



MERKBLATT LEBENSMITTELVERORDNUNG

Sehr geehrte Kundin
Sehr geehrter Kunde

Es kommt immer wieder vor, dass die Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln an Festanlässen nicht die gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Bei Kontrollen durch Lebensmittelinspektoren werden diese 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 Lagerungstemperatur darf während des Transportes und beim Abtauen der Tiefkühlgeräte im Detailhandel kurzfristig erhöht werden. Die Produktetemperatur darf in den Randschichten minus 15 °C jedoch 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

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

Wichtig:

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Kühlkomponenten der Firma GAUCH – Cave des Rochers für die Kühlung von Getränken ausgelegt sind. Wie sie der nachstehenden Tabelle entnehmen können, überschreiten unserer Kühlgeräte die gesetzlich geforderten Temperaturen für die Lagerung von Lebensmitteln und sind daher für deren Aufbewahrung nicht geeignet.

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.