



Informationen für Betreiber von Festwirtschaften

Zubereitung und Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die Betreiber sind verpflichtet die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten.

1. Deklaration von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

- 1.1. Produktionsland Die Fleischherkunft (Land) muss schriftlich deklariert sein (auf Speisekarte oder separatem Plakat)
- 1.2. Tierart: Die Tierart muss schriftlich deklariert sein (z.B. Spiess aus Schweine- und Rindfleisch)
- 1.3. Hormone und antimikrobielle Leistungsförderer: Bei Verwendung von ausländischem (Übersee) Fleisch, aus in der Schweiz verbotener Produktion, ist die schriftliche Deklaration „kann mit Hormonen und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern“ erzeugt worden sein, anzubringen.

2. Getränke

- 2.1. Alkoholprävention: Es ist ein Verbotssplakat mit dem Hinweis anzubringen, dass alkoholische Getränke an Jugendliche erst ab 16 Jahren und Spirituosen an Jugendliche erst ab 18 Jahren abgegeben werden dürfen.
- 2.2. Coffeinhaltiges Spezialgetränk: Coffeinhaltige Spezialgetränke dürfen nicht mit Alkohol gemischt und abgegeben werden und auch nicht auf der Getränkekarte als solche angepriesen werden.
- 2.3. Deklaration auf der Getränkekarte: Die Deklaration hat die Sachbezeichnung (Name des Getränkes), die Mengenangabe, den Preis und bei Spirituosen die Angabe der Vol.-%-Alkohol zu umfassen.
- 2.4. "Sirupartikel": Mindestens zwei kalte Getränke ohne Alkohol müssen billiger angeboten werden als die gleiche Menge des billigsten alkoholhaltigen Getränkes (in der Regel Bier). Diese gilt auch bei Happy Hours oder andere Aktionen.

3. Tabak

- 3.1 Tabakprävention: Zigaretten, Zigarren und alle anderen Raucherwaren inklusiver Tabak darf nicht an Personen unter 18 Jahren abgegeben werden.

4. Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigung



KANTONALES LABORATORIUM BASEL-LANDSCHAFT

- 4.1. Schutz der Lebensmittel
Die Lebensmittel sind vor Verunreinigung geschützt zu präsentieren bzw. zu lagern.
D.h. sie sind in Kühlschränken verpackt oder in Gefässen mit Deckel aufzubewahren.
- 4.2. Sputumschutz
Unverpackte Lebensmittel sind mittels Sputumschutz, Glocke, Abdeckung mit Serviette usw. vor Verunreinigung zu schützen.
- 4.3. Produktion
Kochherde und Grillstationen sowie Arbeits- und Abstellflächen sind unter dem Standdach einzurichten und mit Sputumschutz zu versehen, falls die Produktionsbereiche direkt zur Kundschaft gerichtet stehen.
- Beispiel:
Die noch nicht geschnittenen Brote am Wurststand dürfen nicht in direkt auf dem Boden stehenden Harassen deponiert werden, sondern sind erhöht zu lagern, z.B. leere Harasse unter jener mit den Broten.
Zudem sind sie abzudecken, falls sie nicht bereits unter einem Standdach lagern.

5. Temperaturen

- 5.1. Fleisch / Fisch
Leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, vorgekochte Speisen, etc. sind bei max. 5°C zu lagern.
In der Regel müssen Aktivkühleinrichtungen vorhanden sein. Fische sind bei maximal 2°C zu halten.
- 5.2. Tiefkühlprodukte
Tiefkühlprodukte müssen bei mindestens - 18°C gelagert werden.
- 5.3. Ausnahmen
Kleinere Mengen dürfen kurz vor der Zubereitung ungekühlt bereitgehalten werden, sofern deren Qualität, lebensmittelrechtlich gesprochen, nicht leidet und das Produkt im Wert nicht vermindert wird.
Beispiel:
Mehrere Bratwürste dürfen neben dem Grill deponiert werden, sofern sie vor Beeinflussung durch die Kundschaft geschützt sind (Spuckschutz, Abdeckung mit Folie etc.).



KANTONALES LABORATORIUM BASEL-LANDSCHAFT

6. Bauliche und technische Einrichtung

- 6.1. Thermometer: In jedem Kühlschrank mit leichtverderblichen Lebensmitteln muss ein Thermometer zur Temperaturüberwachung vorhanden sein.
- 6.2. Arbeits- und Abstellflächen: Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, rissfrei, abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- 6.3. Handwascheinrichtung: Es muss eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserhahn, Becken, Seifen- und Papierspender vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- 6.4. Spülmöglichkeit: Es müssen geeignete Spülbecken/Abwaschmaschinen vorhanden sein, um die Reinigung von Geschirr, Besteck, Geräten und Ausrüstungen zu gewährleisten.
- 6.5. Abfälle: Diese müssen in geschlossenen Gebinden oder Säcken für die Abfuhr bereitgestellt werden. Ist ein Abfallbehälter voll, so wird er umgehend verschlossen und zur Seite gestellt. Nur der momentan in Gebrauch stehende Behälter oder Sack ist offen.
- 6.6. Infrastruktur: Die Infrastruktur hat sich nach dem Produktionskonzept zu richten und muss sicherstellen, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel von aussen vermieden wird sowie eine hygienische Produktion möglich ist.
- 6.7. WC Anlagen: Bei grossen Anlässen muss für das Personal eigene WC-Anlagen zur Verfügung gestellt werden.
- 6.8 Wasserleitungen: Für die Zuleitung von Trinkwasser dürfen nur lebensmittel-taugliche Leitungen verwendet werden. Zum Kochen, zum Reinigen der Gerätschaften sowie für die Händehygiene darf nur Wasser verwendet werden, dass die Anforderungen an Trinkwasser erfüllt.

6. Selbstkontrolle

6.1. Unterlagen	Schriftliche Unterlagen zur Selbstkontrolle müssen am Stand vorhanden sein.
6.2. Temperaturkontrolle	Die Temperaturen der Kühl- und Tiefkühlgeräte sind täglich auf dem Kontrollblatt zu dokumentieren.
6.3. Arbeitsanweisungen	Je nach Art des Betriebes müssen zusätzliche Arbeitsanweisungen vorhanden sein (Reinigungsplan, Frittierölwechsel, Aufbewahrungsfristen, etc



KANTONALES LABORATORIUM BASEL-LANDSCHAFT

7. Personal

7.1. Krankheiten	Personen, welche an akuten Durchfallserkrankungen oder an Erbrechen leiden, dürfen nicht im Umgang mit Lebensmittel eingesetzt werden. Kranke Personen müssen sich bei der verantwortlichen Person melden (Meldepflicht). Auch wieder gesunde Personen scheiden noch während rund drei Wochen Erreger aus. Diese Erreger können über Lebensmittel wieder andere Personen anstecken. Empfehlung bei Dienstantritt nach kranken Personen und kürzlich erkrankten Personen fragen.
7.2. Verletzungen	Verletzungen an Händen müssen wasserdicht (Handschuh, Gummifingerling etc.) abgedeckt werden.

Lebensmittelkontrolle an Festanlässen

Die Stände werden von den zuständigen kantonalen Kontrollorganen überwacht. Die Betreiber sind diesen gegenüber gemäss Lebensmittelgesetz zur Auskunft verpflichtet. Ebenso können Proben zur genaueren Abklärung erhoben werden.

Wird in grober Weise gegen die Lebensmittelgesetzgebung verstossen, kann dies je nach Sachlage zur umgehenden **Beschlagnahmung** der Produkte, **Schliessung** des Standes und allfälliger **Verzeigung** führen.

Merkblätter und Unterlagen

Auf der Homepage des Kantonalen Laboratoriums Basel-Landschaft können gratis Merkblätter und Unterlagen bezogen werden.

www.bl.ch/kantonslabor

Das Lebensmittelinspektorat steht für Fragen und Auskünfte gerne bereit. Kontaktadressen unter www.bl.ch/kantonslabor --> Auskunft