

Check-Liste

für

Gelegenheitswirtschaften

Herausgegeben von der
Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen
und –inspektoren
5. überarbeitete Auflage 2001
Nachdruck 2010

1. Lebensmittelrechtliche Grundlagen

Die gesetzlichen Grundlagen zu der vorliegenden Check-Liste 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 und/oder bei besonderen Gelegenheiten benützt werden.

Das Patent oder die Bewilligung ist zeitlich begrenzt.

Diese Check-Liste gilt 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 nicht beschäftigt werden.

4. Anforderungen an die Einrichtungen

- 4.1 Es muss genügend fliessendes Trinkwasser zur Verfügung stehen. In Ausnahmefällen kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.
- 4.2 Für das Hände waschen müssen frisches Wasser, Reinigungsmittel und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.

- 4.3 Die Arbeitstische zur Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatte, leicht abwaschbare Oberflächen aufweisen. Lebensmittel, Geschirr, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigungen (Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen usw.) zu schützen.

Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss ein genügender Bodenabstand eingehalten werden. Tiere sind fernzuhalten.

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

Es 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 (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder Spültrog und Abwaschmaschine).

Kann diese 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 Die Beseitigung der Abwasser hat vorschriftsgemäss zu erfolgen (keine Verschmutzung von Gewässern).

5. Speise- und Getränkekarte

- 5.1 Die Preise sämtlicher Lebensmittel und Getränke sind den Gästen in geeigneter und gut ersichtlicher Weise zusammen mit Sachbezeichnung, Mengenangabe und weiteren Kennzeichnungsvorschriften bekannt zu geben.

6. Selbstkontrolle

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