



Postfach 14 - 8716 Schmerikon

Claudio De Cambio (Kontaktperson)

Telefon: 055 - 286 11 17

Fax: 055 - 286 11 12

claudio.decambio@schmerikon.ch

Gesuch um Erteilung eines Patentes für einen Anlass

B

Art. 14 und 15 des Gastwirtschaftsgesetzes vom 26. November 1995 (sGS 553.1; GWG)

Anlass _____

Datum _____

Zeit _____ bis _____

Ort der Bewirtung _____

Veranstaltender Verein/
Organisation _____

Verantwortlicher/r Leiter/in _____

Adresse, Ort _____

Telefon P _____ G _____

Alkoholausschank nein
 ja, bitte füllen Sie die separate Vereinbarung **Jugendschutz für
Veranstaltungen** aus

Es wird eine Verlängerung der Polizeistunde verlangt 01.00 02.00 03.00 Nein

Ort, Datum _____ Unterschrift des Veranstalters _____

Bitte reichen Sie das Patentgesuch 14 Tage vor der Veranstaltung der Gemeinde Schmerikon ein.

Folgendes bitte leer lassen – wird durch die Gemeinde ausgefüllt.

Verfügung durch die Gemeinde

Das Patent für den aufgeführten Anlass wird erteilt mit Alkoholausschank ohne Alkoholausschank

Verlängerung wird bewilligt bis _____ Uhr

Auflagen und Bedingungen gemäss Vorschriften des Gastwirtschaftsgesetzes auf der Rückseite sowie gemäss Beiblatt Hygienevorschriften.

Gebühr Fr. _____

Schmerikon, _____

Verteiler:

- Polizeistation
- Akten

Auszug aus den Vorschriften des Gastwirtschaftsgesetzes vom 26. November 1995

1. Patent

Das Patent für einen Anlass wird erteilt, wenn:

- a) der Gesuchsteller handlungsfähig und charakterlich geeignet ist und für eine einwandfreie Betriebsführung Gewähr bietet;
- b) der nachgesuchten gewerblichen Nutzung keine bau-, feuer- und lebensmittelpolizeilichen Vorschriften entgegenstehen.

2. Ablehnung

Patente mit Berechtigung zum Alkoholausschank **werden nicht erteilt**, wenn wichtige polizeiliche Interessen, insbesondere jene des Jugendschutzes, erheblich gefährdet sind.

3. Pflichten des Patentinhabers

Der Patentinhaber ist während der überwiegenden Dauer der Öffnungszeit anwesend. Ist er verhindert, setzt er einen geeigneten Stellvertreter ein. Er ist für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich.

Der Patentinhaber sorgt für Ordnung; insbesondere, hat er dafür zu sorgen, dass die Nachbarschaft nicht durch übermässige Einwirkungen belästigt wird.

4. Bei Berechtigung zum Alkoholausschank:

- a) Der Patentinhaber darf die Gäste nicht zu übermässigem Alkoholkonsum veranlassen.
- b) Wenigstens drei alkoholfreie Getränke sind billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- c) Er darf keine alkoholischen Getränken abgeben:
 - Betrunkenen
 - Jugendlichen unter 16 Jahren
- d) Er darf Jugendlichen unter 18 Jahren keine gebrannten Wasser abgeben

5. Preisbekanntgabe

Art und Preise der gastgewerblichen Leistungen sind gut sichtbar bekanntzugeben.

Weitere Auflagen für den Anlass

- Grundsätzlich ist die Nachtruhe im Wohnquartier ab 22 Uhr einzuhalten.
- Der Festwirtschaftsbetrieb ab 22 Uhr wird toleriert, sofern sich die Lärmemissionen im Rahmen halten und keine Klagen wegen Lärmbelästigungen eingehen.
- _____

Begründung im Falle einer Ablehnung

Rechtsmittel

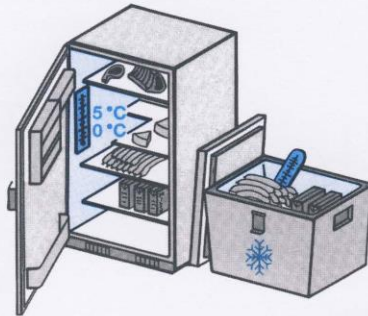
Gegen diese Verfügung kann innert 14 Tagen seit Zustellung beim Gemeinderat Schmerikon Rekurs erhoben werden. Der Rekurs ist schriftlich einzureichen. Er muss einen Antrag, eine Darstellung des Sachverhaltes und eine Begründung enthalten. Dem Rekurs ist die angefochtene Verfügung beizulegen.

MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

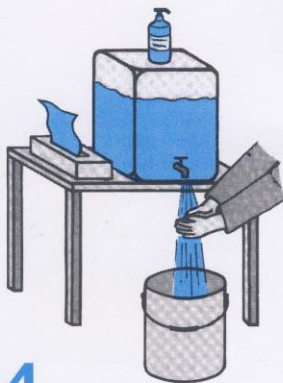
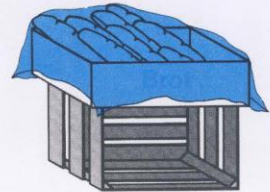
- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
– max 5°C
– Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
– sauber verpackt
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
– Speischutz
– glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
– eitrigen Wunden
– Durchfall
– Grippe/Fieber

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 9** Selbstkontrolle
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2008



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Merkblatt für Festwirtschaften

Info-Blatt LMI040

Stand 6. Juli 2011

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Unter Festwirtschaften versteht man Betriebe oder Anlässe, die eine permanente oder temporäre Infrastruktur (Küche, Office, Lagerräume usw.) haben, die aber nur zeitweise oder bei besonderen Anlässen benützt oder aufgebaut werden.

Patenterteilung

Die politische Gemeinde vollzieht die Gastwirtschaftsgesetzgebung. Das Patent lautet auf den verantwortlichen Betriebsleiter und ist nicht übertragbar.

Hygienevorschriften Lebensmittel

- Transport und Lagerung: Diese sind in den Artikeln 7 bis 20 der HyV umschrieben und gelten auch für Festwirtschaften, wobei den besonderen Gegebenheiten von Festwirtschaften in den Art. 12 und 13 (siehe unten) Rechnung getragen wird.
- Behandlung und Aufbewahrung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind bei höchstens +5°C zu lagern.
- Auslage und Verkauf: Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten angeboten werden, dürfen nicht nachteilig beeinflusst werden.
- HyV Art. 13 Transport
 - Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und in Stand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmässig gereinigt oder desinfiziert werden können.
 - Besteht die Gefahr, dass Lebensmittel durch andere Transportgüter kontaminiert werden, so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.
 - Werden in Transportbehältern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren

oder werden darin verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

- Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, müssen in Transportbehältern befördert werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Diese Transportbehälter sind in einer Amtssprache deutlich sichtbar und dauerhaft als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel anzuschreiben.
- Wurden Transportbehälter für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen.
- Lebensmittel sind in Transportbehältern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich gehalten wird.
- Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel auf der geeigneten Temperatur gehalten werden können und dass eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist.

Hygiene- und bauliche Vorschriften sowie Kehrrichtbeseitigung, Deklaration und gesetzliche Grundlage auf der Folgeseite.





Hygienevorschriften Personal

Die Personalhygiene ist in den Art. 21 bis 24 der HyV umschrieben. Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

Bauliche Vorschriften

- Ausschankstellen: Für Ausschankstellen mit Abgabe von Getränken in Mehrweggeschirr muss als Spüleinrichtung ein doppelteiliger Spültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder ein einteiliger Spültrog kombiniert mit einer Geschirrspülmaschine zur Verfügung stehen.
- Handwascheinrichtung: Ein Spültrog ist mit Seifenspender und Einweghandtücher auszustatten.
- HyV Art. 12 Nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten¹ Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird.² Insbesondere müssen erforderlichenfalls folgende Anforderungen erfüllt sein:
 - Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist.
 - Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
 - Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
 - Müssen Lebensmittel gesäubert werden, so muss dafür Sorge getragen werden,

dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.

- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Es müssen angemessene Einrichtungen oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen oder ungeniessbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- Die Lebensmittel müssen, soweit praktisch durchführbar, so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

Kehrichtbeseitigung

Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen.

Deklaration

- Speise- und Getränkekarte: Herkunftsland und Art des Fleisches, Sachbezeichnung, Menge und Preise (für Spirituosen zusätzlich der Alkoholgehalt in Volumenprozent) sind aufzuführen.
Es sind wenigstens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- Abgabe alkoholischer Getränke / Jugendschutz: Es ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist.

Rechtliche Grundlage

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005, Hygieneverordnung (HyV) vom 23. November 2005 und Gastwirtschaftsgesetz (GWG) vom 26. November 1995.