



Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Schul-, Ferien- & Zeltlager und ähnliche Veranstaltungen (Merkblatt 16)

Die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung insbesondere betreffend Lebensmittelsicherheit und hygienischer Umgang mit Lebensmitteln müssen auch bei Schul-, Ferien-, Zeltlagern und ähnlichen Veranstaltungen eingehalten werden. Die Schutzziele der Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere **Gesundheitsschutz** und **hygienischer Umgang**, müssen durch die Verantwortlichen dieser Veranstaltungen gewährleistet sein. Die Einhaltung der verschiedenen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung können durch das zuständige Lebensmittelinspektorat risikobasiert und unter Berücksichtigung der Verhältnismässigkeit überprüft werden.

Das vorliegende Merkblatt dient als Unterstützung für die Verantwortlichen solcher Veranstaltungen. Untenstehend sind die wichtigsten Punkte für sichere Lebensmittel aufgelistet:

1. **Hygiene:** Lebensmittel dürfen nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder andere Einwirkungen negativ beeinflusst werden. Die gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis) muss eingehalten werden und verlangt Fachkenntnisse. Grundlage für den hygienischen Umgang bilden eine klare Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten und Produkten (insb. den direkten Kontakt von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten mit genussfertigen Lebensmitteln vermeiden), eine fachgerechte Lagerung (Einhaltung der Kühlkette) und Verarbeitung der Lebensmittel sowie eine gründliche Reinigung der Einrichtungen und Küchenutensilien nach jedem Verarbeitungsgang. Die persönliche Hygiene (Hände waschen) sowie das Haustier- und Rauchverbot zumindest während den Produktionszeiten sind ebenfalls zu berücksichtigen.
2. **Räume und Einrichtungen:** Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen stets in Stand gehalten werden. Sie müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen vermieden werden. Dazu gehören insbesondere glatte und gut zu reinigende Arbeitsflächen, Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher sowie genügend Kühlmöglichkeiten.
3. **Kennzeichnung und Informationspflicht:** Bei offen angebotenen Lebensmitteln können die Angaben mündlich erfolgen. Die Angabe des Herkunftslandes von Fleisch und Fisch muss hingegen grundsätzlich immer schriftlich erfolgen. Ebenfalls muss beim Offenangebot mindestens schriftlich darauf hingewiesen werden, dass die Informationen zu den Zutaten, die Allergien auslösen können, mündlich eingeholt werden können. Aufgrund der Verhältnismässigkeit verzichten wir im Kanton Basel-Stadt auf Massnahmen, falls diese schriftlichen Informationen fehlen, sofern die mündlichen Auskünfte bezüglich Allergene gewährleistet und korrekt sind.
4. **Selbstkontrolle:** Jeder Betrieb ist zur dokumentierten Selbstkontrolle verpflichtet. Es ist ein betriebsangepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen. Für Kleinbetriebe sieht das Lebensmittelrecht eine erleichterte Selbstkontrolle und eine erleichterte schriftliche Dokumentation vor. Dies beinhaltet die Rückverfolgbarkeit (Lieferschein, Rechnung), die Produktionsdaten von selbst hergestellten Speisen, sowie die Temperaturkontrolle von Kühleinheiten.

Weiterführende Merkblätter bezüglich Hygiene und Lebensmittelsicherheit finden Sie auf der [Homepage des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#) sowie auf [unserer Homepage](#).