



# Merkblatt E

## Gelegenheitswirtschaften

### Ordnung und Reinlichkeit sind oberstes Gebot

### 1. Hygiene

#### Qualitätssicherung/Selbstkontrolle

Gefahrenanalyse machen

Kritische Punkte regeln

Arbeitsanweisungen erstellen

Personal informieren/schulen

Eigenkontrolle durchführen

#### Schuhe und Kleider

Nicht in der Nähe von Lebensmitteln deponieren

#### Rauchen

In allen Räumlichkeiten des Dorfzentrums ist das Rauchen **verboten!**

#### Kranke Mitarbeiter

Bei Fieber, Durchfall, Ausschlägen, eitrigen Verletzungen an Händen, nicht im Betrieb arbeiten lassen.

### 2. Einrichtungen

#### Aufbewahrung von Lebensmitteln und Geschirr

Leicht verderbliche Lebensmittel und Fleischwaren kühl lagern (unter +5°C bzw. 2°C)

Vor Staub und Schmutz schützen

Nicht direkt auf dem Boden lagern

#### Arbeitstische

Glatte abwaschbare Oberflächen

#### Arbeitsplätze etc.

Zuschauerseitig Spuckschutz bis auf Sichthöhe oder Standort vom Publikum abwenden

#### Für die Konsumation präsentierte Lebensmittel

Vor Verunreinigungen schützen und abdecken (Spuckschutz)

#### Abfälle

In verschliessbare Kehrriechsäcke geben und ausserhalb des Küchenbereiches stationieren

#### Raucherabfälle

Verwenden Sie nur metallene, doppelwandige, im Fachhandel erhältliche Abfallbehälter. Bitte nie überfüllen, Deckel immer schliessen (bei verhinderter Luftzufuhr ersticken glimmende Raucherabfälle).



# Merkblatt E

---

Nach Betriebsschluss sind Raucherabfälle abzulöschen und in verschlossene, feuerhemmende Sammelbehälter zu entleeren.

**Viele Brände entwickeln sich erst Stunden nach Betriebsschluss!**

## 3. Betrieb von Grill- und Kocheinrichtungen

- Grillstände sind nur im Aussenbereich erlaubt, diese sind gegen das Umkippen zu sichern, Distanz zu den Konsumierenden einplanen (Verbrennungsgefahr) und Boden mit feuerfester Unterlage abdecken.
- Schläuche bei Gasflaschen richtig befestigen und nicht knicken.
- Keine Gasflaschen in geschlossenen Räumen verwenden.
- Grill- und Kocheinrichtungen sind im Einvernehmen mit der Feuerschutzstelle zu platzieren, insbesondere solche mit Flüssiggasbetrieb. Sie dürfen die Fluchtwege nicht beeinträchtigen und in unmittelbarer Nähe sind geeignete Löschmittel bereitzustellen (Handfeuerlöscher, Löschdecken). Diese müssen vor Inbetriebnahme der Grill- und Kocheinrichtungen bereit stehen.
- Flüssiggasflaschen und deren Zuleitungen zu den Verbrauchern sind vor dem Publikum geschützt und soweit möglich ausserhalb des Gebäudes zu installieren. Die Verwendung von Flüssiggas in Räumen, die ganz oder teilweise unter dem Terrain liegen, ist nicht gestattet (EKAS Richtlinie Nr. 1942, Flüssiggas, Teil 2).
- Sämtliche flüssiggasbetriebene Einrichtungen sind fachgerecht zu installieren. Allfällige Mängel an den Einrichtungen sind unverzüglich zu beheben oder die Einrichtung ist ausser Betrieb zu nehmen.
- Je nach Risiko und Gefährdung sind nach Angabe der Feuerschutzstelle weitere Massnahmen zu treffen.
- Bereitstellen von geeigneten Löschmitteln (Handfeuerlöscher, Löschposten, Löschdecken, Leitungen der Feuerwehr unter Druck, etc.)