



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Merkblatt für Festwirtschaften

Info-Blatt LMI040

Stand 14. September 2017

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Unter nicht ortsfesten Einrichtungen versteht man Festwirtschaften, Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge, vorrangig als private Wohngebäude genutzte Einrichtungen in denen jedoch Lebensmittel regelmässig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten.

Patenterteilung

Die politische Gemeinde vollzieht die Gastwirtschaftsgesetzgebung. Das Patent lautet auf den verantwortlichen Betriebsleiter und ist nicht übertragbar.

Hygienevorschriften Lebensmittel

- **Transport und Lagerung:** Diese sind in den Art. 6 bis 19 der HyV umschrieben und gelten auch für Festwirtschaften, wobei den besonderen Gegebenheiten von Festwirtschaften in den Art. 11 und 12 (siehe unten) Rechnung getragen wird.
- **Behandlung und Aufbewahrung:** Leichtverderbliche Lebensmittel sind geschützt und bei höchstens +5°C zu lagern. Die Temperaturen sind zu überwachen.
- **Auslage und Verkauf:** Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten angeboten werden, dürfen nicht nachteilig beeinflusst werden.

Bauliche Anforderungen HyV Art.11

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist. Dazu gehören insbesondere Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume.

- Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Müssen Lebensmittel gesäubert werden, so muss dafür gesorgt sein, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Es müssen angemessene Einrichtungen oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen oder ungeniessbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- Die Lebensmittel müssen, soweit praktisch durchführbar, so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

Transport HyV Art. 12

- Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmässig gereinigt oder desinfiziert werden können.
- Besteht die Gefahr, dass Lebensmittel durch andere Transportgüter kontaminiert werden,



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.

- Dienen Transportbehälter der gleichzeitigen Beförderung von Lebensmitteln und anderen Waren oder von verschiedenen Lebensmitteln, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
- Werden Transportbehälter auch für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen.
- Lebensmittel sind in Transportbehältern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich gehalten wird.
- Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel auf der geeigneten Temperatur gehalten werden können und dass eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist.

Hygienevorschriften Personal HyV Art. 20-22

- Personen/Angestellte sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu schulen.
- Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

Kehrichtbeseitigung

- Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen.

Deklaration

- **Speise- und Getränkekarte:** Herkunftsland und Art vom Fleisch, der Fleischerzeugnisse und des Fisches.
- Sachbezeichnung, Menge und Preise (für Spirituosen zusätzlich der Alkoholgehalt in Volumenprozent) sind aufzuführen.
- Es sind wenigstens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- **Abgabe alkoholischer Getränke / Jugendschutz:** Es ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist.
- **Folgender Hinweis ist in der Angebotskarte anzubringen:** *<Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten die unerwünschte Reaktionen auslösen können mündlich bei Personal eingeholt werden>* (inhaltlich in dieser Form).
- Informationen zu den Zutaten müssen dem Personal schriftlich vorliegen. Eine fachkundige Auskunftsperson muss zu jeder Zeit vor Ort sein.

Rechtliche Grundlage

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) vom 16. Dezember 2016,
Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.1) vom 16. Dezember 2016
Gastwirtschaftsgesetz (GWG, sGS 553.1) vom 26. November 1995.