



Merkblatt

Anforderungen an Fest- und Gelegenheitswirtschaften, Imbiss- und Verkaufsstände

Standort

Lebensmittel dürfen keinen negativen Einflüssen wie Autoabgasen, Staub, Ungeziefer, Fremdgerüchen etc. ausgesetzt sein.

In unmittelbarer Nähe müssen die Mitarbeitenden die Möglichkeit zur ungehinderten Benützung einer sauberen **Toilette** haben.

Konstruktion

Arbeitsflächen, Wände und Böden müssen aus **möglichst glattem, rissfreiem und gut zu reinigendem Material** bestehen.

Arbeits- und Verkaufstische müssen geeignete **Schutzvorrichtungen** aufweisen, um die Waren vor möglichen Beeinträchtigungen durch die Kundschaft, durch Tiere und Witterungseinflüsse (Regen, Wind, Sonne) zu schützen.

Offene Lebensmittel müssen vor Anfassen, Anhusten, Anhauchen (ekelerregende Beeinflussung) abgeschirmt werden. Es bedarf dazu entweder einer Platzierung in der hinteren Ebene des Standes oder einer wirksamen Abschirmungsvorrichtung (z.B. Spuckschutz, Vitrine).

Ausrüstung

Sofern beim Umgang mit Lebensmitteln Wasser erforderlich ist, muss es Trinkwasser sein. Für Reinigungs- und Abwaschzwecke muss das Wasser erhitzt werden können (z.B. Durchlauferhitzer). Falls ein Anschluss am Trinkwassernetz unmöglich ist, wird auch ein Trinkwassertank akzeptiert.

Für Waschzwecke müssen ein Waschtrog mit **fliessendem kaltem und warmem Wasser**, eine Halterung für Seife sowie Einweghandtücher für die Reinigung von Händen und Geschirr vorhanden sein. **Abwasser** muss in die Schmutzwasserkanalisation eingeleitet werden.

Je nach Produktesortiment sind geeignete **Bedienungswerkzeuge** wie Schöpfkellen, Zangen etc. zu verwenden.

Kühlung von Lebensmitteln (Einhaltung der **Kühlkette**): Für die Aufbewahrung leichtverderblicher Lebensmittel sind Kühlseinrichtungen erforderlich, welche Temperaturen unter 5 °C gewährleisten (Kontrolle mit Thermometer). Tiefkühlware ist bei Temperaturen unter - 18°C aufzubewahren.

Eine kurzfristige Unterbrechung der Kühlkette, zum Beispiel das Stapeln von Würsten neben dem Grill, ist zulässig.

Für **Abfälle** sind verschliessbare Behälter bereitzustellen. Eine ordentliche Abfallbeseitigung muss gewährleistet sein. Werden **PET-Flaschen** oder **Alu-Dosen** verkauft, so sind Behälter für die getrennte Einsammlung bereitzustellen.

Hygiene – Regeln

Die Arbeitskleidung des Personals muss zweckmässig und sauber sein. Unnötiger Händekontakt mit Lebensmitteln ist zu vermeiden.

Rauchen beim Hantieren mit Lebensmitteln ist **verboten**. **Tiere** in Küchen und Verkaufsständen sind **verboten**.

Kennzeichnungen

Es muss schriftlich darauf hingewiesen werden, dass Informationen zu den Zutaten, die Allergien auslösen können, mündlich eingeholt werden können.

Bei **Fisch und Fleisch** ist die **Herkunft** (das Produktionsland oder für wildgefangenen Fisch das Fanggebiet) schriftlich anzugeben, z.B. in der Speisekarte, auf Tafeln oder Tischreitern.

Fertiggetränke dürfen nur in **geeichten oder markierten Schankgefässen** abgegeben werden. Ausgenommen sind Mischungen mehrerer Fertiggetränke sowie mit Wasser angesetzte oder mit Eis vermischt Getränke.

Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Alkohol und Tabakwaren an unter 16-Jährige und von Spirituosen aller Art, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Hinweisschilder bezüglich Abgabe von Alkohol und Tabak anbringen.

Bewilligungen

Das Betreiben eines Verpflegungs- oder Verkausstandes auf öffentlichem Grund setzt eine Bewilligung der **Standortgemeinde** voraus. Ein entsprechendes Gesuch ist an die zuständige Gemeindeverwaltung zu richten.

Für die Abgabe von **alkoholhaltigen Getränken** ist eine spezielle Bewilligung der Standortgemeinde erforderlich.