

Richtlinien

für

Gelegenheitswirtschaften

Herausgegeben von der
Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren
4. überarbeitete Auflage 2000

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.

Das Patent oder 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. Die verantwortliche Person 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, Witterungseinflüssen usw.) zu schützen.

Bei der Lagerung und dem Abstellen von Lebensmitteln muss ein genügender Bodenabstand eingehalten werden.

Hund und Katzen sind fernzuhalten.

- 4.4. Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren muss eine lückenlose Kühlkette sichergestellt sein.

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 sollen bei mind. 65°C warm gehalten werden.

- 4.5. Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (wie Gipfeli, Weggli, Nussgipfel, Sandwiches 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 die Anforderung nicht eingehalten werden, sind verkaufsfertig abgefüllte Getränke mit Wegwerfbechern oder Trinkhalmen sowie Einweggeschirr und -besteck zu verwenden.

- 4.7. Für die Abfälle müssen geeignete verschliessbare Behälter (oder auch Kehrichtsäcke aus Kunststoff) in genügender Zahl zur Verfügung stehen. Die Abfallbehälter (evtl. Container) sind ausserhalb des Küchenbereichs zu stationieren.

- 4.8. Für Gelegenheitswirtschaften sollen 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.

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

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

- 4.9. Bei der Beseitigung aller Abwässer darf keine Gewässerverschmutzung (z. B. Einleiten in einen Bach) erfolgen.

5. Speise- und Getränkekarte

- 5.1. Die Preise von sämtlichen Lebensmitteln und Getränken müssen den Gästen in geeigneter und gut ersichtlicher Weise zusammen mit den Sachbezeichnungen und Mengenangaben bekanntgegeben werden (Wandkarten, Tischkarten, Preisschilder).

6. Selbstkontrolle

für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit muss ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontroll-Konzept erarbeitet und umgesetzt werden.