



## LEBENSMITTELHYGIENE

### 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).

Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden. Sie hat alle Massnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Konsum geeignet ist (LGV Art. 47).

Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird (HyV Art. 12).

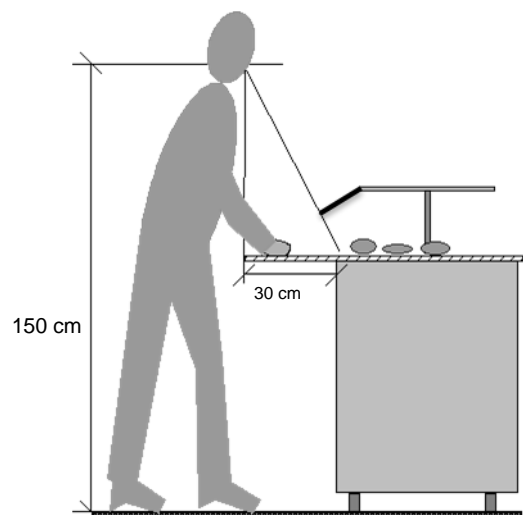
Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen und Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen dadurch, dass sie unverpackt sind, nicht nachteilig beeinflusst werden.

Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein (HyV Art. 19).

#### Welche Auslagearten sind von den gesetzlichen Grundlagen betroffen?

- 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 (sog. Free flows), auf Märkten, an Festen
- In Selbstbedienung, offen angebotene Lebensmittel an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten



Der Bezugspunkt ergibt sich aus der Höhe von 150 cm und dem Abstand von 30 cm Vorderkante Lebensmittel.

Die direkte Linie zwischen Bezugspunkt und Lebensmittel muss durch den Spuckschutz unterbrochen werden.

Auf der Ablage des Spuckschutzes dürfen nur zugedeckte oder vorverpackte Lebensmittel angeboten werden.

#### Welches sind die gesetzlichen Grundlagen

- Lebensmittelgesetz (LMG) vom 9. Okt. 1992: Art. 15
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. Nov. 2005: Art. 47
- Hygieneverordnung (HyV) vom 23. Nov. 2005: Art. 12, Art. 19

Bezugsquelle:

Bundesamt für Bauten und Logistik BBL

3003 Bern

verkauf.gesetze@bbl.admin.ch

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@zuerich.ch](mailto:ugz-lmi@zuerich.ch)

[www.stadt-zuerich.ch/lmi](http://www.stadt-zuerich.ch/lmi)