

Einzelanlässe

Merkblatt 19

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:

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 immer genügend durchgaren und ausreichend lange erhitzen.
- 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 Tiramisu, Mousse, Cremes, Spaghetti carbonara, Mayonnaise und Tatar 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

Eine intakte Kühlkette schützt vor Verderbnis und möglichen Lebensmittelvergiftungen.

Vorgeschriebene Höchsttemperaturen			
Produkt	Anlieferung	Lagerung	Verkauf
Tiefgekühlte Lebensmittel	- 18 °C Rand kurzfristig: - 15 °C	- 18 °C	- 18 °C
Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild	7 °C	7 °C	5 °C
Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen	4 °C	4 °C	5 °C
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	4 °C	4 °C	5 °C
Innereien, Blut	3 °C	3 °C	5 °C
Hackfleisch	2 °C	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert	2 °C	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtiererzeugnisse gegart, geräuchert			5 °C
Froschschenkel	2 °C	2 °C	2 °C
Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte	5 °C	5 °C	5 °C
Zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C	4 °C

Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Gastroeinkaufs- und/oder Metzgerzentren. Deshalb immer Kühlbox und Eiselemente mitnehmen und Produkte kühlen.

Bei zu kühlenden Lebensmitteln, für welche keine Höchsttemperaturen vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt werden, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet wird. Empfohlen werden folgende Höchsttemperaturen: Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat 12 °C, leicht verderbliche Lebensmittel wie vorgekochte Teigwaren oder Patisseriewaren 5 °C, bereits gekühlte Eier 5 °C.

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, Ekzemausschlägen etc. ist zu vermeiden (Handschuhe oder Fingerlinge tragen). Die Arbeitskleidung sowie Abwasch-/Geschirrtücher und Schürzen sind stets sauber zu halten. Im Lebensmittelbereich darf nicht geraucht werden.

Deklaration von Fleisch

Das Herkunftsland von Fleisch muss schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte.

Getränkekarten

Nach Art. 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.

Generell sind beim Offenausschank von Fertiggetränken wie kalter Milch, Frucht- oder Gemüsesäften, Mineralwasser, Süssgetränken, Wein, Bier, Aperitifs, Likören und Spirituosen die Mengenangaben vorgeschrieben. Ausgenommen davon sind lediglich mit Wasser angesetzte Getränke (Tee, Kaffee), mit Eis versetzte Getränke, Cocktails mit zwei verschiedenen Getränken oder Mischungen mehrerer Fertiggetränke. Bei Spirituosen muss auf der Getränkekarte der Alkoholgehalt in Volumenprozent sowie die Menge angegeben werden. **Das Mischen von coffeinhaltigen Energy Drinks mit Alkohol ist verboten.** Energy Drinks dürfen mit alkoholischen Getränken **nicht als Mixgetränke** angeboten werden (z.B. „Gummibärli“, „Flying Hirsch“).

Gemäss Art. 42b des Alkoholgesetzes ist es verboten, Spirituosen sowie Mixgetränke, die Spirituosen enthalten, unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen anzubieten, und zwar zum Zwecke, Konsumenten anzulocken (z.B. 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 Aperitive dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden.
- Wein, Bier und gegorener Most dürfen nicht an unter 16-Jährige abgegeben werden.

Im Zweifelsfalle muss ein Ausweis über die Altersangabe 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 geräucherter oder luftgetrockneter Speck, Rollschinkli, Schüfeli etc.
- Einer **Kühlhaltevorschrift von maximal 5 °C** unterliegen Frischfleisch, leicht verderbliche Fleischerzeugnisse (wie Lyoner, Aufschnittwürste, Schübli) - offen oder vakuumverpackt.