



Lebensmittelkontrolle

Richtlinien für Gelegenheitswirtschaften

1. Lebensmittelgesetzliche Grundlagen

Die gesetzlichen Grundlagen zu den vorliegenden Richtlinien finden sich in den einschlägigen eidgenössischen und kantonalen Gesetzen und Verordnungen.

2. Definition und Geltungsbereich

Unter Gelegenheitswirtschaften versteht man Betriebe mit baulich einfachen Einrichtungen, die nur zeitweise oder bei besonderen Gelegenheiten benützt werden. Die Bewilligung ist zeitlich begrenzt. Diese Richtlinien gelten für sämtliche Betriebe und Anlässe, in und bei denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

3. Allgemeine Anforderungen

- 3.1 Der verantwortliche Bewilligungsinhaber hat dafür zu sorgen, dass bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel grösste Ordnung und Reinlichkeit (Hygiene) beachtet wird.
- 3.2 In der unmittelbaren Umgebung von Lebensmitteln dürfen keine Schuhe und Kleider deponiert werden.
- 3.3 Personen, die mit der Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt sind, haben das Rauchen zu unterlassen.
- 3.4 Personen die krank sind (z.B. Fieber, Erbrechen, Durchfall usw.), Ekzeme oder eitrige Wunden aufweisen, dürfen in Gelegenheitswirtschaften nicht beschäftigt werden.

4. Anforderungen an die Einrichtungen

- 4.1 Es muss genügend fliessendes Trinkwasser zur Verfügung stehen. Bei Wald- und Wiesenfesten kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.
- 4.2 Für das Händewaschen müssen frisches Wasser, Reinigungsmittel und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.
- 4.3 Die Arbeitstische zur Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatte, leicht abwaschbare Oberflächen aufweisen. Lebensmittel, Geschirre, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigungen (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse usw.) zu schützen.

Hunde und Katzen sind fernzuhalten.

- 4.4. Für leichtverderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren ist eine **lückenlose Kühlkette** zu gewährleisten.

Für solche Lebensmittel müssen geeignete Kühleinrichtungen zur Verfügung stehen, die eine konstante Kühltemperatur von **max. +5° C** gewährleisten.

Ungefrorene oder aufgetaute Hackfleischprodukte sollen am Herstellungstag zubereitet und verbraucht werden.

Hackfleischprodukte müssen konstant gekühlt bei max. +5° C gelagert werden. Die Anlieferung in gefrorenem Zustand wird empfohlen.

Warme Speisen sind bei **mind. +65° C** warm zu halten.

4.5 Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (wie Gipfeli, Weggli, Nussgipfel, Sandwichs usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigungen geschützt sein.

4.6 Für die Reinigung von Pfannen, Töpfen, Gläsern, Geschirr und Besteck müssen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein, z.B. Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder Spültrog und Abwaschmaschine.

Kann diese Anforderung nicht eingehalten werden, sind verkaufsfertig abgefüllte Getränke mit Wegwerfbechern oder Trinkhalmen sowie Einweggeschirr und -besteck zu verwenden.

4.7 Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete verschliessbare Behälter (oder auch Kehrichtsäcke aus Kunststoff) in genügender Zahl zur Verfügung stehen.

Die Abfallbehälter (ev. Container) sind ausserhalb des Küchenbereiches zu stationieren.

Die Abfälle sind der Kehrichtabfuhr zu übergeben oder nach der Weisung der Gemeinde zu beseitigen.

4.8 Für Gelegenheitswirtschaften müssen Toilettenanlagen (nach Geschlechtern getrennt) zur Verfügung stehen. Dies können feste Einrichtungen wie z.B. Toiletten in Schulanlagen oder aber auch Toilettenwagen sein.

Die Anzahl der Toiletten ist der Grösse des Anlasses anzupassen. Das Aufstellen von Latrinen ist verboten.

Zu jeder WC-Anlage gehört mindestens eine Handwaschgelegenheit mit fliessendem Wasser (auch prov. Einrichtungen sind zulässig), Seifenspender und Einweghandtüchern.

Für die Wartung der WC-Anlagen ist eine verantwortliche Person zu bestimmen.

5. Speisen- und Getränkekarte

5.1 Die Preise von sämtlichen Lebensmitteln und Getränken müssen den Gästen in geeigneter und gut sichtbarer Weise mit den Schachbezeichnungen und den Mengenangaben bekannt gegeben werden (Wandkarte, Tischkarte und Preisschilder).

5.2 Alkoholführende Betriebe haben eine Auswahl alkoholfreier Getränke nicht teurer anzubieten, als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.