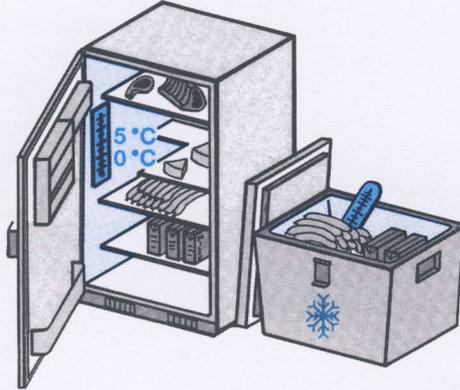


# MERKBLATT

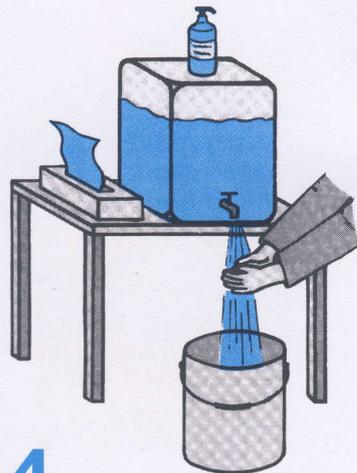
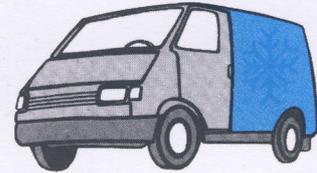
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

## Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5° C
  - Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
  - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt

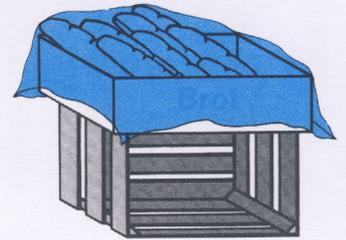


- 4** Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
  - Reinigungsmittel
  - Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
  - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



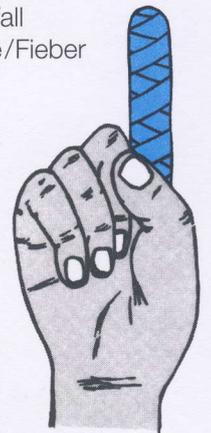
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
- eitrigen Wunden
  - Durchfall
  - Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



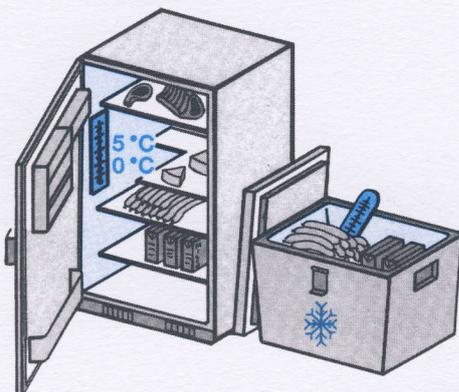
Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren  
Nachdruck 2008

# INSTRUCTIONS

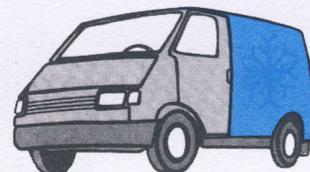
Commerce en plein air de denrées alimentaires

## Les 9 règles fondamentales

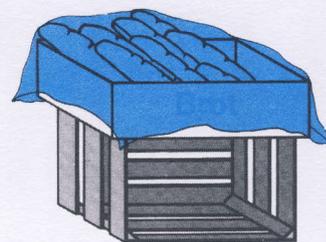
- 2** Stockage au froid des d.a. facilement altérables:
- max. 5°C
  - thermomètre de contrôle



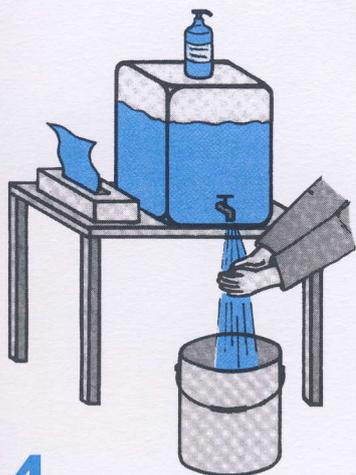
- 1** Livraison des d.a.
- proprement emballées
  - d.a. facilement altérables refroidies



- 3** Stockage des d.a. à l'abri des influences extérieures préjudiciables



- 4** Dispositif de lavage des mains
- eau potable courante
  - produits de nettoyage
  - essuie-mains à usage unique



- 6** Celui qui travaille avec des d.a. ne fume pas!



- 5** Stand de vente couvert avec
- protection des a.d.
  - place de travail en matériau dur, lisse, lavable



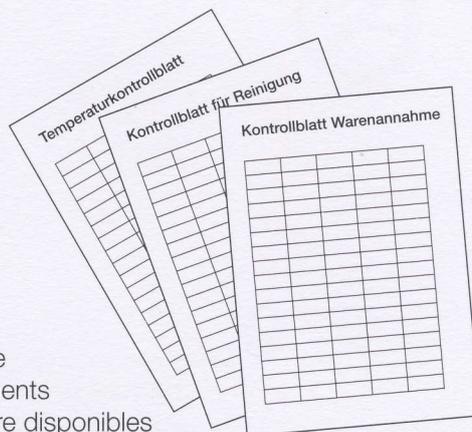
- 8** Personnel avec:
- plaies purulentes
  - diarrhée
  - grippe/fièvre
- interdit de travail



- 7** Déchets
- à écarter conformément aux dispositions légales



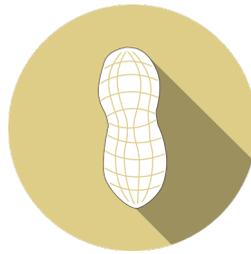
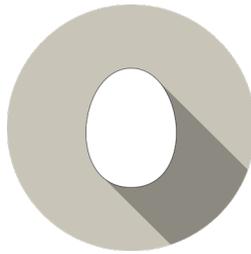
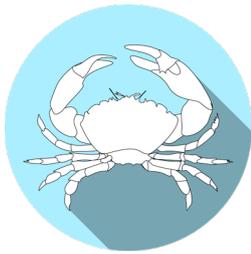
- 9** Autocontrôle
- les documents doivent être disponibles



Le contrôle des denrées alimentaires  
Edition 2008

## Allergene Stoffe

In diesem Merkblatt finden Sie die wichtigsten Informationen für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe zur Kennzeichnung von allergenen Stoffen in Lebensmitteln.



Gemäss Art. 11 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) müssen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, auf vorverpackten Lebensmitteln im Verzeichnis der Zutaten deklariert werden. Zudem muss diese Angabe durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.“

Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln dürfen Angaben bezüglich allergenen Stoffen auch mündlich gemacht werden, wenn:

- schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können,
- die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Die Liste mit Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, umfasst die folgenden Zutaten (Anhang 6, LIV):

- **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorsan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie

daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

- Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
- Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
- Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
  - Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
  - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und

Wein verwendet wird;

- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
  - natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
  - aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
  - aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
  - Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
  - Lactit;

- **Hartschalenobst oder Nüsse:**  
Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>;
- **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

## Kontakt

Christian Wagner  
Lebensmittelinspektor  
Telefon: 052 632 77 57  
christian.wagner@sh.ch

# Kontrolle von Gasgrills an Veranstaltungen

Neu verlangen die gesetzlichen Vorschriften in der Schweiz, dass Gasgrills (Gasgeräte), welche an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen eingesetzt werden über die Vignette einer gültigen Gaskontrolle verfügen und der Betreiber vor Ort eine entsprechende Checkliste ausfüllt.

## 1 Gesetzliche Grundlage

Gesetzliche Grundlage für die Benützung von Gasgeräten an Veranstaltungen ist der [Artikel 32c der Verordnung über Unfallverhütung VUV](#):

<sup>4</sup> Die Flüssiggasanlagen sind vor der Inbetriebnahme, nach Instandhaltungen und nach Änderungen sowie periodisch zu kontrollieren, insbesondere hinsichtlich der Dichtheit.

<sup>5</sup> Sie dürfen nur von Personen erstellt, geändert, in Stand gehalten und kontrolliert werden, die ausreichende Kenntnisse nachweisen können.

Die [EKAS-Richtlinie 6517](#) konkretisiert die Anforderungen der periodischen Kontrolle. Unter 16.2.2 ist festgelegt:

Aufgrund von Nutzung und Gefährdungspotential (Stand der Technik) sind folgende periodische Kontrollintervalle für Flüssiggasanlagen zu beachten:

- ein Jahr für bei Veranstaltungen (Festwirtschaft mit Verkaufsständen) eingesetzte Flüssiggasanlagen

Periodische Kontrollen dieser Flüssiggasanlagen sind von einem gemäss Unterkapitel 18.2 ausgebildeten Fachmann auszuführen. Sie werden mit Kontrollbescheinigung und Vignette dokumentiert.

## 2 Wie funktioniert der Nachweis für Veranstaltungen?

Der Nachweis, dass ein Gasgrill an einer bewilligungspflichtigen Veranstaltung sicher betrieben werden kann, erfolgt in zwei Stufen:

- Nachweis für einen sicheren Gasgrill durch Gaskontrolle (Kontrollbescheinigung) und Vignette (siehe Kapitel 3)
- Nachweis des fachgerechten Gebrauchs (Handhabung) durch Ausfüllen der Checkliste Veranstaltung bei jeder Veranstaltung (siehe Kapitel 4)

## 3 Nachweis für einen sicheren Gasgrill

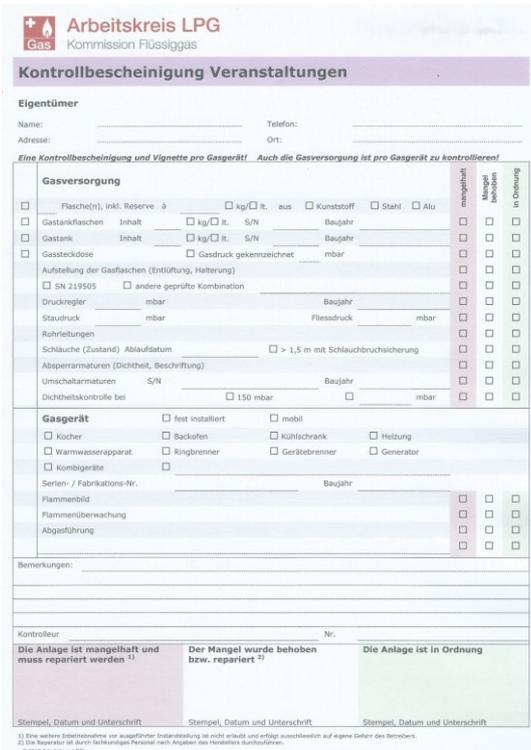
Um die Funktionstüchtigkeit des Gasgrills zu gewährleisten, muss der Gasgrill jährlich kontrolliert werden.

Es dürfen nur qualifizierte Personen eine Kontrolle an Gasgrills für Veranstaltungen vornehmen. Sie finden die Liste der vom [Verein Arbeitskreis LPG](#) geprüften und zugelassenen Gaskontrolleure unter [diesem Link](#).

Bei der Gaskontrolle werden die Dichtheit, die Aufstellung der Gasflaschen, die Druckregler, die Schläuche, und die Gasgeräte kontrolliert. Der Kontrolleur kann auf Wunsch auch Verbrauchsmaterial wie Schläuche und Druckregler gegen Verrechnung ersetzen. Servicearbeiten an Gasgeräten werden vom Fachhändler ausgeführt.

Eine Gaskontrolle für einen Grill dauert je nach Arbeitsaufwand normalerweise 15-20 Min und kostet (inkl. Vignette 40 – 50 Franken (ohne Fahrkosten). Allfällige Reinigungskosten werden zusätzlich verrechnet.

Eine erfolgreiche Gaskontrolle wird durch das Anbringen der Vignette und das Aushändigen der Kontrollbescheinigung für Veranstaltungen dokumentiert.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Arbeitskreis LPG</b>										nächste	
Kommission Flüssiggas										Kontrolle	
<b>Cercle de travail GPL</b>										prochain	
Commission Gaz de pétrole liquéfiés										contrôle	
<b>Circolo di lavoro GPL</b>										prossimo	
Commissione Gas di petrolio liquefatto										controllo	
2017	2018	2019	2020	2021	2022						

Nach erfolgreicher Gaskontrolle wird am Gasgerät (Grill) eine Vignette des Vereins Arbeitskreis LPG angebracht.

Eine Gaskontrolle wird durch eine abgegebene Kontrollbescheinigung dokumentiert.

**Bitte beachten:** die Vignette ist nur ein schnelles optisches Erkennungszeichen. Sie kann aber mit der Zeit durch Reinigung, Verschmutzung, Hitze beschädigt werden, nicht mehr leserlich sein oder verloren gehen. Ausschlaggebend als Dokument ist die entsprechende Kontrollbescheinigung Veranstaltungen für diesen Gasgrill, auch ohne sichtbare Vignette! Die Gültigkeit der Bescheinigung beläuft sich auf ein Jahr ab Kontrolldatum.

Die Kontrollbescheinigung muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.

## 4 Nachweis des sicheren Gebrauchs

Der Nachweis eines kontrollierten Gasgrills allein genügt nicht. Es ist auch eine fachgerechte Handhabung zu gewährleisten!

Aus diesem Grund muss vor jeder Veranstaltung die [Checkliste Veranstaltungen](#) (siehe nächste Seite) vor Ort ausgefüllt werden.

Dabei sind die Instruktion der Mitarbeiter, die Aufstellungsbedingungen, die Schläuche und weitere Punkte zu überprüfen.

**Bitte beachten:** die ausgefüllte Checkliste muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.



<b>Checkliste Veranstaltungen</b>	Ja	Nein *
<b>1. Allgemeines</b>		
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine Druckregler mit deutschen Anschlüssen an schweizerischen Gasflaschen & keine Druckregler mit schweizerischen Anschlüssen an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (z.B. Feuerlöscher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Instruktion der Mitarbeiter</b>		
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft? (z.B. mittels Lecksuchspray)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Aufstellung der Gasflaschen</b>		
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchsgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Schläuche</b>		
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungs-bedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber .....		
Anlass / Ort .....		
.....		Standnummer .....
Datum .....		Unterschrift .....

\* Ist ein Nein angekreuzt, dürfen die Gasgeräte nicht betrieben werden, bis der Mangel behoben ist!

**Nur durch die Kontrollbescheinigung/Vignette und die ausgefüllte Checkliste ist der Nachweis der sicheren Verwendung eines Gasgrills gegeben!**

## 5 Weitere Fragen (FAQ)

**Muss ich für die private Nutzung meines Gasgrills eine Gaskontrolle durchführen lassen?**

Nein, die Regelung gilt nur für die Verwendung von Gasgrills an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen.

**Gelten private Feste auch als Veranstaltungen?**

Nein, als Veranstaltungen gelten nur bewilligungspflichtige Veranstaltungen mit gewerblichen Verkaufsständen.

**Müssen Gasgrills im Verkauf neu diese Vignette aufweisen?**

Nein, die Inverkehrsetzung unterliegt einer anderen Gesetzgebung (Produktesicherheitsgesetz). Die Kontrollpflicht erwächst erst beim Gebrauch des Gasgrills an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen.

**Müssen einzelne Verkaufsstände (z.B. Poulet-Verkauf) auch eine Gaskontrolle durchführen lassen?**

Ja, für gewerbliche Verkaufsstände gelten die gleichen Anforderungen wie für bewilligungspflichtige Veranstaltungen.

**Wenn ich mehrere Gasgeräte (Grills) an Veranstaltungen einsetze, genügt eine Vignette und eine Kontrollbescheinigung?**

Nein, für jedes an Veranstaltungen eingesetzte Gasgerät (Grill) braucht es eine separate Vignette und Kontrollbescheinigung.

**Wer kontrolliert an Veranstaltungen, ob eine Vignette und eine Kontrollbescheinigung vorliegen?**

Der Veranstalter oder die zuständigen Bewilligungsinstanzen können Kontrollen durchführen, ob Vignette und Kontrollbescheinigung vorliegen. Diese Kontrollen sind aber nicht vorgeschrieben.

**Wer sind die zuständigen Bewilligungsinstanzen?**

Dies unterscheidet sich je nach Bewilligungsverfahren für Veranstaltungen von Kanton zu Kanton bzw. von Gemeinde zu Gemeinde.

Grundsätzlich können dies die Gewerbepolizei, die Feuerpolizei oder eine dazu beauftragte Firma/Organisation 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 weiterer Kennzeichnungsvorschriften bekannt zu geben.

## **6. Selbstkontrolle**

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

# **Check-Liste**

**für**

# **Gelegenheitswirtschaften**

**Herausgegeben von der  
Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen  
und -inspektoren  
5. überarbeitete Auflage 2001  
Nachdruck 2004**

## 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, Witterungseinflüsse usw.) zu schützen.

Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss ein genügender Bodenabstand eingehalten werden. Tiere sind fern zu halten.

- 4.4 Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren muss eine lückenlose Kühlhaltung sicher gestellt 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.