



gemeinde mettmenstetten

Gemeindeverwaltung

Albisstrasse 2
8932 Mettmenstetten
Fax 044 767 90 20
www.mettmenstetten.ch

gemeinde@mettmenstetten.ch
Tel. 044 767 90 10

Veranstaltungen – Leitfaden

Inhalt

1. Einleitung	2
2. Patent zur Führung eines vorübergehend bestehenden Gastgewerbebetriebes	2
3. Merkblatt Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien	3
4. Erklärungen zu Merkblatt	3-4
5. Alkoholkonsum Jugendlicher	4
6. Nachtruhe	4
7. Aufschub Polizeistunde	5
8. Feuerwerk	5
9. Feuerpolizei	5
10. Tombola / Lottospiel	5
11. Sammlungen	5
12. Reklame	5
13. Checkliste	5

L

7

1. Einleitung

Dieser Leitfaden enthält einige Hinweise, welche Ihnen bei der Vorbereitung und Durchführung einer Veranstaltung hilfreich sein können. Gerne gewähren wir Ihnen auch Einblick in die Dokumentation „Sicherheit bei Veranstaltungen“ - ein Handbuch der schweizerischen Stiftung für Risikoberatung. Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Fest.

2. Patent zur Führung eines vorübergehend bestehenden Gastgewerbebetriebes

Die erste Frage, die Sie sich stellen müssen: Brauche ich überhaupt ein Patent im Sinne von § 10 des kantonalen Gastgewerbegesetzes? Falls der Anlass öffentlich ist und gegen Bezahlung Trinken oder Essen abgegeben wird (auch ohne gewinnstrebende Erwerbsabsicht), dann brauchen Sie eine gebührenpflichtige Bewilligung.

Falls Sie zusammen mit Ihren Freunden und Nachbarn z.B. in der Tiefgarage ein Haus-/Quartierfest organisieren und ausser Freunde und Bekannte und Mitbewohner/-innen niemand zum Fest Zutritt hat, bzw. nichts gegen Entgelt verkauft wird, brauchen Sie keine Bewilligung. Dasselbe gilt für private Anlässe, auch wenn Sie in öffentlichen Räumen stattfinden. Es schadet aber auch in diesen Fällen nichts, einen Blick in diese Broschüre zu werfen.

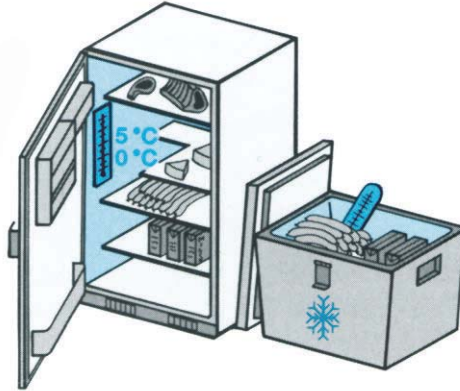
Bewilligungen	Gemeindeverwaltung	Tel. 044 767 90 10	gemeinde@mettmenstetten.ch
Kantonspolizei	Posten Mettmenstetten	Tel. 044 768 50 30	
Lebensmittelkontrolle	Darius Tuor	Tel. 078 744 33 14	darius.tuor@klzh.ch
Feuerpolizei	Rolf Hubschmid	Tel. 044 763 70 06	info@dlva.ch



Die 9 Hauptregeln

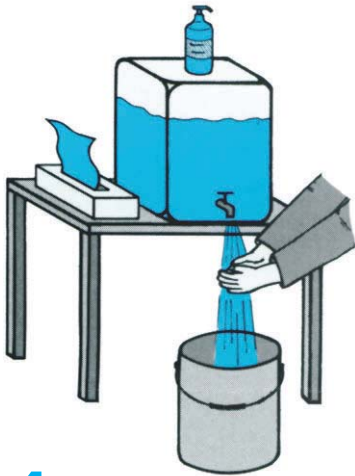
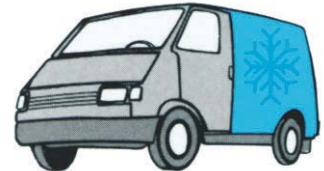
2 Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5° C
- Kontrollthermometer



1 Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen)
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5° C

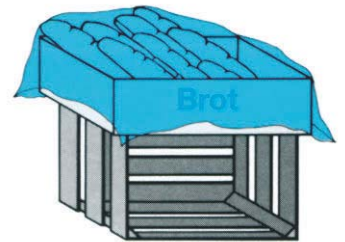


4 Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

3 Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

6 Rauchverbot

- Für Alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



8 Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden



7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein



4. Erklärungen zu Merkblatt

Was sagt das Gesetz?

- » Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Lebensmittel den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der „Guten Herstellungspraxis“ untersuchen oder untersuchen lassen.
- » Zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene sind die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln. Es sind Massnahmen vorzusehen, welche die spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gesundheitsrisiken beseitigen oder auf ein akzeptables Mass vermindern.
- » Das Kontrollsystem ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.
- » Die für die Lebensmittelsicherheit notwendigen Vorschriften müssen den Beschäftigten bekannt sein. Die für den Betrieb verantwortliche Person muss deren Beachtung durchsetzen und kontrollieren.

Hauptregel 4: Trinkwasser

- a) Probleme durch verunreinigtes Wasser
Verunreinigtes Trinkwasser kann verschiedene Krankheitserreger enthalten, die zu Magen-Darm-Erkrankungen führen können. Diese Krankheitserreger können übertragen werden, wenn verunreinigtes Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen und Einrichtungen verwendet wird.
- b) Wasserqualität
Wasser, das zum Händewaschen und/oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen der Lebensmittelverarbeitung dient oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen.
- c) Anforderungen an Verkaufsstellen, die länger als 3 Tage am selben Standort sind
 - » Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz.
 - » Fliessendes, mischbares Warmwasser zur Reinigung von Händen und Gebrauchsgegenständen.
- d) Anforderungen an Verkaufsstellen (ohne Anschluss ans Trinkwassernetz), die weniger als 3 Tage am selben Standort sind
 - » Zur Herstellung von Getränken und Speisen muss Mineralwasser aus original verschlossenen Behältnissen verwendet werden.
 - » Das zu Reinigungszwecken vorrätig gehaltene Wasser ist einer Wasserentkeimung auf Silberbasis zu unterziehen (z.B. Micropur®, erhältlich in Apotheken und Drogerien).
 - » Das entkeimte, vorrätig gehaltene Wasser ist in Kanistern oder Tanks aufzubewahren, die leicht zu reinigen und transparent sind, damit allfällige Verunreinigungen erkannt werden können.

Hauptregel 8: Personalhygiene

- » Hände waschen, eventuell desinfizieren:
unmittelbar vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, vor dem Umgang mit kritischen Produkten, nach dem Umgang mit rohen tierischen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Poulet, Eier), nach Berühren unsauberer Gegenstände (z.B. Abfalleimer, Putzutensilien)
- » Keinen Schmuck oder Uhren tragen, saubere und kurze Fingernägel
- » Saubere, zweckmässige Arbeitskleidung
- » Nie in die Lebensmittel husten oder niesen
- » Bei Verletzungen und auf Lebensmittel übertragbaren Krankheiten sind besondere Schutzmassnahmen zu beachten: nur Arbeiten ausführen, die Lebensmittelkontaminationen ausschliessen. Wunden an den Händen und Armen wasserdicht verbinden. Unter bestimmten Bedingungen Meldepflicht an Verantwortlichen.

Hauptregel 9: Selbstkontrolle

- » Mit der seit 1. Juli 1995 geltenden Lebensmittelgesetzgebung verfügt der Einzelne über viel Freiraum in der Produkteherstellung und dem –verkauf. Entsprechend wird ihm die Eigenverantwortung, die Pflicht zur Selbstkontrolle und die Produkthaftpflicht übertragen. Die Selbstkontrolle umschreibt die notwendigen Vorkehrungen, die getroffen werden müssen, um die Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Ziel der Selbstkontrolle ist es, den Schutz der Konsumenten vor gesundheitlichen Schäden zu garantieren, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen und die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu bewahren.

Selbstkontrollkonzepte sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

1. Betriebsbeschreibung: Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, etc.
2. Gefahrenanalyse: Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung
3. Arbeitsanweisungen: Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten. Reinigungspläne, Personalschulung, etc.
4. Aufzeichnungen: Lagertemperaturen, Reinigungen, durchgeführte Untersuchungen, etc.
 - » Sagen, was getan wird
 - » Tun, was gesagt wird
 - » Belegen, dass es getan wird

5. Alkoholkonsum Jugendlicher

An jeder Verkaufsstelle/Festwirtschaft sind diese Regeln gut sichtbar schriftlich bekannt zu geben:

- » **Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren!**
- » **Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten an Jugendliche unter 18 Jahren!**

Die Einhaltung der Vorschriften (Abgabeverbot an Jugendliche, korrekte Beschriftung mit entsprechenden Hinweistafeln) wird durch die Kontrollorgane überprüft. Für grössere Anlässe ist ein Konzept auszuarbeiten, welches den verbotenen Ausschank von Alkohol an Jugendliche verhindert. Das Präventionskonzept der Stellen für Suchtprävention im Kanton Zürich hilft Ihnen dabei. Beanstandungen sind kostenpflichtig. Verstösse gegen das Ausschankverbot an Jugendliche werden an das Statthalteramt angezeigt; Bussen von mehreren hundert Franken sind üblich.

6. Nachtruhe

Die Nachtruhe beginnt um 22 Uhr und dauert bis 6 Uhr. Der Gemeinderat kann Ausnahmegewilligungen erteilen.

Lautsprecher und Musikanlagen in Festzelten oder im Freien dürfen nur mit einer Bewilligung des Gemeinderates in Betrieb genommen werden.

Laseranlagen mit starker Strahlung dürfen nur von sachkundigem Personal betrieben werden. Veranstaltungen mit Laser sind bewilligungspflichtig.

Für Festanlässe im üblichen Rahmen und private Feiern gelten immer die üblichen Nachtruhezeiten. Unser Ratschlag: informieren Sie vorher Ihre Nachbarn.

Falls Ihr Fest auf öffentlichem Grund stattfindet oder öffentlichen Grund tangiert, brauchen Sie eine Bewilligung. Grössere Anlässe ziehen in der Regel Mehrverkehr nach sich und die Parkplatzfrage muss gelöst werden.

7. Aufschub Polizeistunde

Immer dann, wenn Sie ein Festwirtschaftspatent brauchen und um Mitternacht noch nicht Schluss sein soll, müssen Sie auch um einen Aufschub der Polizeistunde ersuchen. Der Aufschub bedeutet aber keineswegs, dass dann länger Lärm verursacht werden darf. Die Bewilligung ist gebührenpflichtig.

8. Feuerwerk

Feuerwerk darf nur am Bundesfeiertag und an Silvester abgebrannt werden. Über Ausnahmegewilligungen für Grossanlässe entscheidet der Gemeinderat.

9. Feuerpolizei

Organisieren Sie ein Fest mit sehr vielen Personen in einem geschlossenen Raum? Dann sind feuerpolizeiliche Bestimmungen zu beachten. Bei 50 bis 100 Personen braucht es zwei Ausgänge; bei 100 bis 200 Personen drei Ausgänge oder zwei, wovon der eine aber mindestens 120 cm breit sein muss. Fluchtwege müssen frei sein. Die Bestuhlungen sind gewissen Vorschriften unterworfen. Grill- und Kocheinrichtungen müssen an einem geeigneten Ort platziert werden; Löscheinrichtungen gehören selbstverständlich dazu. Dekorationsmaterial darf nur aus schwer entflammbarem Material sein. Im Brandfall dürfen weder Tropfen noch Gas entstehen. Auch für Bühnenbilder gelten diese Bestimmungen. Die Feuerpolizei beantwortet Ihre Fragen.

10. Tombola/Lottospiel

Eine (eintägige) Tombola im Rahmen eines Vereinsanlasses bis zu einer Preissumme von 20'000 Franken ist nicht mehr bewilligungspflichtig. Der Gesamtwert aller Treffer muss 60 % des Nennwertes aller Lose entsprechen. Lottospiele als selbständige Unterhaltungsanlässe sind bewilligungspflichtig. Auskunftsstelle: Direktion für Soziales und Sicherheit, Gewerbebewilligungen, Neumühlequai 8, 8090 Zürich, 044 259 21 13.

11. Sammlungen

Sammlungen sind bewilligungspflichtig.

12. Reklame

Für Festreklame stehen 5 Plakatstellen zur Verfügung. Reservation über Gemeindeverwaltung. Nicht erlaubt ist das widerrechtliche Ankleben von Plakaten an öffentlichem/privatem Eigentum.

13. Checkliste - Aufgaben in der Planungsphase

- » Festwirtschafts- / Polizeistundenverlängerungsbewilligung einholen
- » Erfahrenes Personal einsetzen
- » Wer ist für die Sicherheit verantwortlich?
- » Für grössere Veranstaltungen Haftpflichtversicherung abschliessen
- » Polizei und Feuerwehr informieren
- » Hallenpläne und Übersichtsplan für Grossanlässe (Anfahrtswege, Parkplätze u.a.m.)
- » Bewachte Garderobe
- » Verbindungen (Funkgeräte, Natel)
- » Detaillierte Ablaufpläne/Sicherheitsinfo für Personal
- » Parkplatzfrage, Signalisation Festplatz für Auswärtige
- » _____
- » _____