kapitel, Artikel 12 HyV, Punkt 1 und 7
Nicht zur Arbeit zugelassen werden Personen mit - eitrigen / infizierten Wunden - Durchfall - Grippe / Fieber - Personen, die von einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit betroffen sind.	3. Kapitel, Artikel 21 HyV
Temperaturvorschriften für Milchprodukte: Milchprodukte müssen nach der Herstellung auf nicht mehr als 5°C abgekühlt und bei dieser Temperatur bis zur Abgabe gelagert werden.	4. Kapitel, Artikel 24 HyV

Schweizer Milchproduzenten SMP Genossenschaft | Laubeggstrasse 68 | PF | CH-3006 Bern | T 031 359 51 11 | smp@swissmilk.ch | swissmilk.ch

Es darf keine Rohmilch ausgeschenkt werden! **Rohmilch muss vor der Abgabe pasteurisiert, d.h. auf mindestens 72 °C erhitzt werden.** Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten: - eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder - Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation)	5. Kapitel, 8. Abschnitt, Artikel 49a HyV

Bei weiteren Fragen zur Hygiene wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelbehörde in Ihrem Kanton.

Gemäss der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV) vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2020).