

Spuckschutz

Wer Lebensmittel herstellt, lagert, transportiert und abgibt, hat dafür zu sorgen, dass diese so gelagert, transportiert oder abgegeben werden, dass sie nicht von gesundheitsgefährdenden Stoffen oder sonst wie nachteilig beeinflusst werden können. (LMG Art. 15)

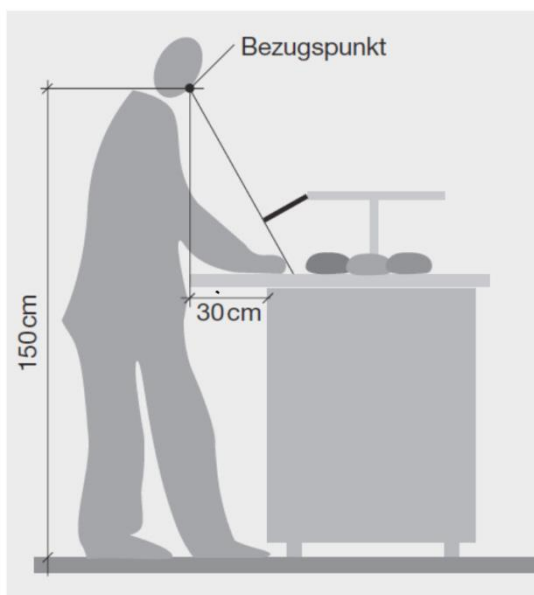
Beim Gewinnen, Verarbeiten, Herstellen, Zubereiten, Verpacken, Lagern, Transportieren und Abgeben sowie beim Umgang mit Lebensmitteln müssen alle nötigen Massnahmen getroffen werden, damit das Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleibt und bezüglich Geruch, Geschmack oder sonstiger Beschaffenheit nicht nachteilig verändert wird. (LMV Art. 17)

Für Marktstände und ähnliche mobile Lebensmittelauslagen müssen die Arbeits- und Verkaufstische geeignete Schutzvorrichtungen aufweisen, um die Waren vor dem Publikum, vor Tieren und vor Umwelteinflüssen zu schützen. (HyV Art. 6)

Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen oder Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen dadurch nicht nachteilig beeinflusst werden. (HyV Art. 16)

Welche Auslagearten sind von den gesetzlichen Grundlagen betroffen?

- von den Mitarbeitenden bediente Ausgabestellen
Auslagen bereits portionierter Speisen und Getränke
- Speisen und Getränke, die selbst portioniert werden können wie beispielsweise Salat- oder Dessertbuffets
- Buffets zur Verpflegung geschlossener Gesellschaften, wie Frühstücksbuffets in Hotels, Bankettbuffets
- Auslagen unverpackter, genussfertiger Lebensmittel an für Kundinnen und Kunden gut zugänglichen Stellen in Läden, auf Märkten, an Festen



Quelle: gesundheitsamt@win.ch