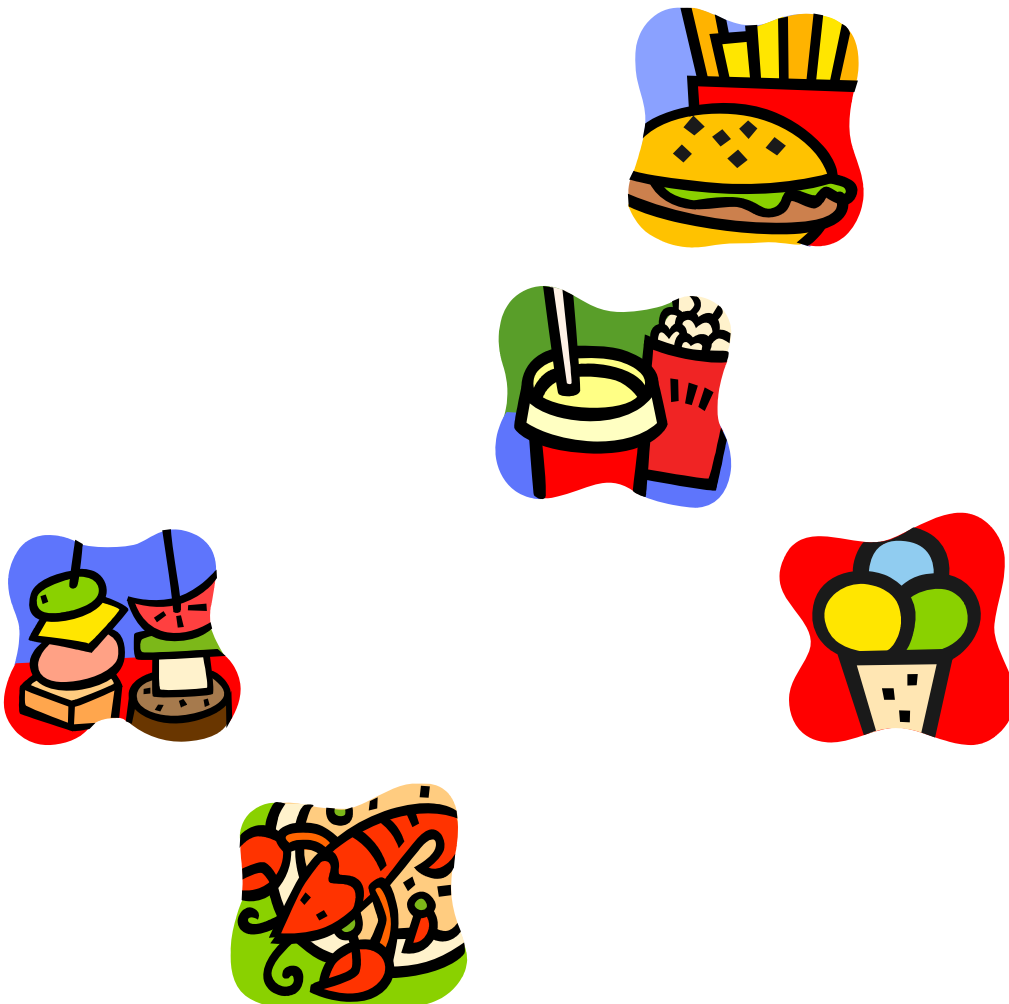

Führen von Restaurationsbetrieben an Festen, Anlässen und Messen

August 2011/UR



Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!
Telefon 032 627 24 03 E-Mail: klso@ddi.so.ch

Gesetzliche Grundlagen

- Die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen für das Führen von Restaurationsbetrieben anlässlich von Waldfesten, Gewerbeausstellungen, Vereinsanlässen oder Dorffesten sind im Lebensmittelgesetz, in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung und in der Hygieneverordnung geregelt (<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>).

Bauliche und technische Einrichtungen

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 einer Kontamination durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird.

Insbesondere müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen (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.

- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Arbeitsflächen und sonstige Berührungsflächen für die Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt und rissfrei sein, damit eine einwandfreie Reinigung möglich ist.
- 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 nicht direkt auf dem Boden aufzubewahren.
- Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke vorhanden sein. Sammelbehälter (Kehrichtcontainer, Schweinefuttermittelbehälter) 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 (Spuckschutz).

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 die Lagerung von frischem Fisch 2 °C).
- Tiefkühlprodukte müssen bei Temperaturen unter -18 °C gelagert werden.
- Zum Heisshalten von Speisen werden Temperaturen über 65 °C empfohlen.
- Für die Lagerung von Lebensmitteln sind geeignete Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit Kontrollthermometern bereitzustellen.

Hygiene

- Beim Anliefern, Lagern, Verarbeiten, Zubereiten, Verpacken, Abgeben und Rückschieben von Lebensmitteln ist auf grösstmögliche 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.
- Tiere sind ausserhalb des Küchen-, Buffet- und Lagerbereichs zu halten.
- Das Rauchen im Küchen- und Lagerbereich ist nicht gestattet.

Speise- und Getränkekarten

- Bei Fleisch und Fleischwaren muss die Tierart sowie das Produktionsland **schriftlich** bekannt gegeben werden.
- Auf das Abgabeverbot von alkoholischen Getränken an Jugendliche muss **schriftlich** hingewiesen werden (Plakat).
- Bei Spirituosen muss der Alkoholgehalt in Volumenprozent (% vol) angegeben werden.
- Die Preise, Sachbezeichnungen und Mengenangaben sind gut ersichtlich bekannt zu geben.
- Bei der Verwendung von ausländischem Fleisch und Eiern aus in der Schweiz verbotener Produktion (Hormone, antimikrobielle Leistungsförderer, Käfighaltung) sind die Warnhinweise gemäss der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung anzubringen.

Selbstkontrolle

- Der Wareneingang muss überwacht werden (Datum, Temperatur, Verpackung/Gebinde, wo angezeigt: Geruch/Geschmack).
- 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.
- Das Kontrollintervall sowie allfällige Massnahmen bei Abweichungen müssen definiert sein.
- **Es muss klar festgelegt werden, wer für die oben aufgeführten Punkte verantwortlich ist.**

Beispiel für ein Kontrollblatt siehe letzte Seite dieses Merkblattes!

