



## **Merkblatt 1. August-Brunch**

### **Allgemeines**

Beim 1. August-Brunch-Buffer werden *einmalig* und *während begrenzter Zeit* Speisen zur Selbstbedienung für Gäste angeboten.

### **Gesetzliches**

Grundsätzlich gelten die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Wichtige Artikel der Gesetzgebung sind weiter unten aufgeführt. Diese Artikel beinhalten Bestimmungen zu Ordnung und Sauberkeit bezüglich der Gefässe, Geräte, Räume sowie dem Verkehr mit Lebensmitteln.

### **Infrastruktur**

Für die Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln sind genügend Kühleinrichtungen bereitzustellen. Dem Personal und den Gästen sind Toiletteneinrichtungen mit Handwascheinrichtungen zur Verfügung zu stellen. Als Notlösungen sind auch mobile Toilettenanlagen denkbar.

### **Buffet**

Die Bereitstellung von gekühlten, leichtverderblichen Produkten ist mengenmässig und zeitlich der Gästeliste anzupassen. Die Lebensmittel sollen in kleinen Portionen aufgestellt werden, so dass sie während *längstens zwei Stunden* ungekühlt angeboten werden. Resten sind möglichst zu vermeiden. Nur unproblematische Resten sollen weiterverwertet werden.

Das Buffet ist den örtlichen Gegebenheiten anzupassen. Die Anordnung der Speisen ist so zu wählen, dass eine einfache und bequeme Bedienung durch den Gast möglich ist. Es ist auf ein einfaches und unproblematisches Angebot zu achten. Das Angebot muss der zur Verfügung stehenden Infrastruktur angepasst sein. Während des Anlasses ist das Buffet durch kompetente Personen zu betreuen.

### **Wichtige Hinweise**

- Wer ein 1. August-Brunch-Buffer anbietet, muss beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit gemeldet sein (Anmeldeformular unter [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)).
- Bereits bei der Produktion und Zubereitung der Speisen ist auf eine einwandfreie Hygiene zu achten (nur frische Produkte verarbeiten, einwandfrei gereinigte Aufschnittmaschine, saubere und gut erhaltene Schneidebretter, saubere Abstellflächen, Einhaltung der Kühlkette, saubere Hände, saubere Arbeitskleidung etc.).
- Leichtverderbliche Produkte sind grundsätzlich kühl zu lagern (max. 5 °C). Sie können auch auf Eis gelegt werden. Mit dieser Massnahme kann eine wirkungsvolle Kühlung gewährleistet werden. Während begrenzter Zeit darf die Kühlkette unterbrochen werden.

- Spuckschutz und aktive Kühlung (z. B. Kühlkorpus) sind immer empfehlenswert, vor allem dann, wenn es sich um Dauereinrichtungen handelt, die auch für andere Zwecke eingesetzt werden.
- Für offene Lebensmittel wird empfohlen:
  - Abdecken mit Hauben
  - Überziehen der Gebinde mit Klarsichtfolie
  - Wann immer möglich Bedienung durch das Personal
- Das Brot ist möglichst durch das Personal vorzuschneiden. Für Backwaren sind Bedienungs-  
zangen aufzulegen.
- Offene, grosse Schüsseln sind höchstens in zwei Lagen hintereinander gestattet. Die vor-  
dersten Gebinde sind nicht zu nah an der Vorderkante aufzustellen (Gefahr von Verunrein-  
igungen durch Kleider, Kleinkinder etc.).
- Es ist nicht gestattet, den Gästen Rohmilch sowie Rohrahm zum unmittelbaren Genuss vor  
Ort abzugeben.

Grundlegende Hygienevorschriften sind auch im eigenen Interesse einzuhalten. Der Gast wird immer kritischer. Nur zufriedene Gäste werden den Anlass auch im nächsten Jahr wieder besu-  
chen.

## **Auszug aus der Lebensmittelgesetzgebung**

### **Art. 10 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Hygiene**

- <sup>1</sup> Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs muss dafür sorgen, dass Lebensmittel durch Mikroorganismen, Rückstände und Kontaminanten oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.
- <sup>2</sup> Sie muss alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen.
- <sup>3</sup> Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gegenstände wie Gefässe, Apparate, Werk-  
zeuge, Packmaterialien, die Transportmittel sowie die zur Herstellung, zur Lagerung und zum Verkauf der Lebensmittel bestimmten Räume müssen sauber und in gutem Zustand gehalten werden.

### **Art. 74 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Selbstkontrolle**

- <sup>1</sup> Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen da-  
für, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt  
werden).
- <sup>2</sup> Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erfor-  
derlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen  
Massnahmen.
- <sup>3</sup> Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr gebracht wer-  
den, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.
- <sup>4</sup> Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten  
Form zu gewährleisten.

### **Art. 24 Hygieneverordnung Kühlung**

<sup>1</sup> Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern.

<sup>2</sup> Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten oder bis zum Erreichen des Verbrauchsdatums müssen insbesondere die im Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

<sup>3</sup> Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Von Temperaturvorschriften darf höchstens für eine begrenzte Zeit abgewichen werden, sofern dies bei der Zubereitung, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Abgabe oder beim Servieren des Lebensmittels erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird.

### **Art. 49 Hygieneverordnung Behandlung**

<sup>1</sup> Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten:

- a. eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur -Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung [...];
- b. die UHT-Behandlung [...];
- c. die Sterilisation [...];
- d. andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Behandlungen führen.