

Merkblatt Lebensmittelhygiene bei Festanlässen

(Bestandteil der Bewilligung zur Benützung der öffentlichen Bauten und Anlagen der Gemeinde Zeihen)

Einzelanlässe

Einzelanlässe unterliegen der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb das Kantonale Labor unangemeldet vor oder während dem Anlass Kontrollen durchführen kann (analog wie in 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 gehalten werden. 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 leichtverderblichen Lebensmitteln (Reis, Teigwaren, etc.) ist so zu handhaben, dass der Temperaturbereich zwischen 50 °C und 10 °C möglichst schnell, maximal zwei Stunden, durchschritten wird.

Wichtige Punkte für kalte Speisen

- Für die Herstellung von Tiramisu, Mousse, Crêmen, 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.

gesetzlich vorgeschriebene Temperaturen

Produkt	Anlieferun g	Lagerung
Frischfleisch	< 7.0 °C	< 2.0 °C
Hackfleisch, Hackfleischprodukte, Geschnetzeltes	< 5.0 °C	< 2.0 °C
Fleischerzeugnisse (Aufschnitt, Schinken, usw.)	< 7.0 °C	< 5.0 °C
Frischfische, Krebstiere, Weichtiere	< 7.0 °C	< 2.0 °C
Milch	< 2.0 °C	< 6.0 °C
Kühl zu lagernde Milchprodukte	< 6.0 °C	< 6.0 °C
Bereits gekühlte Eier oder Eier über 20 Tage alt	< 6.0 °C	< 5.0 °C
Mischsalat, küchenfertiges Gemüse	< 5.0 °C	< 12.0 °C
Vorgekochte Produkte, rohe Lebensmittel im Tageskühler,	< 12.0 °C	< 5.0 °C
Pâtisserieprodukte		< - 18 °C
Tiefgekühlte Lebensmittel	< - 18.0 °C	

Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Gastroeinkaufs- und/oder Metzgerzentren.

Deshalb immer Kühlbox und Eiselemente mitnehmen und Produkte kühlen.

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 mit Lebensmittel bei Ekzemen oder offenen Wunden ist zu vermeiden (Handschuhe oder Fingerlinge tragen). Die Arbeitskleidung sowie Torchons und Schürzen sind stets sauber zu halten. Im Lebensmittelbereich darf nicht geraucht werden.

Deklaration von Fleisch und Eiern

Das Herkunftsland von Fleisch und Eiern (falls der Anteil von Ei mehr als 50 % beträgt) muss schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte.

Getränkekarten

Nach § 5 Gastgewerbegesetz (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, Obst-, Frucht- oder Gemüsesäften, Wein, Bier, Apéritifs, 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 taurin- und coffeinhaltigen Energy Drinks mit Alkohol ist verboten**, beispielsweise "Gummibärli".

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 Apéritifs 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 (gilt als in Verkehrbringen).

- **Keiner Kühlhaltevorschrift** unterliegen: Dauerfleischwaren wie Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, etc), ganze Dauerwürste (Salami), geräucherter oder luftgetrockneter Speck in Portionenstücken, Rollschinkli, Schüfeli, etc.)
- Einer **Kühlhaltevorschrift von maximal 5 °C** unterliegen: Frischfleisch, verderbliche Fleischerzeugnisse (Lyoner, Aufschnittwürste, Schüblig) offen oder vacuumverpackt.