

## **Auszug aus dem Gastwirtschaftsgesetz vom 01.01.1999**

### **Artikel 9      Sorge für Ruhe und Ordnung**

<sup>1</sup>Die verantwortliche Person hat persönlich dafür zu sorgen, dass in Ihrem Betriebsbereich bzw. während des Anlasses, den sie veranstaltet, Ruhe, Ordnung, Sicherheit, Anstand und Sitte bewahrt werden.

### **Artikel 11     Alkoholfreie Getränke**

<sup>1</sup>In allen Gastgewerbebetrieben und bei allen Veranstaltungen, bei denen alkoholische Getränke ausgeschenkt werden, ist auch eine Auswahl der gebräuchlichsten alkoholfreien Getränke anzubieten.

<sup>2</sup>Dabei ist eine Auswahl alkoholfreier Getränke preisgünstiger anzubieten als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.

### **Artikel 12     Verbot der Abgabe von alkoholischen Getränken**

<sup>1</sup>Alkoholische Getränke dürfen nicht abgegeben werden an:

- a) offensichtlich Betrunkene;
- b) Jugendliche unter 16 Jahren;
- c) Jugendliche unter 18 Jahren, wenn es sich um gebrannte Wasser handelt.

<sup>2</sup>Bei Mischgetränken richtet sich die Abgabe nach den Bestimmungen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung.

### **Artikel 14     Jugendschutz**

<sup>2</sup>Jugendliche unter 16 Jahren, die nicht von den Eltern oder deren Vertreterinnen oder Vertreter begleitet sind, dürfen sich nach 24.00 Uhr nicht mehr in den Gastwirtschaften aufhalten oder an Veranstaltungen nach diesem Gesetz teilnehmen.

<sup>3</sup>Kinder unter 12 Jahren dürfen sich nach 20.00 Uhr nur in Begleitung von Erwachsenen oder mit Bewilligung der Eltern in Gastwirtschaften aufhalten oder an Veranstaltungen nach diesem Gesetz teilnehmen.

### **Artikel 22     Strafbestimmungen, Rechtsmittel**

Mit Busse wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig:

- a) eine diesem Gesetz unterstellte Tätigkeit ohne das erforderliche Patent oder die erforderliche Bewilligung ausübt;
- b) die gastgewerbepolizeilichen Bestimmungen verletzt;
- c) die Bestimmungen über den Alkoholausschank und den Alkoholverkauf missachtet.

## Merkblatt zur Selbstkontrolle nach Art. 23 Lebensmittelgesetz

### Um was geht es?

Das Lebensmittelgesetz (LMG) verpflichtet die für den Betrieb verantwortliche Person zur **Eigenverantwortung für einwandfreie Lebensmittel**. Dazu steht in Art. 23 LMG:

1. Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der „Guten Herstellungspraxis“ untersuchen oder untersuchen lassen.

2. Die amtliche Kontrolle erbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

„Gute Herstellungspraxis“ (GHP) bedeutet die Beherrschung aller Stufen des Behandelns von der Gewinnung bis zur Abgabe des Lebensmittels, Zusatzstoffes oder Gebrauchsgegenstandes, damit diese eine vorgegebene Qualität erreichen oder zumindest die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Die ursprünglich gefassten Begriffe „untersuchen“ und „untersuchen lassen“ haben sich im Laufe der gesetzgeberischen Arbeiten erweitert: Darunter werden nicht primär analytische Untersuchungen von Proben, sondern die Analyse des Betriebes, von Betriebsabläufen und von Herstellungsprozessen verstanden.

### Welches sind die Aufgaben des Betriebes?

Der Betrieb hat die Lebensmittelsicherheit (Gesundheitsschutz, Schutz vor Täuschung durch Verunreinigung, falsche Zusammensetzung usw. sowie hygienischer Umgang) durch Festlegen von Lenkungspunkten sicherzustellen. Mit den Lenkungspunkten werden Risiken ausgeschlossen oder zumindest auf ein akzeptables Mass reduziert.

Diese Lebensmittelsicherheit wird durch ein dem Betrieb angepasstes und dokumentiertes Kontrollsystem (auch **Qualitätssicherungs-System, Selbstkontrolle genannt**) erreicht.

Ein Betrieb hat die folgenden Dokumente schriftlich zu erstellen:

- Konzept zur Selbstkontrolle – sagen, was getan wird  
Gefahrenanalyse, punktuelle Risikoabschätzung, Festlegung der Lenkungspunkte
  - Arbeitsanweisungen für die zu regelnden Bereiche / Lenkungspunkte  
wer macht was, wann, wie, wo
  - Kontrollunterlagen / Aufzeichnungen – belegen, dass es getan wird  
wie Verträge mit Lieferanten, Warenlisten, Temperaturkontrollen, Unterhaltspläne, Reinigungspläne etc.
- Die **Selbstkontrolle** muss den ganzen Geltungsbereich und alle Zweckbestimmungen des Lebensmittelgesetzes (Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln) abdecken. Handbücher zur Qualitätssicherung von Berufs- und Industrieverbänden etc. sind nützliche Hilfsmittel. Sie müssen aber dem Betrieb angepasst werden.
- Das Laboratorium der Urkantone erstellt keine QS-Handbücher für Betriebe. Das Lebensmittelinspektorat steht gerne zur Beantwortung von Fragen zur Verfügung.

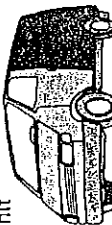
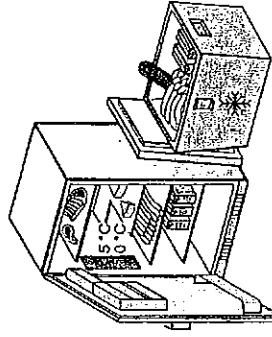
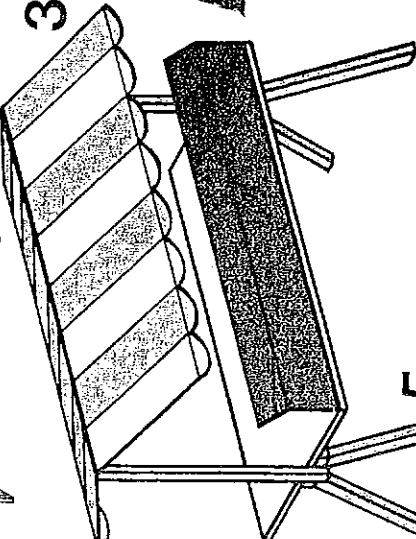
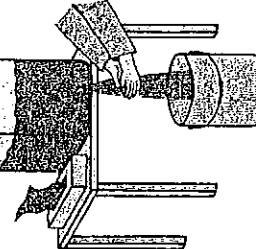
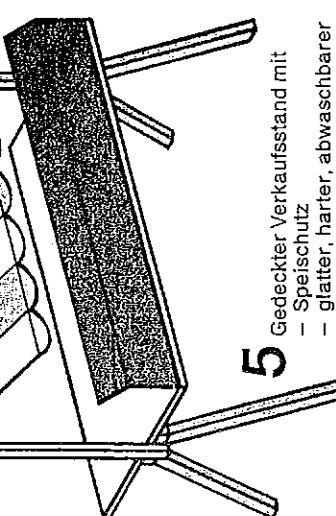

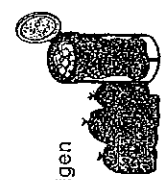
### Was überprüfen die Organe der amtlichen Lebensmittelkontrolle?

- Ob die schriftlichen Unterlagen vorhanden sind.  
Konzept, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen
- Ob diese dem Betrieb angepasst sind.
- Ob diesem Konzept nachgelebt wird.
- Nebst der Überprüfung der Dokumente werden die räumlichen und technischen Einrichtungen sowie Hygienemassnahmen kontrolliert.

# MERKBLATT

Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

## Die 8 Hauptregeln

- 1 Anlieferung der Lebensmittel
  - sauber verpackt
  - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt
- 2 Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
  - max. 5°C
  - Kontrollthermometer
- 3 Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt
 
- 4 Handwascheinrichtung mit
  - fließendem Wasser
  - Reinigungsmittel
  - Einweghandtüchern
- 5 Gedeckter Verkaufsstand mit
  - Speisenschutz
  - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche
- 6 Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht
 
- 7 Abfälle
  - vorschriftsgemäss besortigen
- 8 Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
  - eitrigen Wunden
  - Durchfall
  - Grippe/Fieber