



Merkblatt

zum Gesuch für öffentliche Einzelanlässe mit Wirtetätigkeit

Meldepflicht

Jeder öffentliche Einzelanlass, mit Wirtetätigkeit auf dem Gemeindegebiet von Dottikon, ist **mindestens 14 Tage vor der Durchführung** der Gemeindekanzlei Dottikon, Bahnhofstrasse 23, 5605 Dottikon, mittels dem offiziellen Gesuchs- bzw. Meldeformular, schriftlich mitzuteilen.

Lebensmittelgesetzgebung

Einzelanlässe unterliegen ebenfalls der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb das Amt für Verbraucherschutz unangemeldet vor oder während dem Anlass Kontrollen durchführen kann (analog zu den Gewerbebetrieben).

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 dem Boden deponiert werden, sondern sind auf eine Unterlage zu stellen.

Speisen

Für die Herstellung von warmen und kalten Speisen ist eine möglichst zeitnahe 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.

Kühlagerung

Eine intakte Kühlkette schützt vor Verderbnis und möglichen Lebensmittelvergiftungen.

Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Gastroeinkaufs- und/oder 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

Das Herkunftsland von Fleisch muss schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte.

Getränkekarten / Offenausschank

Nach Art. 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. Zudem ist bei Spirituosen der Alkoholgehalt zu deklarieren.

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 Aperitive 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.

Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten des Gastgewerbegesetzes (GGG) sind einzuhalten:

Montag bis Freitag	05.00 bis 00.15 Uhr
Samstag	05.00 bis 02.00 Uhr
Sonntag / Feiertag	07.00 bis 00.15 Uhr

Für längere Öffnungszeiten ist bei der Gemeindekanzlei Dottikon, Bahnhofstrasse 23, 5605 Dottikon, **mindestens 10 Tage vor dem Anlass**, mittels dem offiziellen Gesuchs- bzw. Meldeformular schriftlich ein Gesuch einzureichen.

An Karfreitag, Ostersonntag, Pfingstsonntag, am Eidgenössischen Dank-, Buss- und Bettag, am Weihnachtstag sowie am jeweils darauf folgenden Tag wird der Wirtschaftsschluss auf 00.15 Uhr festgelegt.

Gemäss GGG können an diesen Tagen keine Verlängerungen bewilligt werden.

Zusätzliche Bestimmungen

- Für Tanz, musikalische und andere Darbietungen ist keine spezielle Bewilligung erforderlich.
- Für Tombola-, Lotto- und ähnliche Veranstaltungen ist die Bewilligung beim Kantonalen Amt für Wirtschaft in Aarau einzuholen.
- Die zuständige Person ist für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften persönlich verantwortlich. Die Anlässe werden stichprobenartig überprüft. Festgestellte Widerhandlungen werden strafrechtlich verfolgt.
- Bei berechtigten Klagen wegen Lärm- oder anderen Immissionen kann der Gemeinderat Dottikon Einschränkungen oder die Einstellung des Anlasses anordnen.

Gemeinderat Dottikon

Quellenverweis:

- Departement Gesundheit und Soziales, Amt für Verbraucherschutz (Merkblatt 21)