



Anlagen zu den Richtlinien für Standbetreiber am Staatsfeiertag

Anlage A – Die 9 Hauptregeln beim Verkauf von Lebensmitteln im Freien	2
Anlage B – Kennzeichnung von offen (in Bedienung) angebotenen Lebensmitteln	3
Anlage C – Umgang mit Lebensmitteln in Gelegenheitswirtschaften	6
Anlage D – Muster Preisliste	8
Anlage E – Jugendschutz Aushang	9



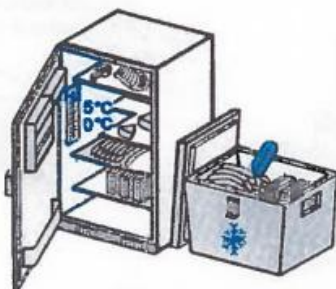
Anlage A – Die 9 Hauptregeln beim Verkauf von Lebensmitteln im Freien

MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
– max 5°C
– Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
– sauber verpackt
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 9** Selbstkontrolle
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
– eitrigen Wunden
– Durchfall
– Grippe/Fieber



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2012

Anlage B – Kennzeichnung von offen (in Bedienung) angebotenen Lebensmitteln



1/3

Kennzeichnung von offen (in Bedienung) angebotenen Lebensmitteln

Allgemeines:

Bei offen angebotenen, d.h. nicht vorverpackten Lebensmitteln kann auf eine schriftliche Kennzeichnung verzichtet werden, wenn eine mündliche Auskunft jederzeit möglich ist.

In jedem Fall schriftlich anzugeben sind:

- Lebensmittel mit Fleisch und Fisch: **Herkunft des Tieres** (bei Fisch, welcher auf See gefangen wurde, das Fanggebiet gemäss der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel).
- **Allergene** (Details s. unten)
- Anwendung von in Liechtenstein und der Schweiz **verbotenen Produktionsmethoden** (gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung, LDV; Details s. unten).
- Anwendung **gentechnischer Verfahren und Bestrahlung** bei der Herstellung.
- Bei Brot und Feinbackwaren ganz oder in Stücken: das Produktionsland (Details siehe unten)

Allergene

Sie können schriftlich angegeben werden, ODER mit einem schriftlichen Hinweis, dass die Informationen über Allergene mündlich eingeholt werden können.

In diesem Fall müssen die Angaben dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person muss die Allergeninformation unmittelbar erteilen können.

Beispiele:

- „Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal“, oder
- „Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten“, oder
- „Zu Allergenen gibt Ihnen unser Verkaufspersonal gerne Auskunft.“

Folgende **14 Zutaten** und die daraus hergestellten Erzeugnisse unterstehen gemäss Lebensmittelgesetzgebung der Informationspflicht:

1. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urduinkel
2. Krebstiere, wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Langusten
3. Eier, z.B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
4. Fische, z.B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. Erdnüsse, einschliesslich Erdnussöl (z.B. beim Frittieren), Erdnussbutter
6. Sojabohnen, z.B. in Tofu, Miso, Fertigsuppen
7. Milch, einschliesslich Laktose, z.B. in Käse, Butter, Rahm, Joghurt, Backwaren, Glace, Dessert-Produkten

8. Hartschalenobst bzw. Nüsse wie Mandeln (Marzipan), Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. Sellerie als Knollen, Stangen Sellerie, z.B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. Senf, z.B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen
11. Sesamsamen, z.B. in Oel, Backwaren
12. Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. in Wein, Trockenfrüchten, geriebenem Meerrettich (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
13. Lupinen, z.B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkernen
14. Weichtiere wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo

Produktionsmethoden von Fleisch, die in Liechtenstein und der Schweiz verboten sind:

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten sind die Produktion von Fleisch unter Verwendung von Hormonen und von Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung in der Mast.

Die EU hat beim Fleisch die gleichen Vorschriften wie Liechtenstein und die Schweiz.

Fleisch mit Produktionsland ausserhalb der EU (Drittland):

- Wenn das Fleisch beim Gastro-Grosshandel gekauft wird, kann man sich darauf verlassen, dass bei Fleisch mit Drittlandursprung auf verbotene Produktionsmethoden auf der Verpackung hingewiesen wird.
- Bei anderen Lieferquellen muss man sich beim Lieferanten erkundigen, ob das gelieferte Fleisch von einer Deklaration gemäss LDV befreit ist.

Hinweistexte:

- «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.» und «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.» oder beide.
- Der Hinweistext gilt auch für Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit einem Fleischanteil von mindestens 20 Massenprozent, jedoch nicht für Brühwurst-, Rohwurst- und Kochwurstwaren aus solchem Fleisch.

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten ist die Produktion von Fleisch von Hauskaninchen, wenn die Anforderungen der Tierschutzvorschriften nicht erfüllt sind.

Die EU und Drittländer haben nicht die gleichen Vorschriften wie Liechtenstein und die Schweiz:

- Wenn das Kaninchenfleisch beim Gastro-Grosshandel gekauft wird, kann man sich darauf verlassen, dass auf verbotene Produktionsmethoden auf der Verpackung hingewiesen wird.
- Bei anderen Lieferquellen muss man sich beim Lieferanten erkundigen, ob das gelieferte Kaninchenfleisch von einer Deklaration gemäss LDV befreit ist.

Hinweistext:

- « aus in Liechtenstein bzw. in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform»

Produktionsmethoden von Eiern, die in Liechtenstein und der Schweiz verboten sind:

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten ist das Halten von Hühnern in Käfighaltung.
- Die Käfighaltung von Hühnern ist zurzeit in der EU (ausser für „Bio-Eier“) noch erlaubt.

Hinweistext:

– «aus in Liechtenstein bzw. in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung»

Der Hinweistext gilt auch für Eierzubereitungen.

Art der Angabe:

- In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen sind die Hinweistexte in der Speisekarte (z.B. mit Fussnote) oder auf einem Plakat anzubringen.
- Die Angaben im Offenverkauf sind beim Produkt oder in anderer geeigneter Form anzubringen.

Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Feinbackwaren ganz oder in Stücken:

Von der schriftlichen Deklarationspflicht des Produktionslandes im Offenverkauf sind betroffen:

- Ganzes Brot oder Brot in Stücken (z.B. Brotscheiben im Restaurant oder am Frühstücksbuffet im Hotel, Brot für die Herstellung von Burgern, Sandwiches oder Canapés)
- Süsse und salzige Feinbackwaren wie Gipfeli, Zimtschnecken, Berliner, Mandelgipfel, Rahmtörtchen, Schinkengipfel (Aufzählung nicht abschliessend)

Ausgenommen sind lediglich Dauerbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind (z.B. Biscuits, Knäckebrötchen, Zwieback, Crackers) sowie Produkte, deren Herkunft gemäss der Swissness-Gesetzgebung angegeben ist (Kennzeichnung durch das Schweizer Kreuz, Logo „Swiss Garantie“, „IP-Suisse“). Ebenfalls ausgenommen ist Fladenbrot für die Herstellung von Dürüm, Tacos und Fajitas. Wenn Fladenbrot als solches verkauft wird, muss das Produktionsland jedoch schriftlich angegeben werden.

Die Produktionslandangabe hat für Konsumentinnen und Konsumenten in ausreichender Grösse und an gut sichtbarer Stelle zu erfolgen wie z.B. durch Tafel, Plakat, Menükarte oder Schild vor jedem Produkt. Anstelle der genauen Produktionslandangabe kann auch ein übergeordneter geographischer Raum wie „EU“ oder „Südamerika“ angegeben werden.

Anlage C – Umgang mit Lebensmitteln in Gelegenheitswirtschaften



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

LEBENSMITTELKONTROLLE

1/2

Umgang mit Lebensmitteln in Gelegenheitswirtschaften

Transport und Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln

Ich transportiere Lebensmittel immer sauber verpackt und leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt. Ich fülle meine Kühlboxen mit vorgekühlten Lebensmitteln und lege Kühlkartuschen dazu. Meine Kühlschränke überprüfe ich, ob sie funktionieren und ob sie genügend kühlen.

Kühl- und Warmhaltetemperaturen

Mit einem Kontrollthermometer prüfe ich periodisch, ob die nötigen Kühl- ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) und Warmhaltetemperaturen ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) erreicht und eingehalten werden.

Zwischenlagerung von Lebensmitteln

Lebensmittel und auch Lebensmittel-Gebinde stelle ich nie direkt auf den Boden, da der Boden immer verschmutzt ist. Zugleich schütze ich die Lebensmittel vor äusseren Einflüssen wirksam (Sonneneinstrahlung, Wind/Staub, Insekten, etc.).

Saubere Hände

Zum Reinigen meiner Hände verwende ich eine Handwascheinrichtung (z.B. Kanister) mit Wasser in Trinkqualität, Reinigungsmittel und Einwegpapiertücher. Dadurch übertrage ich keine Keime auf die Lebensmittel.

Speischutz

Meine Lebensmittel biete ich geschützt hinter einer transparenten Kunststoff- oder Glasscheibe an. Dadurch kann der Kunde oder die Kundin die Produkte nicht anfassen und die Lebensmittel werden nicht mit Speicheltropfen verunreinigt. Zudem befinden sie sich nicht auf Kopfhöhe von Kindern und in deren Zugriffsbereich. Wenn ich keine fixe Einrichtung habe, verwende ich eine durchsichtige Folie.

Kennzeichnung der Produkte

Wenn ich meine Produkte vorgängig zum Verkauf abgefüllt bzw. verpackt habe, schreibe ich mindestens die Sachbezeichnung, meine Adresse, den Preis, die Haltbarkeit darauf.

Beim Fleisch und Fisch gebe ich schriftlich an, aus welchem Land bzw. Fanggebiet die Erzeugnisse stammen. Auch bei Brot und Feinbackwaren, ganz oder in Stücken, ist das Produktionsland schriftlich anzugeben.

Zudem informiere ich über allfällige Allergene die im Produkt enthalten sind \Rightarrow Hinweisschild «Zu Allergenen gibt Ihnen das Standpersonal Auskunft.»

Details zu Allergenen \rightarrow [MB Kennzeichnung von offen angebotenen Lebensmitteln](#)

Verkauf nach Gewicht

Wenn ich meine Produkte nach Gewicht verkaufe, verwende ich eine eichfähige Waage. Dadurch kann ich sicher sein, dass meine Angabe stimmt. Das Gewicht der Verpackung (Tara) darf nicht mitgewogen werden.

Abgabe von alkoholhaltigen Getränken

Beim Verkauf von alkoholhaltigen Getränken bringe ich einen Jugendschutzhinweis bzgl. der Altersgrenzen an. Diesen erhalte ich z.B. bei der Lebensmittelkontrolle.

Preise der Getränke

Drei nichtalkoholische Getränke, die ich verkaufe, sind billiger als das billigste alkoholhaltige Getränk in der vergleichbaren Menge. Dadurch motiviere ich Jugendliche nicht dazu, aus Kostengründen ein alkoholhaltiges Getränk zu kaufen.

Gesundheit und Rauchen

Wenn ich an einer fieberhaften Erkrankung, an Grippe oder Durchfall leide, bleibe ich zu Hause. Habe ich mich verletzt oder habe ich eine infizierte Wunde, arbeite ich nicht ohne wirksamen Schutz mit offenen Lebensmitteln. Beim Umgang mit Lebensmitteln rauche ich nicht.

Abfallmanagement

Abfälle beseitige ich regelmässig. Während der Arbeit werden die Abfallbehälter nach Verwendung gleich wieder geschlossen. Insekten, Schädner und andere Tiere haben keinen Zugang zu Lebensmittelabfällen.



Anlage D – Muster Preisliste



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE
UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

1/1

MUSTER - PREISLISTE

Getränke		Menge	Preis
Bier offen		3.0 dl	Fr. xx.-
Most, Flasche		5.0 dl	Fr. xx.-
Mineral, Cola, Fanta usw.		3.0 dl	Fr. xx.-
Weine			
Rotwein	offen	1.0 dl	Fr. xx.-
Vaduzer Blauburgunder	Flasche	7.5 dl	Fr. xx.-
Weisswein	offen	1.0 dl	Fr. xx.-
Barpreise			
Sekt „Cüpli“		1.0 dl	Fr. xx.-
Red Bull		2.5 dl	Fr. xx.-
Speisen			
Bratwurst mit Brot (Brot: Liechtenstein)			Fr. xx.-
Pommes Frites Portion			Fr. xx.-
Plätzli (Schwein, CH)			Fr. xx.-
Schnitzelbrot (Pouletfleisch geformt, Brasilien*; Brot: Liechtenstein)			Fr. xx.-

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Hinweise:

- Zutaten, die Allergien auslösen können, müssen schriftlich angegeben werden ODER mit einem schriftlichen Hinweis, dass die Informationen über Allergene mündlich eingeholt werden können.
- Getränke im Offenausschank sind in einem geeichten Becher auszuschenken.
- Im Getränkeangebot in Gaststätten sowie in Vereinslokalen, Diskotheken, Clubs und bei Veranstaltungen, die Kindern und Jugendlichen zugänglich sind, sind mindestens drei gängige alkoholfreie Getränke günstiger anzubieten als das günstigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.



Anlage E – Jugendschutz Aushang



JUGENDSCHUTZ



The image displays two prohibition signs on a green background. Each sign consists of a white circle with a diagonal slash, set against a pink circular background. The left sign features a white bottle and a pack of cigarettes, with a white label that reads '<16'. The right sign features a white bottle and a glass, with a white label that reads '<18'. Text to the right of each sign explains the prohibition.

Kein Verkauf von Alkohol sowie Tabakwaren an Jugendliche unter 16 Jahren.

Keine harten Drinks (Alkopops, Spirituosen...) an Jugendliche unter 18 Jahren.