

Merkblatt Lebensmittelverordnung

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Es kommt immer wieder vor, dass die Lagerung und Kühlung von Lebensmittel an Festanlässen nicht den gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelverordnung erfüllt. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelinspektoren werden diese Verstösse zunehmend härter bestraft. So wurden bereits ganze Festplätze infolge ungenügender Kühlung der Lebensmittel geschlossen. Wir möchten Sie, als Verantwortliche, deshalb besonders darauf hinweisen, den folgenden Auszug aus der schweizerischen Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 zu befolgen;

SR 817.02 Art.11

- Tiefgekühlte Produkte müssen bei minus 18° C oder kälter gehalten werden. Diese Lagerungstemperaturen darf während des Transportes und beim Abtauen der Tiefkühlgeräte im Detailhandel kurzfristig erhöht werden. Die Produkttemperatur darf in den Randschichten minus 15° C nicht übersteigen.

SR 817.02 Art. 12

- Lebensmittel, die bei Raumtemperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen (leichtverderbliche Lebensmittel) , müssen nach der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf 5° C oder weniger abgekühlt und bis zur Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten bei dieser Temperatur gehalten werden.

Weitere Infos über die Lebensmittelverordnung erhalten Sie unter:

www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html

Wichtig:

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Kühlkomponenten für die Kühlung von Getränken ausgelegt sind. Wie Sie der nachstehenden Tabelle entnehmen können, überschreiten unsere Kühlgeräte die gesetzlich geforderten Temperaturen für die Lagerung von Lebensmitteln.

Kühlkomponente	Kühlleistung	Gesetzliche Anforderung
Kühlwagen	7° bis 10° Celsius	Max. 5° Celsius
Kühlschrank	7° bis 10° Celsius	Max. 5° Celsius

Wir hoffen Ihnen mit diesen Hinweisen mögliche Unannehmlichkeiten bei einer Kontrolle zu ersparen.

Für Ihren geschätzten Auftrag bedanken wir uns und wünschen Ihnen ein erfolgreiches Fest.