

Lebensmittel hygienisch zubereiten

1. Personalhygiene

- Deponieren Sie Strassenkleider ausserhalb des Produktionsbereichs. Arbeitskleider und Schuhe müssen sauber sein.
- Waschen Sie die Hände gründlich mit flüssiger Seife: vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette und nach Pausen. Trocknen Sie die Hände mit Einweghandtüchern.
- Personen mit starkem Husten, Durchfall, Fieber usw. dürfen nicht Lebensmittel verarbeiten. Verbinden Sie Wunden und Ekzeme an Händen und Armen mit einem wasserfesten Verband.
- Unterlassen Sie das Rauchen in den Produktions- und Verkaufsräumen.
- Haustiere gehören nicht in Produktions- und Verkaufsräume.

2. Lebensmittel- und Produktionshygiene

- Arbeiten Sie mit Lebensmitteln immer sauber und ordentlich.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter für Gemüse und Früchte, Pouletfleisch, übriges Fleisch und Fisch.
- Bereiten Sie Lebensmittel nur mit Trinkwasser zu.
- Waschen Sie mit Trinkwasser ab und verwenden Sie saubere Abwaschutensilien. Nach Gebrauch müssen auch diese sorgfältig gereinigt werden. Ersetzen Sie Lappen und Trocknungstücher täglich.
- Reinigen Sie Behälter für Rüstabfälle (kompostierbare Abfälle) gründlich.
- Erhitzen Sie Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte und rohe Eier mindestens auf 70°C.
- Halten Sie Speisen im Bain-Marie bei mindestens 65°C heiss (max. 2 Stunden).
- Überprüfen Sie Lebensmittelvorräte regelmässig auf Zustand und Haltbarkeit (first in first out). Verschliessen Sie Lebensmittel im Anbruch gut (zudecken oder einpacken).
- Unterbrechen Sie nicht die Kühlkette (Kühlung, Tiefkühlung). Legen Sie ein Thermometer in Kühl- und Tiefkühlgeräte. Überprüfen Sie die Temperaturen regelmässig.
- Lebensmittel wie Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte und vorgekochte Speisen, die nur gekühlt haltbar sind, bei Temperaturen unter 5°C lagern, Fisch sogar unter 2°C.
- Lagern Sie Tiefkühlprodukte unter -18°C.
- Überprüfen Sie Kühl-, Tiefkühlgeräte und Vorratskammern regelmässig auf Ordnung und Sauberkeit. Tiefkühleinrichtungen dürfen nicht vereist sein.
- Trennen Sie unreine Lebensmittel wie rohes Fleisch, Meeresfrüchte und rohes Gemüse von reinen Lebensmitteln wie erhitzte und gerüstete Lebensmittel.
- Lagern Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Fussboden.
- Bekämpfen Sie Ungeziefer wirksam. Evtl. brauchen Sie die Hilfe einer spezialisierten Firma.

3. Betriebshygiene

- Einrichtungen und Räume sind hygienisch und in gutem Zustand.
- Arbeitsflächen (Tische, Schneideunterlagen usw.) sind glatt und rissfrei.
- Wände sind glatt und rissfrei.
- Produktionsräume sind genügend natürlich oder mechanisch belüftet. Verwenden Sie leicht zu reinigende Filter und andere Teile von Lüftungssystemen.
- Fenster sind geschlossen oder mit Insektengittern versehen.
- Alle Bereiche sind angemessen natürlich oder künstlich beleuchtet.
- Benützen Sie für Abfälle geeignete, verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke. Entfernen Sie Abfälle täglich aus den Produktions- und Verkaufsräumen.

2/2

4. Lebensmittelgesetz

Das Lebensmittelgesetz bezweckt:

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen
- die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen

Lebensmittelbetriebe müssen ihre Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden (Art. 12 LGV).

Rechtliche Bestimmungen sowie weitere Merkblätter: www.kantlab.tg.ch

Juni 2016