



LEBENSMITTELHYGIENE

Anforderungen an Lebensmittelbetriebe

In Kürze

Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Welchen Anforderungen müssen Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben genügen?

- Die Räume und Einrichtungen sind sauber und stets in Stand zu halten. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- Eine angemessene Reinigung und wo nötig Desinfektion muss möglich sein.
- Unerlässlich ist eine gute Lebensmittelhygiene, die auch den Schutz vor Verunreinigung beinhaltet.
- Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen angemessen natürlich oder künstlich beleuchtet sein.
- Es ist unabdingbar, dass Räume und Installationen frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Erforderlichenfalls sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung vorzusehen.

Gibt es besondere Vorschriften für Räume?

- Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.
- Bodenbeläge und Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein.
- Decken müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Begünstigen offene Fenster die Kontamination, müssen sie während des Herstellungs-, Verarbeitungs- oder Behandlungsprozesses geschlossen bleiben. Erforderlichenfalls sind sie mit Insektengittern zu versehen.
- Türen müssen leicht zu reinigen sein.
- Wände und Arbeitsflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nicht-toxischem Material bestehen.

- Zum Waschen der Lebensmittel sind geeignete separate Vorrichtungen bereitzustellen.
- An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss sowie Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- Die Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind ausreichend natürlich oder künstlich zu belüften.
- Türen von Toiletten dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Wie müssen Einrichtungen und Installationen konzipiert sein?

- Sie müssen in Stand gehalten werden und so konzipiert sein, dass sowohl Einrichtungen als auch Installationen leicht zugänglich sind für die Reinigung und die allenfalls notwendige Desinfektion.
- Arbeitsflächen und Wände, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, rissfrei und leicht zu reinigen sein.
- Kühl- und Tiefkühlgeräte sind mit geeigneten Temperaturmessgeräten auszurüsten.

Was ist bezüglich Personalhygiene vorzukehren?

- Für die Mitarbeitenden sind Umkleieräume, Garderoben sowie Personaltoiletten bereit zu stellen.
- Toiletten müssen eine natürliche oder künstliche Entlüftung aufweisen und über eine Handwaschgelegenheit mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr verfügen.

Wie kann die Lebensmittelsicherheit garantiert werden? Selbstkontrolle

Um den Anforderungen zu genügen, ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet.

Einkauf/Wareneingang

Angelieferte Waren sind zu kontrollieren auf Qualität, Menge und Sauberkeit der Gebinde.

Lagerung

- Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren.
- Genussfertige Lebensmittel sind zuzudecken.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei max. +2°C bis +5°C je nach Kühlvorschrift, tiefgekühlte bei -18°C zu lagern.
- Um einen geordneten Warenumsschlag sicherzustellen, sind die Lebensmittel zu datieren und in der Reihenfolge ihres Eingangs zu verwenden.

Verarbeitung und Zubereitung

- Um bei der Verarbeitung und Zubereitung (waschen, rüsten, usw.) Verunreinigungen von bereits zubereiteten Speisen zu verhindern, sind Vorkehrungen wie z.B. zeitliche oder räumliche Trennung zu treffen.
- Arbeitsplatz und Gerätschaften sind sauber zu halten.

Abgabe

- Offen angebotene Lebensmittel dürfen z.B. durch Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachteilig beeinflusst werden (Spuckschutz).
- Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein.
- Die mündliche Auskunft bezüglich Herkunft sowie der Zusammensetzung inkl. Zusatzstoffe von offen angebotenen Lebensmitteln ist jederzeit zu gewährleisten.
- Abgabe- und Anpreisungsbeschränkungen für alkoholische Getränke an Jugendliche sind zu berücksichtigen.

Wie sind die Abfälle zu entsorgen?

- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so schnell wie möglich entfernt werden.
- Abfälle sind in verschliessbaren Behältern zu lagern und hygienisch einwandfrei zu entsorgen. Sie dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.
- Abfallsammerräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber sowie frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden können. Sie sind nötigenfalls zu kühlen.

Welche Pflichten hat die für den Betrieb verantwortliche Person gegenüber den Mitarbeitenden?

- Sie muss die Mitarbeitenden zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.
- Sie muss gewährleisten, dass die Mitarbeitenden, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen oder geschult sind.

Welche Pflichten hat die für den Betrieb verantwortliche Person gegenüber den Vollzugsbehörden?

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen Vollzugsbehörde zu melden.

Für jeden Lebensmittelbetrieb ist eine Person zu bezeichnen, welche neben der Unternehmensleitung die oberste Verantwortung für die Produktesicherheit im Betrieb trägt (verantwortliche Person).

Dürfen kranke oder verletzte Personen in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten?

- Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.
- Für Personen, die nach der Genesung noch Erreger ausscheiden oder die eine infizierte Wunde, eine Hautverletzung oder Ähnliches aufweisen, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, sofern nicht durch geeignete Hygienemassnahmen sichergestellt wird, dass eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen wird.
- Personen, die von einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit betroffen sind, in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben der verantwortlichen Person Krankheiten und Symptome unverzüglich zu melden und soweit möglich auch deren Ursachen.

Welches sind die gesetzlichen Grundlagen?

- Lebensmittelgesetz (LMG) vom 9. Oktober 1992: Art. 15, Art. 20, Art. 21, Art. 23
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005: Art. 3, Art. 10, Art. 12, Art. 27, Art. 47, Art. 49, Art. 51, Art. 53
- Hygieneverordnung (HyV) vom 23. November 2005: Art. 2, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 14, Art. 16, Art. 19, Art. 21, Art. 22, Art. 23, Art. 25, Art. 26

Bezugsquelle: Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, 3003 Bern

E-Mail: [verkauf.gesetze\(at\)bbl.admin.ch](mailto:verkauf.gesetze(at)bbl.admin.ch)

Internet: www.admin.ch

Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Gesundheitsschutz

Lebensmittelinspektorat

Walchestrasse 31

Postfach 3251, 8021 Zürich

Tel. 044 412 50 40

Fax 044 412 50 41

[ugz-lmi\(at\)zuerich.ch](mailto:ugz-lmi(at)zuerich.ch)

www.stadt-zuerich.ch/lmi