GEMEINDE HOMBRECHTIKON

CHECKLISTE FÜR GELEGENHEITSWIRTSCHAFTEN

---

1) Gültiges Patent:

a) Eines Patentes bedarf, wer an allgemein zugänglichen Örtlichkeiten mit Erwerbsabsichten, die nicht gewinnstrebend sein müssen, Speisen oder Getränke zum Genuss an Ort und Stelle verabreicht. Davon ausgenommen sind gemeinnützige alkoholfreie Gelegenheitswirtschaften (§ 2 Gastgewerbegesetz).

2) Selbstkontrolle:

a) Verantwortlichkeiten geregelt?
b) Kontrollthermometer vorhanden?
c) Temperaturkontrollliste schriftlich geführt?

3) Verkaufsstand:

a) Arbeitsflächen glatt, rissfrei und abwaschbar?
b) Ist ein Spuckschutz vorhanden?
c) Feuerlöscher oder Löschdecke bei Friteuse?
d) Ist die Arbeitssicherheit gewährleistet?

4) Jugendschutzbestimmungen (Alkohol und Tabak)

a) Sind die Jugendschutzbestimmungen (Leitfaden Jugendschutz – Alkohol und Tabak) gemäss Gemeinderatsbeschluss vom 21. April 2009 bekannt?
b) Ist am Stand gut sichtbar beschildert, dass die Alkohol- und Tabakabgabe an Jugendliche verboten ist und dass das Personal einen Ausweis verlangen kann?
c) Ist das Personal über die Jugendschutzbestimmungen informiert?

5) Deklarationen:

a) Sind alle relevanten Deklarationen vorhanden (z.B. Fleischherkunft)?
b) Ist die mündliche Auskunft zu den Produkten gewährleistet?
c) Sind vorverpackte Produkte (z.B. selbstgemachte Konfitüre oder Essig) richtig gekennzeichnet?

6) Handwascheinrichtung:

a) Fliessendes Wasser vorhanden? (Wasseranschluss zwingend, wenn der Verkauf länger als 3 Tage dauert)?
b) Flüssigseife und Papier zum Einmalgebrauch vorhanden?

7) Anlieferung:

a) Lebensmittel sauber verpackt?
b) Leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt (max. 5° C)?
c) Kühlkette bei Transport und Umlagerungen nie unterbrochen?

8) Lagerung:

a) Kühlhaltung auch während dem Anlass gewährleistet?
b) Vor äusseren Einflüssen geschützt?

9) Produktion:

a) Kein Einsatz von ungeprüften Eiern bei Roheispeisen?
b) Keine grossen vorproduzierten Mengen?
c) Richtiges Auftauen (beispielsweise im Kühlschrank)
d) Richtiges Frittieren, um die Acrylamid-Bildung zu minimieren?
e) Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen)?

10) Rohstoffrückgabe (Beispielsweise Würste. Falls Lieferanten so abgemacht):

a) Kühlkette nie unterbrochen?
b) War eine Kontamination (durch Schmutz, Witterung, Tiere oder kranke Personen) während des Anlasses ausgeschlossen?

11) Personal:

a) Rauchverbot durchgesetzt?
b) Über Personalhygiene informiert (keine Arbeiten mit eitrigen oder offenen Wunden, infektiösen Hautkrankheiten oder Durchfall. Saubere Arbeitskleider. Saubere Hände)?

12) Abfälle:

a) Vorschriftsmässige Entsorgung des Abfalls?

13) Sicherheitskonzept:

a) Ist das Sicherheitskonzept (ab 250 Personen) vorhanden und der Gemeinde zusammen mit dem Gesuch für die Erteilung eines Patentes für einen vorübergehend bestehenden Betrieb (Festwirtschaftspatent) eingereicht?

14) Schall- und Laseranlagen

a) Sind die Bestimmungen der Schall- und Laserverordnung bekannt?
b) Wurde eine Bewilligung (soweit nötig) eingeholt?
c) Ist die Schallanlage an einen Limiter angeschlossen (soweit von der Gemeinde verlangt)?

KÖNNEN SIE ALLE FRAGEN MIT JA BEANTWORTEN?
DANN SIND SIE GUT VORBEREITET
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ERFOLGREICHEN ANLASS

Wichtige Adressen:

Bei Fragen rund um die Lebensmittelhygiene und –kontrolle hilft Ihnen gerne das Lebensmittelinspektorat, Pionierstrasse 7, 8403 Winterthur. Tel. 052 267 52 85 (nur vormittags), weiter.

Bei Fragen rund um das Patent, das Sicherheitskonzept, die Schall- und Laserverordnung und die Jugendschutzbestimmungen hilft Ihnen die Gemeindeverwaltung, Abteilung Sicherheit, gerne weiter.

Sicherheitsabteilung (Patent und Sicherheitskonzept)	055 254 92 25
Samowar Bezirk Meilen(Leitfaden Jugendschutz – Alkohol und Tabak)	044 924 40 10

Weitere wichtige Adressen:

www.klzh.ch	Merkblätter zur Lebensmittelhygiene, Selbstkontrolle oder Kennzeichnung
http://www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html	Bezug von Gesetzen, Erlassen oder Verordnungen
www.zhlex.zh.ch	Bezug von kantonalen Gesetzen und Verordnungen
www.samowar.ch	Beratung bei Jugendschutzbestimmungen
http://www.laerm.zh.ch/schallundlaser	Bewilligung für den Betrieb von Schall- und Laseranlagen

8634 Hombrechtikon, im Mai 2019

Gemeindeverwaltung Hombrechtikon
Sicherheitsabteilung
Feldbachstrasse 12
8634 Hombrechtikon