



## Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

# Merkblatt für Festwirtschaften

Info-Blatt LMI040

Stand 6. Juli 2011

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](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)

Unter Festwirtschaften versteht man Betriebe oder Anlässe, die eine permanente oder temporäre Infrastruktur (Küche, Office, Lagerräume usw.) haben, die aber nur zeitweise oder bei besonderen Anlässen benützt oder aufgebaut werden.

### 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 Artikeln 7 bis 20 der HyV umschrieben und gelten auch für Festwirtschaften, wobei den besonderen Gegebenheiten von Festwirtschaften in den Art. 12 und 13 (siehe unten) Rechnung getragen wird.
- Behandlung und Aufbewahrung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind bei höchstens +5°C zu lagern.
- Auslage und Verkauf: Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten angeboten werden, dürfen nicht nachteilig beeinflusst werden.
- HyV Art. 13 Transport
  - Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und in Stand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und 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, so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.
  - Werden in Transportbehältern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren

oder werden darin verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

- Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, müssen in Transportbehältern befördert werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Diese Transportbehälter sind in einer Amtssprache deutlich sichtbar und dauerhaft als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel anzuschreiben.
- Wurden Transportbehälter 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.

Hygiene- und bauliche Vorschriften sowie Kehrrichtbeseitigung, Deklaration und gesetzliche Grundlage auf der Folgeseite.





## Hygienevorschriften Personal

Die Personalhygiene ist in den Art. 21 bis 24 der HyV umschrieben. Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

## Bauliche Vorschriften

- Ausschankstellen: Für Ausschankstellen mit Abgabe von Getränken in Mehrweggeschirr muss als Spüleinrichtung ein doppelteiliger Spültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder ein einteiliger Spültrog kombiniert mit einer Geschirrspülmaschine zur Verfügung stehen.
- Handwascheinrichtung: Ein Spültrog ist mit Seifenspender und Einweghandtücher auszustatten.
- HyV Art. 12 Nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten<sup>1</sup> Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird.<sup>2</sup> Insbesondere müssen erforderlichenfalls folgende Anforderungen erfüllt sein:
  - Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist.
  - 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 Sorge getragen werden,

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.

## Kehrichtbeseitigung

Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen.

## Deklaration

- Speise- und Getränkekarte: Herkunftsland und Art des Fleisches, 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.

## Rechtliche Grundlage

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005, Hygieneverordnung (HyV) vom 23. November 2005 und Gastwirtschaftsgesetz (GWG) vom 26. November 1995.