

## Gelegenheitswirtschaften

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Anforderungen zusammen. Die Checkliste auf der zweiten Seite dient als Hilfe bei der Umsetzung der Selbstkontrolle.

Gelegenheitswirtschaften sind Betriebe mit einfachen, zweckdienlichen Einrichtungen, die nur temporär benutzt werden: z. B. Festwirtschaften in Mehrzweckanlagen, Zelten, Marktständen, Verkaufsfahrzeugen etc. Bezüglich der Bewilligung wenden Sie sich an die zuständige Gemeinde.

### Anlieferung Lebensmittel

- Die Anlieferung muss in sauberen, lebensmittelechten und abgedeckten Behältnissen erfolgen.

### Kühlhaltung

- **Leichtverderbliche Lebensmittel** müssen in geeigneten **Kühlvorrichtungen bei max. 5 °C** gelagert werden.
- Mit einem Thermometer die Temperatur kontrollieren und dokumentieren.
- Die Kühlkette muss lückenlos eingehalten werden.

### Heisshaltung

- **Warme Speisen** müssen bis zur Ausgabe **bei mind. 65 °C** in geeigneten Behältern maximal 3 Stunden gelagert werden.

### Hygienische Lagerung

- Für offene Lebensmittel ist eine **Spuckschutzvorrichtung** anzubringen.
- Lebensmittel geschützt in lebensmittelechten Gefässen aufbewahren, nicht direkt auf den Boden stellen und von Tieren fernhalten.

### Handwascheinrichtung

- Zum Hände waschen muss fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher verwendet werden (z. B. Kanister mit Wasserhahn).

### Stand / Küche

- **Arbeitsflächen** müssen glatt und leicht abwaschbar sein.
- Für die Reinigung von Geschirr und Pfannen muss ein Spültrog vorhanden sein. Ist dies nicht möglich, kann **Einweggeschirr** verwendet werden.

### Deklaration und Preisbekanntgabe

- Auf der **Speise- und Getränkekarte** sind die nachfolgenden Informationen anzubringen: Sachbezeichnung, Preis, Menge, Herkunftsland von Fleisch, Fisch (inkl. Tierart) und Brot.
- Folgender Hinweis ist schriftlich anzubringen: **Informationen zu Allergenen** oder anderen Zutaten die, unerwünschte Reaktionen auslösen, können mündlich beim Personal eingeholt werden. Eine fachkundige Person muss jederzeit vor Ort sein.
- **Alkoholfreie Getränke** sind günstiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
- **Jugendschutz:** Es muss ein gut sichtbares Schild aufgehängt werden, dass darauf hinweist, dass alkoholisch Getränke unter 16 Jahren und Spirituosen unter 18 Jahren nicht abgegeben werden dürfen.

### Personalhygiene

- Die helfenden Personen müssen ihrer Tätigkeit entsprechend geschult werden (z. B. mittels Checkliste auf der nächsten Seite).
- **Kranke Personen** dürfen nicht im direkten Kontakt mit Lebensmitteln arbeiten.
- **Rauchen** im Lebensmittelbereich ist nicht gestattet.
- **Verbandszeug** und **Einweghandschuhe** müssen vorhanden sein.

### Abfälle

- Abfälle müssen in geeigneten, verschliessbaren Behälter gelagert und täglich entsorgt werden.

### Rechtsgrundlagen

- Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0)
- Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.024.1)
- Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1)
- kantonales Gastgewerbegesetz (SHR 935.100)

### Weiterführende Merkblätter / Informationen auf der Internetseite:

- [www.interkantlab.ch](http://www.interkantlab.ch) > Lebensmittel > Merkblätter
- 5 Schlüssel zu sicheren Lebensmitteln in diversen Sprachen: [www.who.int/europe](http://www.who.int/europe)

# Selbstkontrolle Gelegenheitswirtschaften – Checkliste

## 1. Organisatorisches

Anlass: \_\_\_\_\_

Organisator: \_\_\_\_\_

Datum von / bis: \_\_\_\_\_

## 2. Personelles

Verantw. Person: \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Stellvertretung: \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

## 3. Checkliste

Was	Soll	Kontrolle i.O.
<b>Anlieferung Lebensmittel</b>	sauber verpackt	<input type="checkbox"/>
	leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt	<input type="checkbox"/>
	einwandfreier Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel	<input type="checkbox"/>
<b>Kühlhaltung</b>	Kühlhaltung eingehalten: Leicht verderbliche Lebensmittel bei max. 5 °C, Fisch 2 °C, Tiefkühlprodukte -18 °C	<input type="checkbox"/>
<b>Temperaturmessung</b>	_____ °C _____ °C _____ °C	<input type="checkbox"/>
<b>Heisshaltung</b>	maximal 3 Stunden bei mindestens 65 °C	<input type="checkbox"/>
<b>Hygienische Lagerung</b>	vor äusseren Einwirkungen geschützt (z. B. Vögel)	<input type="checkbox"/>
	keine Bodenlagerung	<input type="checkbox"/>
	rein / unrein getrennt (Rohprodukte / essfertige Speisen)	<input type="checkbox"/>
<b>Handwascheinrichtung</b>	fliessendes Trinkwasser	<input type="checkbox"/>
	Seife	<input type="checkbox"/>
	Papierhandtücher	<input type="checkbox"/>
<b>Stand / Küche</b>	Arbeitsflächen glatt und abwaschbar	<input type="checkbox"/>
	Spuckschutz im Bereich von Genussfertigen, offenen Lebensmittel	<input type="checkbox"/>
<b>Abfälle</b>	Abfälle werden vorschriftsgemäss gelagert und täglich entsorgt	<input type="checkbox"/>
<b>Personalhygiene</b>	saubere Arbeitskleidung	<input type="checkbox"/>
	kein Zugang zu Lebensmitteln für Personen mit ungeschützten offenen Wunden oder übertragbaren Krankheiten	<input type="checkbox"/>
	Rauchverbot	<input type="checkbox"/>
<b>Kennzeichnung / Auskunftspflicht</b>	Allergenhinweis, Information bei offen angebotenen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>
	Fleisch- und Fischherkunft bei offen angebotenen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>
	Kennzeichnung bei vorverpackten Produkten	<input type="checkbox"/>
<b>Jugendschutz</b>	schriftlicher Hinweis auf das Alkoholabgabeverbot an Jugendliche	<input type="checkbox"/>