
Führen von Restaurationsbetrieben an Festen, Anlässen und Messen



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 (<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/81.html#817>).

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

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 Umkleideräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein. Provisorische Wasserleitungen müssen aus lebensmittelechtem Material sein (keine Gartenschläuche oder Feuerwehrschräuche).
- Arbeitsflächen und sonstige Berührungsflächen für die Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt und rissfrei sein, damit eine einwandfreie Reinigung möglich ist. Für Gemüse und Früchte, Pouletfleisch, übriges Fleisch und Fisch sind separate Schneidebretter zu verwenden.
- 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.
- Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke vorhanden sein. Sammelbehälter (Kehrichtcontainer) dürfen nicht im Küchenbereich aufgestellt werden.
- Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel wie Gipfeli, Sandwiches, Nussgipfel etc. müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigung geschützt werden (Spuckschutz).
- Naturboden ist im unmittelbaren Produktionsbereich mit einer zweckmässigen Unterlage (z. B. saubere Schalbretter) zu versehen.

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!

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. Gebinde mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden.
- 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 Hähnen), 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.
- Lebensmittelvorräte in Kühl-, Tiefkühlgeräten sind auf Zustand und Alter (Datierung) zu überprüfen. Lebensmittel im Anbruch müssen gut verschlossen, zugedeckt oder eingepackt werden.
- Für die Zwischenlagerung von vorgekochten Speisen (Teigwaren, Gemüse usw.) sind saubere lebensmitteltaugliche Behälter oder Plastiksäcke (keine Abfallsäcke) zu verwenden.
- Das Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln hat im Kühlschrank zu erfolgen. Auftauwasser ist aufzufangen und wegzuschütten. Auftauen im Mikrowellengerät, in der Pfanne oder dicht verpackt unter fließendem Wasser ist auch gestattet. Niemals an der direkten Sonne auftauen!

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 Tiefkühlleinrichtungen mit Kontrollthermometern bereitzustellen.
- Für das Überprüfen der Warmhaltetemperaturen muss ein Stichthermometer vorhanden sein.

Deklarationen (z. B. in Speise- / Getränkekarten oder Plakaten)

- Bei Fleisch, Fleischwaren und Fisch (ganz filetiert oder in Stücken) muss die Tierart sowie das Herkunftsland schriftlich bekannt gegeben werden.
- Auf das Abgabeverbot von alkoholischen Getränken an Jugendliche muss schriftlich hingewiesen werden (Plakat).
- 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.
- Allergene Zutaten müssen auch im Offenverkauf schriftlich deklariert werden. Auf die schriftliche Deklaration kann verzichtet werden, wenn
 - a) schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und
 - b) die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Temperatur-, Bewirtschaftungs- und Reinigungskontrolle

Anlass:	
Verantwortliche Person:	
Stellvertretung:	
Kontrollintervall:	
Soll-Zustand	<p>Lebensmittel sind bedeckt, beschriftet und datiert. Alle Lebensmittel sind innerhalb der zulässigen Daten.</p> <p>Folgende maximalen Temperaturen sind einzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisch, Meeresfrüchte, Hackfleisch 2 °C • Vorgekochte Speisen, Patisserie, Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse 5 °C • Tiefkühlprodukte -18 °C • Heisshaltetemperatur mind. 65 °C
Abweichungen melden an:	
Massnahmen bei Abweichungen	Verantwortliche Person informieren Mängel beheben oder Gerät ausser Betrieb nehmen

Datum	Gerät Soll: °C	Gerät Soll: °C	Gerät Soll: °C	Heisshalte- temperatur Soll: °C	Reinigung	Bewirtschaf- tung (gemäss Soll-Zustand)	Visum