



## Führen von Gelegenheitsbetrieben an Festen und Anlässen

### Gesetzliche Grundlagen

Einzelanlässe unterliegen ebenfalls der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb das Kantonale Laboratorium unangemeldet vor oder während dem Anlass Kontrollen durchführen kann (analog zu den Gewerbebetrieben). Die lebensmittelrechtlichen Grundlagen befinden sich im Lebensmittelgesetz, in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung sowie in der Hygieneverordnung.

Die entsprechenden rechtlichen Grundlagen sind bei der EDMZ, 3000 Bern, erhältlich oder aber via Internet unter [www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html) kostenlos abrufbar.

### Bauliche und technische Einrichtungen

Nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten

Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird.

folgende Anforderungen müssen erfüllt sein:

- Generell ist die Küche in einem sauberen und ordentlichen Zustand zu halten.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist.
- Arbeitsflächen und sonstige Berührungsflächen für die Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt und rissfrei sein, damit eine einwandfreie Reinigung möglich ist.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Müssen Lebensmittel gesäubert werden, so muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.
- Die Einrichtungen sind vor Umwelteinflüssen (z. B. Regen, direkte Sonnenbestrahlung, Staub, Schmutz usw.) zu schützen. Insbesondere sind Lebensmittelvorräte vom Boden abgehoben aufzubewahren.
- Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke vorhanden sein. Sammelbehälter (Kehrichtcontainer, Schweinefuttersammelbehälter) dürfen nicht im Küchenbereich aufgestellt werden.
- Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (Gipfeli, Sandwiches, Nussgipfel usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigung geschützt werden.
- Die Garderobe muss von der Küche getrennt sein.
- Lebensmittel dürfen nicht direkt auf den Boden deponiert werden, sondern sind auf eine Unterlage zu stellen.

## Temperaturen

- Für begrenzt haltbare und leichtverderbliche Lebensmittel wie Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, vorgekochte Speisen und Dessertprodukte ist eine lückenlose Kühlkette von unter 5 °C sicherzustellen (für Lagerung von frischem Fisch 2 °C).
- Für die Lagerung von Lebensmitteln sind in genügender Anzahl geeignete Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen mit Kontrollthermometern bereitzustellen.
- Tiefkühlprodukte müssen bei Temperaturen unter -18 °C gelagert werden.
- Zum Heisshalten von Speisen werden Temperaturen über 65 °C empfohlen.
- Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat 12 °C,

## Hygiene

- Für die Herstellung von warmen und kalten Speisen ist eine möglichst direkte Zubereitung empfehlenswert.
- Das Speiseangebot muss den Platzverhältnissen der Küche und den personellen Ressourcen angepasst sein.
- Beim Anliefern, Lagern, Verarbeiten, Zubereiten, Verpacken, Abgeben und Rückschieben von Lebensmitteln ist auf Ordnung und Sauberkeit zu achten.
- Rohe und genussfertige Lebensmittel sind getrennt zu lagern.
- Es dürfen keine Lebensmittel verwendet werden, deren Verbrauchs- resp. Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Gerade bei länger dauernden Anlässen (mehr als 2 Tage) sind die Datierungen besonders zu beachten.
- Die Einrichtungen (Apparate, Gerätschaften, Geschirr usw.) sowie die zur Herstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume oder Provisorien müssen sauber d. h. in hygienisch einwandfreiem Zustand sein.
- Vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette, nach Pausen sowie nach Schmutzarbeiten sind die Hände gründlich zu waschen. Zum Händewaschen müssen in unmittelbarer Nähe fließendes Wasser (evtl. Kanister mit Hahnen), Flüssigseife sowie Einmalhandtücher (Papier) zur Verfügung stehen.
- Personal mit eitrigen Wunden, Durchfall und/oder Grippe/Fieber darf nicht zur Arbeit zugelassen werden (auch wenn die Krankheit bereits abgeklungen ist. Erreger werden bis drei Wochen nach der Krankheit noch ausgeschieden).
- Tiere sind ausserhalb des Küchen-, Buffet- und Lagerbereichs zu halten.
- Das Rauchen im Küchen- und Lagerbereich ist nicht gestattet.

### Wichtige Punkte für warme Speisen:

- Geflügelfleisch immer genügend durchgaren und ausreichend lange erhitzen.
- Warme Speisen sind bei mindestens 65 °C heiss zu halten.
- Der Abkühlprozess von leicht verderblichen Lebensmitteln (Reis, Teigwaren etc.) ist so zu handhaben, dass der Temperaturbereich zwischen 50 und 10 °C möglichst schnell - maximal in zwei Stunden - durchschritten wird.

### Wichtige Punkte für kalte Speisen:

- Für die Herstellung von Tiramisu, Mousse, Cremen, Spaghetti carbonara, Mayonnaise und Tatar möglichst pasteurisierte Eier verwenden.
- Vor dem Portionieren von Salaten und anderen kalten Speisen müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Allenfalls empfiehlt sich der Gebrauch von Einweghandschuhen.

## Deklaration

Allgemein:

Die Preise und die Bezeichnungen sind gut ersichtlich bekannt zu geben. Dazu können auch Wandkarten verwendet werden.

Bei Fertiggetränken wie kalter Milch, Frucht- oder Gemüsesäften, Mineralwasser, Süssgetränken, Wein, Bier, Aperitifs, Likören und Spirituosen ist die Mengenangaben vorgeschrieben. Ausgenommen davon sind lediglich mit Wasser angesetzte Getränke (Tee, Kaffee), mit Eis versetzte Getränke, Cocktails mit zwei verschiedenen Getränken oder Mischungen mehrerer Fertiggetränke.

## Speisekarte

- Das Herkunftsland von Fleisch muss schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte.
- Bei der Verwendung von ausländischem Fleisch und Eiern aus in der Schweiz verbotener Produktion (Hormone, antimikrobielle Leistungsförderer, Käfighaltung) sind die Warnhinweise gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung anzubringen.

## Getränkekarten

- Bei Spirituosen ist auch der Alkoholgehalt als Vol.-% anzugeben.
- Auf das Abgabeverbot von alkoholischen Getränken an Jugendliche muss mittels eines Plakates hingewiesen werden.  
Alcopops, Spirituosen und Aperitive dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden. Wein, Bier und gegorener Most dürfen nicht an unter 16-Jährige abgegeben werden. Im Zweifelsfalle muss ein Ausweis über die Altersangabe verlangt werden.
- Nach Art. 19 des Kant. Gastgewerbegesetzes müssen zwei alkoholfreie Getränke zu einem günstigeren Preis als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge angeboten werden.
- Das Mischen von coffeinhaltigen Energy Drinks mit Alkohol ist verboten. Energy Drinks dürfen mit alkoholischen Getränken nicht als Mixgetränke angeboten werden (z.B. „Gummibärli“, „Flying Hirsch“).
- Gemäss Art. 42b des Alkoholgesetzes ist es verboten, Spirituosen sowie Mixgetränke, die Spirituosen enthalten, unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen anzubieten, und zwar zum Zwecke, Konsumenten anzulocken (z.B. Happy Hour).

## Fleisch bei Tombola- und Lottoveranstaltungen

Packungsaufschriften über Lagerbedingungen, Verbrauchsfristen und Mindesthaltbarkeit bei verpackten

Waren sind zu beachten und dürfen nicht entfernt werden.

- **Keiner Kühlhaltevorschrift** unterliegen Dauerfleischwaren wie Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa etc.), ganze Dauerwürste (Salami), verpackte Stücke von geräuchertem oder luftgetrockneten Speck, Rollschinkli, Schüfeli etc.
- Einer **Kühlhaltevorschrift von maximal 5 °C** unterliegen Frischfleisch, leicht verderbliche Fleischerzeugnisse (wie Lyoner, Aufschnittwürste, Schübli) - offen oder vakuumverpackt.

## Selbstkontrolle

- Der Wareneingang muss überwacht werden (Datum, Temperatur, Verpackung/Gebinde, Sensorik).
- Die Temperaturen sowie die Bewirtschaftung der Lebensmittel müssen überwacht und schriftlich dokumentiert werden. Lebensmittel müssen bedeckt, beschriftet und innerhalb der zulässigen Verbrauchs- resp. Mindesthaltbarkeitsdaten sein.
- Es muss festgelegt werden, wer für was verantwortlich ist.
- Der Soll-Zustand einer Ware oder eines Gerätes muss beschrieben sein.
- Der Kontrollintervall sowie allfällige Massnahmen bei Abweichungen müssen bekannt sein.

