

**DEPARTEMENT
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

MERKBLATT NR. 21

Einzelanlässe

Einzelanlässe unterliegen ebenfalls der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb das Amt für Verbraucherschutz unangemeldet vor oder während dem Anlass Kontrollen durchführen kann (analog zu den Gewerbebetrieben). Bitte beachten Sie bei Ihrem Anlass folgende Grundregeln:

Persönliche Hygiene

Vor Arbeitsaufnahme in der Küche sowie nach Schmutzarbeiten (Kehrichtbeseitigung, Reinigungsarbeiten etc.) sind die Hände gründlich zu reinigen. Personen mit Durchfall, Grippe oder Fieber dürfen nicht beschäftigt werden. Der Kontakt von Lebensmitteln mit offenen Wunden, Ekzemen etc. ist zu vermeiden (Handschuhe oder Fingerlinge tragen). Die Arbeitskleidung sowie Abwasch- / Geschirrtücher und Schürzen sind stets sauber zu halten. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen jederzeit Zugang zu sauberen Toiletten mit ausreichender Handwaschgelegenheit haben. Im Lebensmittelbereich darf nicht geraucht werden.

Allgemeiner Zustand der Produktionsräume / Küche

Generell ist die Küche in einem sauberen und ordentlichen Zustand zu halten. Die Garderobe muss von der Küche getrennt sein. Die verschiedenen Zubereitungs- und Ausgabestellen müssen betriebsbereite Handwaschstellen mit Seifen- und Papiertuchspendern aufweisen. Lebensmittel dürfen nicht direkt auf den Boden deponiert werden, sondern sind auf eine Unterlage zu stellen.

Speisen

Für die Herstellung von warmen und kalten Speisen ist eine möglichst direkte Zubereitung empfehlenswert. Es ist darauf zu achten, dass das Speiseangebot den Platzverhältnissen der Küche und den personellen Ressourcen angepasst wird.

Wichtige Punkte für warme Speisen

- Geflügelfleisch und Hackfleischprodukte immer durchgaren.
- 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 Produkten mit rohen Eiern (wie Tiramisu) 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.

Kühlagerung

Das Einhalten der Kühlkette schützt vor Verderbnis und möglichen Lebensmittelvergiftungen. Die deklarierten Kühlvorschriften vorverpackter Lebensmittel sind einzuhalten. Ansonsten gilt:

Produkt	Höchsttemperatur
Tiefgekühlte Lebensmittel	-18 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C
Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	5 °C
Vorgekochte Lebensmittel (Teigwaren, Reis, Gemüse, Saucen etc.)	5 °C
Übrige leicht verderbliche Lebensmittel (Salate, Desserts / Patisseriewaren, Milch, Milchprodukte etc.)	5 °C

Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Grosshandelsbetrieben. Deshalb immer Kühlbox und Eiselemente mitnehmen, und die Produkte während dem Transport kühlen.

Die Temperaturen der Kühlgeräte sind regelmässig mit einem Thermometer zu kontrollieren und die gemessenen Temperaturen im entsprechenden Kontrollformular einzutragen (siehe Kontrollformular beim Merkblatt Nr. 21A).

Verkaufsstand, Präsentation der Speisen

Verkaufsstände müssen ausreichend vor unerwünschter Kontamination geschützt werden. Kundenseitig muss im Offenverkauf ein Spuckschutz angebracht werden. Verkaufsstände im Freien müssen gedeckt sein. Beim Produktangebot in der Selbstbedienung ist zudem sauberes und zweckmässiges Schöpfbesteck zur Verfügung zu stellen.

Deklaration von Fleisch / Fisch, Brot / Feinbackwaren sowie von allergieauslösenden Zutaten

Bei Fleisch und Fisch müssen die Herkunft (Land) bzw. das Fanggebiet schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte. Für Brot und Feinbackwaren (wie Croissants und Berliner) muss das Produktionsland im Offenverkauf schriftlich angegeben werden. Zu allergieauslösenden Zutaten muss Auskunft gegeben werden können. Details zur Deklaration siehe Merkblatt Nr. 4.

Getränkekarten / Offenausschank

Nach § 5 des Kant. Gastgewerbegesetzes (GGG) muss eine Auswahl alkoholfreier Getränke zu einem günstigeren Preis als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge angeboten werden.

Die Mengenangabe ist grundsätzlich vorgeschrieben. Beim Offenausschank gilt Folgendes: Damit der Gast die ausgeschenkte Menge überprüfen kann, müssen Fertiggetränke wie kalte Milch, Frucht- und Gemüsesäfte, Mineralwasser, Süssgetränke, Wein, Bier und Spirituosen in geeichten oder markierten Schankgefässen abgegeben werden (Gläser etc.). Davon ausgenommen sind Heissgetränke, mit Wasser angesetzte Getränke, mit Eis versetzte Getränke und Cocktails / Mischungen verschiedener Getränke.

Abgabe alkoholischer Getränke / Raucherwaren

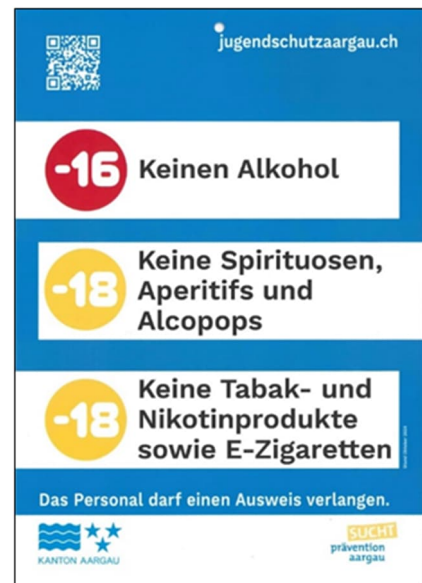
Gemäss Art. 42b des Alkoholgesetzes ist es verboten, Spirituosen sowie Mixgetränke, die Spirituosen enthalten, unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen anzubieten (wie Happy Hour).

Am **Verkaufspunkt** ist ein gut les- und sichtbares **Plakat** anzubringen, auf welchem darauf hingewiesen wird, dass die **Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten** ist:

- Alcopops, Spirituosen und Aperitifs dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden.
- Wein, Bier und gegorener Most dürfen nicht an unter 16-Jährige abgegeben werden.

Auch die Abgabe von **Tabak- und Nikotinprodukten sowie E-Zigaretten an Kinder und Jugendliche unter 18-Jahren** ist **verboten**. Dazu ist auf dem Plakat am Verkaufspunkt ebenfalls ein entsprechender Hinweis notwendig.

Im Zweifelsfalle muss zur Überprüfung ein Ausweis verlangt werden.



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 luftgetrocknetem Speck, Rollschinkli, Schüfeli etc.
- Einer **Kühlhaltevorschrift von maximal 5 °C** unterliegen Frischfleisch, leicht verderbliche Fleischerzeugnisse (wie Lyoner, Aufschnittwürste, Schübli) – offen oder vakuumverpackt.

Schutz vor Passivrauchen

Gemäss dem Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen sind in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind, das Rauchen von Tabakprodukten sowie die Verwendung von elektronischen Zigaretten und von Tabakprodukten zum Erhitzen verboten. Das Rauchverbot gilt auch in geschlossenen Räumen, die nur für eine begrenzte Zeit errichtet werden. Als Faustregel kann davon ausgegangen werden, dass mindestens 50 % der Seitenwände offen sein müssen, damit der Raum nicht mehr als geschlossen angesehen wird.