KANTON AARGAU

DEPARTEMENT GESUNDHEIT UND SOZIALES
Amt für Verbraucherschutz

Mönchmattweg 6, 5035 Unterentfelden, 062 835 30 20, verbraucherschutz@ag.ch,
www.ag.ch/dgs

MERKBLATT 21

Einzelanlässe

Einzelanlässe unterliegen ebenfalls der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb das Amt für Verbraucherschutz unangemeldet vor oder während dem Anlass Kontrollen durchführen kann (analog zu 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 sein. 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 leicht verderblichen Lebensmitteln (Reis, Teigwaren etc.) ist so zu handhaben, dass der Temperaturbereich zwischen 50 und 10 °C möglichst schnell - maximal in zwei Stunden - durchschritten wird.

Wichtige Punkte für kalte Speisen
- Für die Herstellung von Tiramisu, Mousse, Cremen, 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.

Kühllagerung
Eine intakte Kühlkette schützt vor Verderbnis und möglichen Lebensmittelvergiftungen.

	Vorgeschriebene Höchsttemperaturen	
Produkt	**Transport / Lagerung**	**Verkauf**
Tiefgekühlte Lebensmittel	-18 °C Nur bei Transport: Rand kurzfristig -15 °C	-18 °C
Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Wild	7 °C	5 °C
Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen	4 °C	5 °C
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	4 °C	5 °C
Hackfleisch	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtiererzeugnisse gegart, geräuchert, verarbeitet zu Sushi (mit unter pH 4,5 gesäuertem Reis)		5 °C
Zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C

Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Gastroeinkaufs- und Metzgerzentren. Deshalb immer Kühlbox und Eiselemente mitnehmen und Produkte kühlen.
Bei zu kühlenden Lebensmitteln, für welche keine Höchsttemperaturen vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt werden, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet wird. Empfohlen werden folgende Höchsttemperaturen: Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat 12 °C, leicht verderbliche Lebensmittel wie zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte 5 °C, vorgekochte Teigwaren oder Patisseriewaren 5 °C, bereits gekühlte Eier 5 °C.

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 von Lebensmitteln mit offenen Wunden, Ekzemausschlägen etc. ist zu vermeiden (Handschuhe oder Fingerlinge tragen). Die Arbeitskleidung sowie Abwasch-/Geschirrtücher und Schürzen sind stets sauber zu halten. Im Lebensmittelbereich darf nicht geraucht werden.

Deklaration von Fleisch / Fisch sowie von allergieauslösenden Zutaten
Bei Fleisch und Fisch müssen die Herkunft (Land) bzw. das Fanggebiet schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte. Zu allergieauslösenden Zutaten muss Auskunft gegeben werden können. Details zur Deklaration siehe Merkblatt Nr. 4.

Getränkekarten / Offenausschank
Nach § 5 des Kant. Gastgewerbegesetzes (GGG) muss eine Auswahl alkoholfreier Getränke zu einem günstigeren Preis als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge angeboten werden.
Die Mengenangabe ist grundsätzlich vorgeschrieben. Beim Offenausschank gilt folgende Besonderheit: Damit der Gast die ausgeschenkte Menge überprüfen kann, müssen Fertiggetränke wie kalte Milch, Frucht- und Gemüsesäfte, Mineralwasser, Süssgetränke, Wein, Bier und Spirituosen in geeichten oder markierten Schankgefässen abgegeben werden (Gläser etc.). Davon ausgenommen sind Heissgetränke, mit Wasser angesetzte Getränke, mit Eis versetzte Getränke und Cocktails / Mischungen verschiedener Getränke.

Abgabe alkoholischer Getränke
Gemäss Art. 42b des Alkoholgesetzes ist es verboten, Spirituosen sowie Mixgetränke, die Spirituosen enthalten, unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen anzubieten, und zwar zum Zwecke, Konsumenten anzulocken (wie Happy Hour).
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 Aperitife 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.
- **Keiner Kühlhaltevorschrift** unterliegen Dauerfleischwaren wie Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa etc.), ganze Dauerwürste (Salami), verpackte Stücke von geräuchertem oder luftgetrockneten Speck, Rollschinkli, Schüfeli etc.
- Einer **Kühlhaltevorschrift von maximal 5 °C** unterliegen Frischfleisch, leicht verderbliche Fleischerzeugnisse (wie Lyoner, Aufschnittwürste, Schüblig) – offen oder vakuumverpackt.

Schutz vor Passivrauchen
Gemäss dem Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen ist das Rauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind, verboten. Das Rauchverbot gilt auch in geschlossenen Räumen, die nur für eine begrenzte Zeit errichtet werden. Als Faustregel kann davon ausgegangen werden, dass mindestens 50 % der Seitenwände offen sein müssen, damit der Raum nicht mehr als geschlossen angesehen wird.