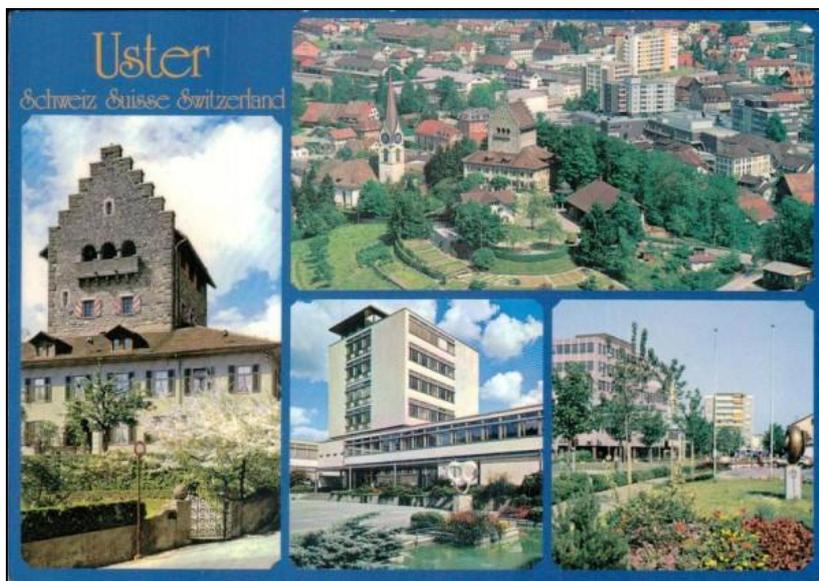




# GASTRONOMIE-BOOKLET

Leitfaden für die Bereiche Gastronomie, Klein- und Mittelverkauf, Veranstaltungen, Verkauf im Freien, Märkte etc.





## Einleitung

*Essen ist ein Bedürfnis  
Geniessen ist eine Kunst*  
~La Rochefoucauld~

So wie das Geniessen eine Kunst ist, ist es manchmal auch eine Kunst, sich im Wirrwarr der heutigen Gesetze zurechtzufinden. Dieser Leitfaden soll ein kleines bisschen zur „Entwirrung“ beitragen oder zumindest vermitteln, wo man sich informieren kann.

Auf den folgenden Seiten finden Sie wissenswertes in den Bereichen Gastronomie, Lebensmittelhygiene und –allergene sowie Festwirtschaften von Veranstaltungen und weitere, dazu gehörende Informationen.

Aber Achtung! Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass diese Broschüre nicht abschliessend ist. Aus diesem Grunde lohnt es sich immer sich über die gängigen Gegebenheiten, Gesetze und Vorschriften zu informieren bevor man startet.



<b>Inhaltsverzeichnis:</b>		
Einleitung	Seite	2
Inhaltsverzeichnis	Seite	3
Muster Speisekarte	Seite	4
Muster Deklaration Fleisch und Fisch auf Speisekarte	Seite	5
Muster Getränkekarte	Seite	6
Mischgetränke	Seite	7
Muster Speise- und Getränkekarte „Festwirtschaft“	Seite	8
Jugendschutz	Seite	9
Lebensmitteldeklaration	Seiten	10 – 11
Allergendeklaration	Seiten	12 – 13
Muster Deklaration Allergene	Seite	14
Lebensmittelhygiene und Spuckschutz – Nachschlagemöglichkeiten	Seite	15
Lebensmittel Offenverkauf und Selbstkontrolle	Seiten	16 – 17
Allergenkennzeichnung im Offenverkauf	Seite	18
Grillieren und Offenverkauf an Festanlässen und in der Gartenwirtschaft	Seiten	19 – 22
Brandschutz	Seiten	23 – 28
Kontrollen in Uster	Seiten	29 – 33
Gesetzgebungen	Seite	34



## Speise- und Getränkearten:

Muster – Speisekarte anhand einer Mittagskarte:

<b>Menü</b>	<b>Menü</b>
Tagessuppe ***	Tagessuppe ***
Kalbspojarskisteak (CH) Kartoffelgratin Provenzalische Tomate CHF 15.00	Gebratener Meeresbarsch (Nordostatlantik) mit Tartarsauce Trockenreis und Fenchelgemüse CHF 15.00
<b>Businesslunch</b>	<b>Businesslunch</b>
Rauchlachs (Norwegen) mit Sauerrahm ***	Kressecremesuppe ***
Trutenpiccata (Ungarn) mit Madeirajus Pasta mit Gemüsestreifen CHF 22.00	Ganz gebratene Schweinssteak (CH) mit Kräutersauce Kartoffelgnocchi und Tomatenwürfel CHF 22.00
<b>Businessdessert</b>	<b>Businessdessert</b>
Zitronensorbet mit Wodka CHF 5.00	Zitronensorbet mit Wodka CHF 5.00
<small>Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten</small>	<small>Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten</small>



## Deklarationsmuster an einer beliebigen Stelle auf der Speisekarte:

### Produkt-Herkunft:

Pouletfleisch (Schweiz), Rind- und Schweinefleisch (Schweiz & Italien), Thunfisch (Thailand, FAO: 67,81), Sardellen (Marokko, FAO: 27), Crevetten (Vietnam), Meeresfrüchte (Muscheln: Spanien, FAO 27/ Vongole: Vietnam, FAO 71/Crevetten: Norwegen, FAO 27/ Calamares: China, FAO 61), Lachs (Norwegen)

*FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations*

Eine weitere Möglichkeit zur Deklaration von Fleisch und Fisch bietet sich mit der Erstellung eines Beiblattes analog folgendem Muster:

Herkunft Fleisch	
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Schweiz/Neuseeland
Poulet/Trutenbrust:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Ente:	Frankreich
Wurstwaren:	Schweiz
Trockenfleisch:	Schweiz
Herkunft Fisch	
Egli:	Estland, Zucht
Hecht:	Schweiz, Wildfang
Rauchlachs:	Norwegen/Schottland, Zucht
Seeforelle:	Schweiz, Wildfang
Seeteufel:	Island, Wildfang
Seezunge:	Holland, Wildfang
Zander:	Estland, Zucht
Miesmuscheln:	Nordostatlantik, Wildfang
Jakobsmuscheln:	Nordwestatlantik, Wildfang
Bärenkrebs:	Vietnam, Wildfang
Hummer:	Nordwestatlantik, Wildfang
Crevetten:	Vietnam, Wildfang
Belon-Austern:	Frankreich, Zucht



Muster – Getränkekarte inkl. Auszug aus Gesetzgebung (Kanton Zürich):

Art	Menge	Vol %	Preise in CHF
<b>Kaffee/Tee</b> Espresso Café Crème Tee diverse			3.20
<b>Auszug Gastgewerbegesetz des Kantons Zürich</b> § 21 Art und Endpreise der Speisen und Getränke sowie anderer Leistungen sind den Gästen in geeigneter Weise bekanntzugeben.			
<b>Mineralwasser</b> Valser Mineralwasser Orangina Coca-Cola Eistee	3 dl 3 dl 3 dl 3 dl		3.30 3.40 3.60 3.20
<b>Bier</b> Haldengut, offen Kartause Ittinger Amstel	3 dl 3 dl 3 dl		3.40 4.20 3.40
<b>Auszug Gastgewerbegesetz des Kantons Zürich</b> § 23 Alkoholführende Gastwirtschaften haben eine Auswahl alkoholfreier Getränke nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholhaltige Getränk der gleichen Menge.			
<b>Wein, rot</b> Goldenberger Chianti	2.5 dl 2.5 dl		7.50
<b>Wein, weiss</b> Fechy Chardonne	2.5 dl 2.5 dl		8.50 9.50
<b>Spirituosen</b> Grappa, Nardi Whisky Ballantines Gin Gordons	2 cl 4 cl 4 cl	45° 42° 42°	5.50 10.00 10.00
<b>Art. 22 und 23 der Lebensmittelverordnung (LMV)</b>			
<b>Art. 3 Bekanntgabepflicht (Preisbekanntgabeverordnung)</b> <sup>1</sup> Für Waren, die dem Konsumenten zum Kauf angeboten werden, ist der tatsächlich zu bezahlende Preis in Schweizerfranken (Detailpreis) bekanntzugeben.			
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.			



**Gemäss Lebensmittelverordnung (LMV) vom 1. März 1995 (Stand am 12. Juli 2005) gilt bezüglich Mischgetränken folgendes zu beachten:**

**Art. 22c<sup>74</sup>** Süsse alkoholhaltige Getränke

Auf den Packungen oder Etiketten süsser alkoholhaltiger Getränke mit beliebiger Zusammensetzung und einem Alkoholgehalt über 0,5 Volumenprozent, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können (z. B. «Alcopops»), sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»;
- b. «enthält x % vol Alkohol».

Einfacher erklärt:

### Alcopops und Premix

Die im Handel erhältlichen Mischgetränke auf Spirituosenbasis werden Premix genannt. Dabei handelt es sich beispielsweise um Getränke mit Gin und Tonic, Rum und Cola oder Wodka und Orangensaft. Die Premix sind gewissermassen trinkfertige Cocktails. Sie bleiben im allgemeinen recht nahe beim visuellen Erscheinungsbild der darin enthaltenen Spirituosenmarke.

Daneben gibt es auch Alcopops, nämlich Getränke aus einem Alkohol landwirtschaftlicher Herkunft, und Zutaten wie Wasser, Limonaden, Aromen oder Zucker. Und schliesslich gibt es noch die Alcopops auf der Basis von Wein, Fruchtwein und Biermalz.

Der Alkoholgehalt all dieser Getränke liegt in der Grössenordnung von 5 Volumenprozent, das heisst nahe beim Bier oder den meisten in Bars servierten Cocktails oder Longdrinks.

In der Schweiz werden jährlich zwischen 7 und 8 Millionen Flaschen (27.5 cl) Alcopops und Premix getrunken. In den letzten Jahren sind diese Produkte ausser Mode geraten und längst nicht mehr so erfolgreich wie in den frühen 2000er Jahren (39 Millionen Flaschen im Jahr 2002).

Die in Form von Alcopops und Premix konsumierte Alkoholmenge beträgt rund 1'000 Hektoliter Reinalkohol, das heisst ca. 15% des Alkoholkonsums in der Schweiz.

Die Alcopops und Premix sind bezüglich Etikettierung genauen Regeln unterworfen: Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben oder Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche richten<sup>[1]</sup>, und die Hinweise «alkoholhaltiges Süssgetränk» und «enthält x% vol. Alkohol» müssen klar sichtbar angebracht werden<sup>[2]</sup>.

Die Alcopops werden mit CHF 116 pro Liter Reinalkohol besteuert.

- [1] Verordnung über alkoholische Getränke (VAikG), Art. 4
- [2] VAikG, Art. 3, Abs. 2; Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln, Art. 2, Abs. 1, lit. i und j).



Muster – Speise- und Getränkekarte Festwirtschaft:

## *Preisliste Festwirtschaft*

<b>Tafelgetränke</b>	Zurzacher Mineral, Coca Cola, Rivella rot und blau, Citro, Ice Tea	0,5 l	4.00
	Zurzacher Mineral, Coca Cola, Rivella rot und blau, Citro, Ice Tea	1,5 l	8.00
<b>Bier</b>	Feldschlösschen Lager	0,5 l	5.00
	Feldschlösschen Spez	0,3 l	4.50
	Feldschlösschen alkoholfrei	0,3 l	4.00
<b>Wein</b>	Schafiser Chasselas, weiss	0,5 l	16.00
	Hallauer Juwel, Pinot noir, rot	0,5 l	16.00
<b>Flaschenwein «Gruss aus USA»</b>	Hess Monterey Chardonnay, weiss	0,75 l	32.00
	Hess Cabernet Sauvignon, rot	0,75 l	35.00
<b>Kaffee</b>	Kaffee crème		3.00
	Hardrock-Kafi 42 %		5.00
	Kafi Zwetschgen-Lutz 42 %		4.00
<b>Tee</b>	Schwarztee, Hagebutten, Pfefferminz		3.00
<b>Desserts</b>	Süsse, bunte, glustige Auswahl an Torten, Cakes, Donuts (am Buffet erhältlich)		
<b>Speisen</b>	Mc Hollywood Burger mit Country Fries		14.00
	Mc Hollywood Burger		9.00
	Schweinssteak mit Pommes Frites		15.00
	Portion Pommes Frites		5.00
	Hot Dog		5.00
<b>Hinweis</b>	Alle Preise in CHF inkl. <u>Mwst.</u> (falls Mehrwertsteuer pflichtig)		
	Fleischdeklaration: Burger: Rind-/Schweinefleisch <u>Wienerli</u> : Schweinefleisch und Poulet		
	Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder <u>Intoleranzen</u> auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne am Buffet.		



## Jugendschutz:

### Abgabe von alkoholischen Getränke an Jugendliche

Alkoholische Getränke dürfen gemäss Art. 11 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Die meisten kantonalen Gastgewerbebesetze kennen eine ähnliche Bestimmung (so zum Beispiel § 25 Gastgewerbebesetz ZH). Gleiches bestimmt auch das Strafgesetzbuch in Art. 136 StGB. Auf diese Altersbeschränkung und das Mindestalter für den Verkauf von Spirituosen ist beim Verkaufspunkt mit einem gut sichtbaren Schild hinzuweisen.

Solche Schilder können im Internet heruntergeladen, bei der Suchtpräventionsstelle bestellt oder bei der Stadtpolizei Uster am Schalter bezogen werden.

Das Gesetz **verbietet** den **Verkauf** und die **kostenlose Weitergabe** von

**Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten/Tabakwaren an unter 16-Jährige,**

**Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.**

Missachtungen des Gesetzes werden mit **Busse** bestraft.

efa/tpa \* & Die Stellen für Suchtprävention im Kanton Zürich

Der Einsatz von sogenannten „Age Calculators“ wird leider viel zu wenig genutzt. Dies, obwohl gemäss verlässlichen Statistiken, die höchste Fehleranfälligkeit beim Rechnen festgestellt wird.

Auch diese können im Internet heruntergeladen, bei der Suchtpräventionsstelle bestellt oder bei der Stadtpolizei Uster am Schalter bezogen werden.

Aber Achtung! Dieser muss jedes Jahr ersetzt werden!

Alter	Jahrgang	Gesetz
13	2006	Kein Alkohol 
14	2005	
15	2004	
16	2003	Kein Tabak 
Geburtsdatum beachten		Keine Spirituosen, Aperitifs oder Alcopops.
17	2002	
Geburtsdatum beachten		Ab 18 Jahren keine Jugendschutzgesetze.
18	2001	
19	2000	

**ZFPS** Zürcher Fachstelle zur Prävention des Suchtmittelmissbrauchs



## Lebensmittel- und Allergendeklaration:

### Lebensmitteldeklaration – Was schreibt das Lebensmittelgesetz vor?

Vier von zehn Lebensmitteln sind in der Schweiz falsch deklariert. Dies obwohl das Lebensmittelgesetz genaue Vorgaben zur Lebensmitteldeklaration vorgibt.

*Gemäss einer Radiomitteilung sind in der Schweiz vier von zehn Lebensmitteln falsch deklariert. Die Lebensmitteldeklaration entspricht damit nicht den Vorgaben des Lebensmittelgesetzes (LMG) und der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV). Gerade die Gastronomie ist stark betroffen; fast die Hälfte der Fälle betrifft Bäckereien und Restaurants.*

Eine falsche Deklaration von Lebensmitteln ist aus zwei Gründen problematisch. **Erstens**, weil das Lebensmittelrecht zur gesetzeskonformen **Deklaration verpflichtet** ist und **zweitens**, weil damit das Vertrauen der Kundschaft verspielt wird. Für Gastronomen ist es darum zentral, genügend Zeit in die Deklarationsvorschriften zu investieren.

#### 1. Was ist mit Lebensmitteldeklaration gemeint?

Unter Lebensmitteldeklaration versteht man alle Informationen, die dem Konsumenten beim Verkauf eines Lebensmittels übermittelt werden (Definition aus: Grundkurs Gastronomieführung). Darunter fallen auch die mündlichen Erklärungen des Personals. Falls eine Serviceangestellte beispielsweise gefragt wird, ob der Schokoladenkuchen Gluten enthält, muss sie dem Kunden Auskunft über die enthaltenen Allergene im Schokoladenkuchen geben können. Bestimmte Deklarationen müssen sogar schriftlich in der Speisekarte oder auf einem Plakat stehen, wie beispielsweise, die Herkunft des Poulets.

#### 2. Checkliste – Was muss bei Essen deklariert werden?

**Sachbezeichnung:** Um welches Lebensmittel handelt es sich?

- Die übliche Bezeichnung muss verwendet werden. Fantasienamen sind verboten, z. B. darf Pouletgeschnetzeltes nicht „Weisse Fleischklösschen“ genannt werden.
- Geschützte Begriffe wie Bündnerfleisch, Feta oder Greyerzer ersetzen die Sachbezeichnung. Geschützte Begriffe dürfen nur verwendet werden, wenn das Lebensmittel deren kennzeichnenden Eigenschaften aufweist.
- Kräuterbutter muss mit echter Butter zubereitet werden;
- Bündnerfleisch darf nicht irgendeine Art von Trockenfleisch sein;
- Parmaschinken darf nur als solcher gekennzeichnet werden, wenn er auch aus dieser Region stammt.



**Herkunft:** Von wo kommt das Lebensmittel?

- Bei Fleisch und Fisch müssen die Tier- bzw. Fischart und das Herkunftsland schriftlich angegeben werden.

**Produktion:** Wurde das Lebensmittel mit speziellen Produktionsmethoden produziert (ggf. in der Schweiz nicht zugelassene Produktion)?

- Fleisch: Wenn er aus einer Produktion stammt, die in der Schweiz verboten ist (Produktion mit Hormonen und/oder Antibiotika) muss dies schriftlich deklariert werden.
- Fisch: Schriftliche Deklaration, ob Zucht oder Wildfang.
- Eier/Poulet: Falls es aus einer Produktion stammt, die in der Schweiz verboten ist (Käfighaltung), muss dies schriftlich deklariert werden.
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO): Müssen schriftlich deklariert werden.

**Allergendeklaration – Was schreibt die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vor?**

**Allergene:** Welche Gerichte können allergische Reaktionen auslösen?

- Substanzen, die Allergien auslösen können (z.B. Gluten, Milch, Nüsse), müssen ausgewiesen werden. In der Gastronomie genügt ein gut sichtbarer Hinweis, dass mündlich nachgefragt werden kann. Das Personal ist entsprechend geschult, die Informationen zu Allergenen liegen schriftlich vor.

**3. Beispiele**

- **Schweinschnitzel (CH) an einer Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln**  
**CHF 26.50 inkl. gesetzlicher MwSt.**

- **Pouletbrust\* (Brasilien) mit Ofenkartoffeln und Frühlingsgemüse**  
**CHF 25.60 inkl. gesetzlicher MwSt.**

\*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

- **Gebratenes Lachsfilet aus Wildfang (Nordpolarmeer) mit Trockenreis an einer Kräuterbuttersauce**  
**CHF 35.00 inkl. gesetzlicher MwSt.**

Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Die richtige und vollständige Deklaration der Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, besteht aus einem schriftlichen Hinweis und der mündlichen Auskunft.

Der obligatorische schriftliche Hinweis, dass man mündlich Auskunft über Allergene bekommt, muss gut sichtbar sein, beispielsweise auf der Speisekarte oder einem Anschlag. Folgender Wortlaut ist möglich:

*„Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Ihr Gastgeber.“*

Über Allergene muss man Auskunft geben, wenn sie als Zutat in einem Lebensmittel oder Gericht enthalten sind und wenn sie unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangen, beispielsweise über Messer oder Schneidebretter.

Eine schriftliche Deklaration auf der Karte mit Buchstaben- oder Zahlencodes ist freiwillig. Dabei muss der Umgang mit kurzfristigen Änderungen geklärt sein, um eine falsche Deklaration zu vermeiden.

Die Auskunftspflicht gilt für folgende Lebensmittel:

Allergen	Detail	Mögliches Vorkommen <sup>1</sup>
Glutenhaltige Getreide	Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen (Kamut®), Roggen, Gerste, Hafer	Mehl, Flocken, Griess, Brot, Gebäck, Teigwaren, panierte Gerichte, Kartoffelprodukte, Saucen, Suppen, Fertiggerichte, Fleischersatzprodukte, Desserts
Krebstiere	Hummer, Langusten, Crevetten, Scampi, Krebse etc.	Verarbeitet in Salaten, Suppen oder Saucen, asiatische Gerichte und Saucen, Kroepek
Eier	Inkl. Lysozym E1105 aus Hühnereiweiss. Eier von anderen Vögeln (z.B. Wachteln, Enten) gehören zwar nicht unter die Deklarationspflicht, sind häufig aber auch nicht verträglich	Verarbeitet in Teigwaren, Gebäck, panierten Gerichten, Kartoffelgerichten, Saucen, Süssspeisen, Glace, Quiches, Mayonnaise und Gerichte daraus, Salatsauce
Fische	Alle Fischarten, Fischeier	Verarbeitet in Aufstrichen, Sandwiches, Würzpasten, asiatischen Saucen, Sushi
Erdnüsse	Raffiniertes Erdnussöl wird in der Regel getragen	Asiatische Gerichte, Snacks, Schokolade, Gebäck, Süssigkeiten



Sojabohnen	Auch Emulgator Sojalecithin E322	Verarbeitet in Tofu, Sojasauce, Miso, Schokolade, Backwaren, Fertiggerichte, in asiatischen und vegetarischen Gerichten, Glace, Tempeh, Edamame
Milch (einschliesslich Laktose)	Die Milch von anderen Säugetiere als Kühen gehört zwar nicht unter die Deklarationspflicht, wird aber oft auch nicht vertragen	Käse, Butter, Joghurt, verarbeitet in Margarine, Salatsaucen, Gebäck, Brot, Wurst- und Fleischwaren, Würzmischungen, Streuwürze, Bouillonpasten, Kartoffelgerichte, Getränke mit Milchserum wie Rivella®, Süssspeisen, Schokolade
Hartschalenobst (Nüsse),	Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Verarbeitet in Brot, Gebäck, Müesli, Riegel, Nougat, Schokolade, Pesto, Marzipan
Sellerie	Knollen- und Stangensellerie	Verarbeitet in Suppen, Saucen, Salate, Würzmischungen/-marinaden, Bouillonpaste/-granulat, Kräutersalze, Streuwürze, Fertiggerichte, Wurst- und Fleischwaren
Senf	Auch Senfsprossen	Verarbeitet in Salaten, Salatsaucen, Fleisch- und Fischgerichte, Marinaden, Mayonnaise, Essiggemüse, Sandwiches, Gewürzmischungen, Curry
Sesamsamen	Auch schwarzer und brauner Sesam	Verarbeitet in Brot, Hamburger, Knäckebrötchen, Kracker, Riegel, Falafel, Süssigkeiten, als Sesampaste Tahini, Hummus, orientalische, asiatische und vegetarische Gerichte
Schwefeldioxid und Sulfite	E 220 bis 228	Wein, Dörrobst, getrocknetes Gemüse, Kartoffelflocken für Püree, Kartoffelprodukte
Lupinen	Verarbeitet werden die Samen	Verarbeitet in Mehl, Backwaren, Teigwaren, Fleischersatz
Weichtiere	Alle Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Pulpo	Sepia, verarbeitet in Paella, Suppen, Austernsauce, Würzpasten
<sup>1</sup> Die Aufzählung ist nicht abschliessend		



## Muster – Deklaration Allergene:

<p><i>Liebe Gäste,</i></p> <p>eine Speisekarte mit</p> <p><b>ALLERGENAUSZEICHNUNG</b></p> <p>erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.</p> <p>Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine</p> <p><b>LEBENSMITTELALLERGIE</b></p> <p>haben.</p> 	 <p><i>Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?</i></p> <p><i>Bitte fragen Sie unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.</i></p> <p><small>Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Produktion, Verpackung...) trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit der Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.</small></p>
---	---

oder ebenfalls auf der Speisekarte (anhand Bsp. Pizza):

<b>Gamberetti</b> Crevetten ASC, Spinat *1,2,12
<b>Tonno</b> Thon MSC, Kapern *1,2,11
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte MSC *1,2,10,11,12
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola DOP *1,2
<b>Quattro formaggi</b> Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Mascarpone *1,2,3

\*Allergene: Glutenhaltiges Getreide (1), Milch (2), Eier (3), Sojabohnen (4), Erdnüsse (5), Hartschalenobst oder Nüsse (6), Sellerie (7), Senf (8), Schwefeldioxid&Sulfite (9), Weichtiere (10), Fische (11), Krebstiere (12)



## Lebensmittelhygiene & Spuckschutz:

Immer wieder wird festgestellt, dass vor allem im Bereich Lebensmittelrecht und -hygiene viele „ungelernte“ Gastronomen an ihre Grenzen stossen. Umfassende Beratung zu diesem Thema kann in folgender Broschüre erhältlich gemacht werden:



### LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE

[https://www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf4/130327LeitlinielowDefinitiv\\_d.pdf](https://www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf4/130327LeitlinielowDefinitiv_d.pdf)

Zahlreiche Merkblätter, Leitfaden und Broschüren können gratis beim kantonalen Labor Zürich heruntergeladen werden:

[https://kl.zh.ch/internet/gesundheitsdirektion/klz/de/lebensmittel/formulare\\_merkblaetter.html](https://kl.zh.ch/internet/gesundheitsdirektion/klz/de/lebensmittel/formulare_merkblaetter.html)





## Verkauf von Lebensmitteln im Freien:

Merkblatt des Kantonalen Labors Zürich

### Die 9 Hauptregeln

1



#### **Geschützte Anlieferung der Lebensmittel**

- Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5 °C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2 °C, Kontrolle mittels Thermometer

2



#### **Schutz vor Verderb**

- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5 °C, Fisch bei max. 2 °C
- Kontrolle mittels Thermometer

3



#### **Lagerung der Lebensmittel**

- Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)

4



#### **Optimale Händehygiene**

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

5



#### **Überdeckter Verkaufsstand**

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

6



#### **Rauchverbot**

- Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen

7



#### **Abfälle**

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen

8



#### **Personalhygiene**

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden

9



#### **Selbstkontrolle**

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein



## Selbstkontrolle

### Erklärungen zu Hauptregel 9

Selbstkontrollkonzepte sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

#### 1. Betriebsbeschreibung:

Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, etc.

#### 2. Gefahrenanalyse:

Gefahren im Zusammenhang mit: Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene, Alkohol- und Tabakabgabe an Jugendliche, etc.

#### 3. Arbeitsanweisungen:

Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten, Reinigungspläne, Schulung zu Händehygiene, Kleidung, Wundpflege, Krankheit, etc.

#### 4. Aufzeichnungen:

Lagertemperaturen, Reinigungen, durchgeführte Untersuchungen, Personalschulung, etc.

- ▶ **Sagen, was getan wird.**
- ▶ **Tun, was gesagt wird.**
- ▶ **Belegen, dass es getan wird.**

## Wasser

### Erklärungen zu Hauptregel 4

#### 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.

#### Wasserqualität:

Wasser, das zum Trinken, Kochen, Zubereiten von Speisen und zum Waschen von Gemüse oder Früchten verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen. Dasselbe gilt für Wasser zum Händewaschen und zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen, die der Lebensmittelverarbeitung dienen oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

#### Ausrüstung zum Händewaschen:

Fließendes warmes oder kaltes Wasser sowie Flüssigseife, Einwegpapier und evtl. Desinfektionsmittel.

#### Trinkwassernetz:

Ein Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz wird bei längerer Standzeit empfohlen. Dabei ist der Einsatz von trinkwassertauglichen Materialien und eines Rückflussverhindersers Vorschrift. Die örtliche Wasserversorgung muss über den geplanten Trinkwasserbezug informiert werden. Nach einem längeren Stillstand muss die Trinkwasserleitung kräftig gespült werden.

#### Kanister:

Falls ein Anschluss an das Netz fehlt oder der Stand nur für kurze Zeit betrieben wird, kann Trinkwasser in ausreichender Menge in Kanistern oder Tanks vorrätig gehalten werden. Sie müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen und leicht zu reinigen und vollständig zu entleeren sein. Trinkwasserbehälter sollen vor Erwärmung geschützt an dunklen Standorten gelagert werden. Das Wasser muss regelmässig, mindestens täglich gewechselt werden. Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren und zu trocknen.

#### Abwasser:

Falls ein Anschluss an ein Abwasserleitsystem fehlt, ist das Abwasser in einem Gefäss aufzufangen und umweltgerecht zu entsorgen.

## Jugendschutz beim Verkauf von Alkohol und Tabak

Jeder Verkaufsstand von alkoholischen Getränken hat gut sichtbar ein Hinweisschild\* mit folgendem Inhalt anzubringen:

#### Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren!

#### Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren!

\*) Zu beziehen bei der Eidg. Alkoholverwaltung, Länggassstrasse 35, 3000 Bern 9, [www.eav.admin.ch](http://www.eav.admin.ch) oder bei der Zürcher Fachstelle des Alkohol- und Medikamenten-Missbrauchs, Langstrasse 229, 8031 Zürich, Tel. 044 271 87 23, [www.zuefam.ch](http://www.zuefam.ch)

## Kennzeichnung

Vorverpackte Produkte müssen die Vorschriften zur Kennzeichnung erfüllen (siehe dazu das Merkblatt Kennzeichnung).

Bei offen angebotenen Lebensmittel gilt die mündliche Auskunftspflicht. Das Produktionsland von Fleisch ist aber auf jeden Fall schriftlich am Stand anzubringen.



## Allergenkennzeichnung im Offenverkauf:

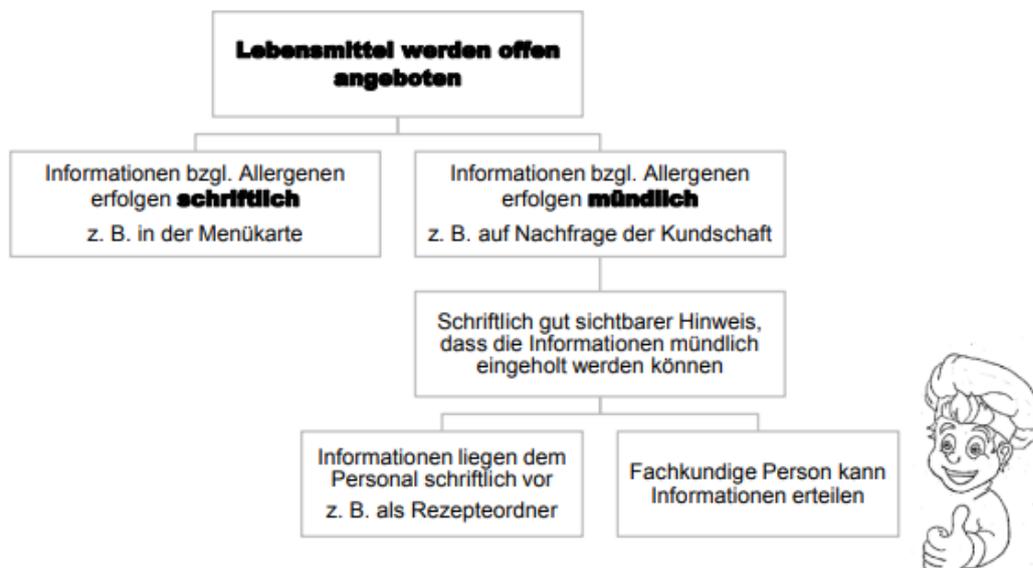
### Merkblatt des Kantonalen Labors Zürich

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen speziell gekennzeichnet werden. Dies gilt auch für Lebensmittel, die im Offenverkauf abgegeben werden.

Im Offenverkauf und in der Gastronomie kann die Auskunft mündlich erfolgen. Dazu müssen folgende Punkte erfüllt sein:

- es muss schriftlich darauf hingewiesen werden, dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, mündlich beim Personal eingeholt werden können
- die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein
- die Informationen müssen schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person kann die Auskunft erteilen

Die nachstehende Graphik zeigt die Vorgaben. Auf Seite 2 sind die Zutaten aufgeführt, die gemäss Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.



Anbei findet sich ein Muster, wie ein schriftlich gut sichtbarer Hinweis formuliert werden kann:

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.**



## Grillieren und Offenverkauf an Festanlässen und in der Gartenwirtschaft (Spuckschutz / Gasgrill etc.):

### FALSCH



### RICHTIG



Einen Spuckschutz braucht es dann, wenn der Grill oder die zu verkaufenden Esswaren ungeschützt dem Publikum zugewandt sind.

Weiter gilt es zu beachten, dass bei Inbetriebnahme von Grillgeräten jeglicher Art sowie von Fritteusen und weiteren Kochgeräten auch das entsprechende Löschmittel verfügbar ist (Löschdecke, Feuerlöscher etc.)

Merkblatt VITOGAZ; Arbeitskreis LPG; Kommission Flüssiggas:

[https://www.vitogaz.ch/fileadmin/Redakteur/Vitogaz/Dokumente/Factsheet -  
\\_Kontrolle von Gasgrills an Veranstaltungen DE.pdf](https://www.vitogaz.ch/fileadmin/Redakteur/Vitogaz/Dokumente/Factsheet_-_Kontrolle_von_Gasgrills_an_Veranstaltungen_DE.pdf)



## Kontrolle von Gasgrills an Veranstaltungen

Neu verlangen die gesetzlichen Vorschriften in der Schweiz, dass Gasgrills (Gasgeräte), welche an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen eingesetzt werden über die Vignette einer gültigen Gaskontrolle verfügen und der Betreiber vor Ort eine entsprechende Checkliste ausfüllt.

### 1 Gesetzliche Grundlage

Gesetzliche Grundlage für die Benützung von Gasgeräten an Veranstaltungen ist der [Artikel 32c der Verordnung über Unfallverhütung VUV](#):

<sup>4</sup> Die Flüssiggasanlagen sind vor der Inbetriebnahme, nach Instandhaltungen und nach Änderungen sowie periodisch zu kontrollieren, insbesondere hinsichtlich der Dichtheit.

<sup>5</sup> Sie dürfen nur von Personen erstellt, geändert, in Stand gehalten und kontrolliert werden, die ausreichende Kenntnisse nachweisen können.

Die [EKAS-Richtlinie 6517](#) konkretisiert die Anforderungen der periodischen Kontrolle. Unter 16.2.2 ist festgelegt:

Aufgrund von Nutzung und Gefährdungspotential (Stand der Technik) sind folgende periodische Kontrollintervalle für Flüssiggasanlagen zu beachten:

- ein Jahr für bei Veranstaltungen (Festwirtschaft mit Verkaufsständen) eingesetzte Flüssiggasanlagen

Periodische Kontrollen dieser Flüssiggasanlagen sind von einem gemäss Unterkapitel 18.2 ausgebildeten Fachmann auszuführen. Sie werden mit Kontrollbescheinigung und Vignette dokumentiert.

### 2 Wie funktioniert der Nachweis für Veranstaltungen?

Der Nachweis, dass ein Gasgrill an einer bewilligungspflichtigen Veranstaltung sicher betrieben werden kann, erfolgt in zwei Stufen:

- a. Nachweis für einen sicheren Gasgrill durch Gaskontrolle (Kontrollbescheinigung) und Vignette (siehe Kapitel 3)
- b. Nachweis des fachgerechten Gebrauchs (Handhabung) durch Ausfüllen der Checkliste Veranstaltung bei jeder Veranstaltung (siehe Kapitel 4)

### 3 Nachweis für einen sicheren Gasgrill

Um die Funktionstüchtigkeit des Gasgrills zu gewährleisten, muss der Gasgrill jährlich kontrolliert werden.

Es dürfen nur qualifizierte Personen eine Kontrolle an Gasgrills für Veranstaltungen vornehmen. Sie finden die Liste der vom [Verein Arbeitskreis LPG](#) geprüften und zugelassenen Gaskontrolleure unter [diesem Link](#).

Bei der Gaskontrolle werden die Dichtheit, die Aufstellung der Gasflaschen, die Druckregler, die Schläuche, und die Gasgeräte kontrolliert. Der Kontrolleur kann auf Wunsch auch Verbrauchsmaterial wie Schläuche und Druckregler gegen Verrechnung ersetzen. Servicearbeiten an Gasgeräten werden vom Fachhändler ausgeführt.



Eine Gaskontrolle für einen Grill dauert je nach Arbeitsaufwand normalerweise 15-20 Min und kostet (inkl. Vignette 40 – 50 Franken (ohne Fahrkosten). Allfällige Reinigungskosten werden zusätzlich verrechnet.  
Eine erfolgreiche Gaskontrolle wird durch das Anbringen der Vignette und das Aushändigen der Kontrollbescheinigung für Veranstaltungen dokumentiert.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Arbeitskreis LPG</b> Kommission Flüssiggas										nächste Kontrolle	
<b>Cercle de travail GPL</b> Commission Gaz de pétrole liquéfiés										prochain contrôle	
<b>Circolo di lavoro GPL</b> Commissione Gas di petrolio liquefatto										prossimo controllo	
2017	2018	2019	2020	2021	2022						

Nach erfolgreicher Gaskontrolle wird am Gasgerät (Grill) eine Vignette des Vereins Arbeitskreis LPG angebracht.

Eine Gaskontrolle wird durch eine abgegebene Kontrollbescheinigung dokumentiert.

Bitte beachten: die Vignette ist nur ein schnelles optisches Erkennungszeichen. Sie kann aber mit der Zeit durch Reinigung, Verschmutzung, Hitze beschädigt werden, nicht mehr leserlich sein oder verloren gehen. Ausschlaggebend als Dokument ist die entsprechende Kontrollbescheinigung Veranstaltungen für diesen Gasgrill, auch ohne sichtbare Vignette! Die Gültigkeit der Bescheinigung beläuft sich auf ein Jahr ab Kontrolldatum.

Die Kontrollbescheinigung muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.

## 4 Nachweis des sicheren Gebrauchs

Der Nachweis eines kontrollierten Gasgrills allein genügt nicht. Es ist auch eine fachgerechte Handhabung zu gewährleisten!

Aus diesem Grund muss vor jeder Veranstaltung die [Checkliste Veranstaltungen](#) (siehe nächste Seite) vor Ort ausgefüllt werden.

Dabei sind die Instruktion der Mitarbeiter, die Aufstellungsbedingungen, die Schläuche und weitere Punkte zu überprüfen.

Bitte beachten: die ausgefüllte Checkliste muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.



<b>Checkliste Veranstaltungen</b>	Ja	Nein *
<b>1. Allgemeines</b>		
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine Druckregler mit deutschen Anschlüssen an schweizerischen Gasflaschen & keine Druckregler mit schweizerischen Anschlüssen an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (z.B. Feuerlöscher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Instruktion der Mitarbeiter</b>		
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft? (z.B. mittels Lecksuchspray)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Aufstellung der Gasflaschen</b>		
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchsgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Schläuche</b>		
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungsbedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber .....		
Anlass / Ort .....		
		Standnummer .....
Datum .....	Unterschrift .....	

\* Ist ein Nein angekreuzt, dürfen die Gasgeräte nicht betrieben werden, bis der Mangel behoben ist!

**Nur durch die Kontrollbescheinigung/Vignette und die ausgefüllte Checkliste ist der Nachweis der sicheren Verwendung eines Gasgrills gegeben!**



## Brandschutz

### Flucht- und Rettungswege

Flucht- und Rettungswege dienen zwei unterschiedlichen Zwecken:

**Fluchtwege dienen zur Entfluchtung von Personen im Ereignisfall;**

**Rettungswege dem Retten von Personen und Sachen durch die Feuerwehr.**

Dadurch ergeben sich zwei entgegengesetzte Laufrichtungen von Flüchtenden und Rettern. Aus diesem Grund sollten bei Grossveranstaltungen Flucht- und Rettungswege getrennt geführt werden.

### Allgemeine Informationen

Die Dimensionierung von Fluchtwegen ist abhängig von:

- der maximalen Personenanzahl
- der Geschossebene
- der Fluchtwegbreite und -länge
- der Anzahl der Ausgänge

Bei einer Personenbelegung eines im Erdgeschoss befindlichen Raums, mit mehr als 200 Personen, sind mindestens zwei Ausgänge mit einer Breite von 1,2 m in entgegengesetzter Richtung erforderlich. Für je 100 weitere Personen ist eine zusätzliche Fluchtwegsbreite von je 0,6 m vorzusehen. <sup>1</sup>

Die Bemessungsgrundlage (0,6 m) ist auf die durchschnittliche Schulterbreite eines Menschen zurückzuführen, demnach können immer 2 Personen gleichzeitig durch eine 1,2 m breite Tür gehen. Die Bemessungsgrundlage von 1,2 m/200 Personen bezieht sich auf eine Entfluchtungsdauer, in der es den Besuchern möglich sein soll, eine Versammlungsstätte zu verlassen, bevor die Rauchgase eines Brandes das Atmen unmöglich machen. Für Bauentscheide (Baugenehmigungen) ab dem 1. Januar 2015 sind bei über 1,2 m Fluchtwegbreite Zwischenschritte ausserhalb des 0,6-Meter-Rasters zulässig. In der Praxis bedeutet dies, dass über einen 1,4 m breiten Ausgang rechnerisch 233 Personen entfluchtet werden können. <sup>2</sup>

Im Freien sind pro 1,2 m Fluchtwegsbreite im „Idealfall“ zwischen 450 und 800 Personen zulässig, da hier im Brandfall nicht primär die Verrauchung, sondern andere Faktoren wie Fluchtweglänge, Treppenanlagen, Bodenbeschaffenheit, Zu- und Abwegbarkeit, Gegenströme von Besuchern etc. ausschlaggebend sind. Wie viele Personen über einen Notausgang entfluchtet werden können, muss pro Ausgang ganz individuell betrachtet werden. Hierbei hilft die Disziplin des Crowdmanagements. <sup>3</sup> Die erforderliche Breite von Rettungswegen bezieht sich speziell bei Open-Air-Veranstaltungen in der Regel auf die Breite und Anzahl der Rettungsfahrzeuge (Feuerwehr und Sanität). Bei einer Entfluchtung bzw. Räumung (z. B. durch den Veranstalter) oder auch Evakuierung (z. B. durch die Feuerwehr) ist der Zeitfaktor bzw. die Dauer entscheidend. Befindet sich auf dem Fluchtweg ein Hindernis, z. B. ein Engpass, und kann die Menschenmenge nicht ungehindert vorbeiströmen, so kommt es zu Stauungen. Menschen von hinten strömen nach, während sich am Hindernis ein „Pfropfen“ bildet. Jetzt kann es zu gefährlichen Personendichten kommen, welche bis zum Ersticken der



eingequetschten Personen führen können. Flucht- und Rettungswege sind deshalb immer frei zu halten, Türen dürfen nicht verschlossen sein oder müssen sich von innen ohne Hilfsmittel öffnen lassen!

<sup>1</sup> [Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen VKF – Flucht- und Rettungswege 26.03.2003 / 16-03d](#)

<sup>2</sup> [Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen VKF – Flucht- und Rettungswege 01.01.2015 / 16-15de](#)

<sup>3</sup> SN EN 13200-1:2003 D

### Anlässe in Bauten, Räumen und Zelten

Eine gute Übersicht über die verschiedenen Auflagen vermittelt das folgende Merkblatt „Anlässe in Bauten, Räumen und Zelten der Stadt Zürich, Schutz & Rettung.

Dieser kann über die Homepage der Stadt Zürich, Schutz & Rettung heruntergeladen werden.

[https://www.stadt-zuerich.ch/pd/de/index/schutz\\_u\\_rettung\\_zuerich/feuerpolizei/formulare\\_u\\_merkblaetter.html#feuerpolizei\\_licheauflagenfuerveranstaltungen](https://www.stadt-zuerich.ch/pd/de/index/schutz_u_rettung_zuerich/feuerpolizei/formulare_u_merkblaetter.html#feuerpolizei_licheauflagenfuerveranstaltungen)



## Anlässe in Bauten, Räumen und Zelten

### Geltungsbereich

Die nachstehend aufgeführten Bedingungen gelten für öffentliche und private Anlässe in Bauten, Räumen und Zelten. Die Brandschutzmassnahmen basieren auf der Verordnung über den vorbeugenden Brandschutz (VVB), der Brandschutznorm und den Brandschutzrichtlinien der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF).

### Sorgfaltspflicht

Eigentümer- und Nutzerschaft (Liegenschaftsverwaltung, Pächter, Veranstalter, Hauswart und Mieter etc.) von Bauten und Anlagen sorgen in Eigenverantwortung dafür, dass die Sicherheit von Personen und Sachen gewährleistet ist. Für Personen-, Brand- und Sachschadenfälle, welche aufgrund der Nichtbefolgung von feuerpolizeilichen Auflagen und Vorschriften entstehen, kann der Gebäudeeigentümer/-nutzer straf- und zivilrechtlich haftbar gemacht werden.

Die Erstellung und der Umbau von Liegenschaften, technischen Installationen usw. sowie jede Nutzungs- oder Zweckänderung bedürfen unter anderem einer Bewilligung der zuständigen Bau- und Feuerpolizei.

Jedermann hat mit Feuer und offenen Flammen, Wärme, Elektrizität und anderen Energiearten, feuer- oder explosionsgefährlichen Stoffen sowie mit Maschinen, Apparaten usw. so umzugehen, dass keine Brände oder Explosionen verursacht werden oder entstehen können.

### Bei Veranstaltungen gelten folgende Auflagen:

1. Maximal zulässige Personenbelegung pro vorhandene Raumausgänge:
  - 1.1 50 -100 Personen: Zwei Ausgänge mit je mindestens 0.90 m Breite.  
Die Ausgänge können zu einer Treppenanlage führen.
  - 1.2 100 -200 Personen: Drei Ausgänge mit je 0.90 m Breite oder zwei Ausgänge von 0.90 m und 1.20 m Breite.  
Die Ausgänge müssen zu zwei Treppenanlagen führen.
  - 1.3 Über 200 Personen: Alle Ausgänge müssen mindestens 1.20 m betragen.

Erdgeschoss:	pro 100 Personen	=	0.60 m Breite
Obergeschosse:	pro 60 Personen	=	0.60 m Breite
Untergeschosse:	pro 60 Personen	=	0.60 m Breite
- 1.4 Die Ausgänge müssen ins Freie oder zu mindestens zwei Treppenanlagen führen. Sämtliche Fluchttüren bis ins Freie müssen in Fluchtrichtung öffnen.
- 1.5 Die an die Raumausgänge anschliessenden Fluchtwege (Korridore, Treppen etc.) müssen nichtbrennbar ausgebaut sein und bis ins Freie den Türbreiten entsprechen, mindestens aber eine Breite von 1.20 m aufweisen.
- 1.6 Die Ausgänge sind so anzuordnen, dass innerhalb der Räumlichkeiten verschiedene Fluchtrichtungen möglich sind.
2. Alle Ausgänge und Notausgänge, sowie die anschliessenden Fluchtwege (Korridore, Treppenhäuser, Haustüren etc.), sind bei allen Veranstaltungen stets völlig frei, sicher und ohne jegliche Hilfsmittel (Schlüssel, Werkzeuge etc.) benutzbar zu halten. Schlüsselkästchen an Fluchttüren sind nicht gestattet. Ausgänge und Notausgänge dürfen zu keiner Zeit mit Sitzgelegenheiten oder anderen Dingen verstellt oder überstellt werden.
3. In Bauten, Räumen und Zelten mit mehr als 300 Personen sind Ausgänge und Notausgänge sowie die daran anschliessenden Fluchtwege gemäss der VKF-Brandschutzrichtlinie "Kennzeichnung von Fluchtwegen - Sicherheitsbeleuchtung - Sicherheitsstromversorgung" mit entsprechenden Sicherheitsbeleuchtungen und Rettungszeichen zu versehen.



2/4

4. Für Bestuhlungen sind die folgenden Bedingungen einzuhalten:
- 4.1 Konzertbestuhlung - Bestuhlung ohne Tische:

Freiraum zwischen Sitzreihen	min. 0.45 m Breite
Ausscheidung Verkehrs- und Fluchtwege im Raum	min. 1.20 m Breite
Anzahl Plätze pro Sitzreihe: einseitiger Zugang	max. 16 Sitzplätze
zweiseitiger Zugang	max. 32 Sitzplätze

Stühle der Sitzreihen müssen am Boden fest verankert oder reihenweise miteinander fest und unverrückbar verbunden sein (siehe Bilder 1 und 2).
- 4.2 Bankettbestuhlung - Bestuhlung mit Tischen: (siehe Bild 3)

Abstand zwischen zwei Tischen:	min. 1.40 m Breite
Ausscheidung Verkehrs-/ Fluchtwege im Raum	min. 1.20 m Breite
5. Allfällige Grill- und Kocheinrichtungen sind so zu platzieren, dass Fluchtwege nicht beeinträchtigt werden. Insbesondere solche mit Flüssiggasbetrieb sind nach Möglichkeit im Freien aufzustellen. In unmittelbarer Nähe sind geeignete Löschmittel bereitzustellen (Handfeuerlöscher, Löschdecken).
6. Für die Beheizung von Festzelten dürfen keine Heizgeräte mit offenen Flammen verwendet werden. (z.B. Gasgebläse usw.) Möglich sind im Freien aufgestellte Ölheizungen mit Gebläse, Elektroheizungen und katalytische Gasheizungen (Pilzstrahler).
7. Flüssiggasflaschen und deren Zuleitungen zu den Verbrauchern sind vor dem Publikum geschützt und soweit möglich ausserhalb des Gebäudes oder Festzeltes nach Angabe der Feuerpolizei aufzustellen. Die Verwendung von Flüssiggas in Räumen, die ganz oder teilweise unter dem Terrain liegen, ist grundsätzlich nicht gestattet. Flüssiggasflaschen nicht auf Schächte oder Rinnen stellen.
8. Elektroinstallationen, Beleuchtungen, Lüftungs- und Heizanlagen sind gemäss Brandschutzrichtlinien zu erstellen, zu warten und zu betreiben. Die Montage- und Betriebsvorschriften der Hersteller sowie Vorschriften anderer Behörden sind einzuhalten.
9. Bauten, Räume und Zelte mit mehr als 300 Personen sind gegen Blitzschlag zu schützen.
10. Pyrotechnische Gegenstände dürfen nur so abgebrannt werden, dass für Personen und Sachen keine Gefährdung entsteht. Die Verwendung von pyrotechnischen Gegenständen im Innern von Gebäuden bedarf einer Bewilligung der zuständigen Behörde.
11. Je nach Risiko und Gefährdung sind nach Angabe der Feuerpolizei weitere Massnahmen zu treffen:
  - Bereitstellen von geeigneten Löschmitteln wie z.B. Löschdecken, Handfeuerlöscher, Feuerlöschposten oder Druckleitung der Feuerwehr.
  - Anordnung eines vom Veranstalter zu stellenden Ordnungsdienstes, um die Sicherheit der Personen zu gewährleisten.
  - Anordnung einer Feuerwache, z.B. durch Angehörige der Milizfeuerwehr.
  - Installation eines Nottelefons zur Alarmierung von Rettungsdiensten wie Polizei, Feuerwehr und Sanität. Ein aktuelles Verzeichnis der Notfallnummern ist anzubringen.

Diese Aufzählungen sind nicht abschliessend. Je nach Risiko und Gefährdung bleiben weitere Sicherheitsmassnahmen ausdrücklich vorbehalten.
12. Der Einsatz der Feuerwehr sowie weiterer Rettungsdienste muss jederzeit ungehindert möglich sein. Rettungszufahrten sind zwingend freizuhalten und Hydranten, Löschposten und dergleichen müssen jederzeit zugänglich und einsatzbereit sein.
13. Kontrollen durch die Feuerpolizei werden unangemeldet durchgeführt und deren Anordnungen sind unbedingt Folge zu leisten. Aufwendungen der Feuerpolizei werden dem Veranstalter nach dem zurzeit geltenden Stundensatz in Rechnung gestellt.



3/4

14. Dieses Merkblatt hat nur Gültigkeit für die feuerpolizeilichen Belange. Auflagen anderer Behörden bleiben ausdrücklich vorbehalten.
15. Die Lokalitäten und Einrichtungen sind der Feuerpolizei möglichst frühzeitig und vor Veranstaltungsbeginn zur Abnahme anzumelden.

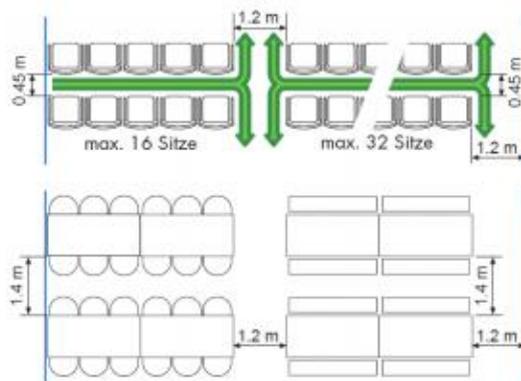


Bild 1: Notwendige Abstände sowie maximale Anzahl Sitze einer Sitzreihe



Bild 2: Befestigung der Bestuhlung

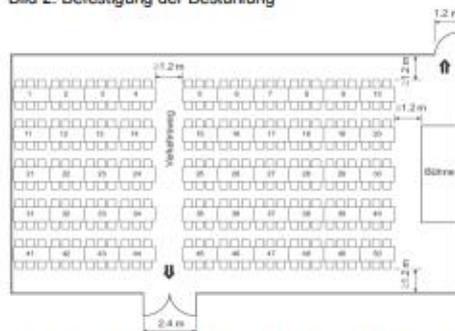


Bild 3: Beispiel einer Bankettbestuhlung mit den notwendigen Fluchtwegen



4/4

#### **Dekorationen**

1. Dekorationen dürfen nicht zu einer unzulässigen Gefahrenerhöhung führen. Sie dürfen Personen nicht gefährden und Fluchtwege nicht beeinträchtigen.
2. Dekorationen sind so anzubringen, dass
  - a) die Sicherheit von Personen nicht gefährdet ist;
  - b) die Sichtbarkeit der Kennzeichnung von Fluchtwegen und Ausgängen (Rettungszeichen) nicht beeinträchtigt wird;
  - c) Sicherheitsbeleuchtungen weder verdeckt noch in ihrer Wirksamkeit beeinträchtigt werden;
  - d) Ausgänge weder verdeckt noch verschlossen werden;
  - e) Brandmelde- und Löscheinrichtungen (z.B. Handfeuermelder, Brandmelder, Handfeuerlöscher, Löschposten, Sprinkler) weder verdeckt noch in ihrer Wirksamkeit und Zugänglichkeit beeinträchtigt werden;
  - f) sie durch die Wärmestrahlung von Lampen, Heizapparaten, Motoren und dergleichen nicht entzündet werden können, und dass bei diesen kein gefährlicher Wärmestau entstehen kann.
3. In Fluchtwegen (z.B. Korridore/Treppenhäuser) dürfen keine brennbaren Dekorationen angebracht werden.
4. Spiel- und Reklameballone dürfen nur mit nicht brennbarem Gas oder Gasgemisch gefüllt werden.
5. Dekorationen in Räumen mit Publikumsverkehr müssen aus Material der RF2 bestehen. In Räumen mit einer Sprinkleranlage genügt Material der RF3.
6. Die Materialien dürfen im Brandfall weder brennend abtropfen noch giftige Gase entwickeln.
7. Dekorationen aus Massivholz (z.B. Bretter allseitig gesägt, Brettdicke  $\geq 10$  mm) sind auch dort zulässig, wo Material der RF2 verlangt wird.
8. Stroh, Heu, Papierschnitzel, Schilf, Tannenreisig und dergleichen dürfen für Dekorationen nicht benutzt werden.

Schutz & Rettung, Feuerpolizei; Juli 2017



## Kontrollen in Uster:

Die Kontrollen der Gastronomie- und Klein- und Mittelverkaufsbetriebe sowie der Anlässe werden gemäss folgenden Checklisten vollzogen:

Kontrollblatt / Vollzug		uster Wohnstadt am Wasser						
Verwaltungspolizei								
<input type="checkbox"/> Gastgewerbe <input type="checkbox"/> Klein- und Mittelverkauf <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolle VePo <input type="checkbox"/> Kontrolle Andere								
Datum:		Zeit:						
Funktionär/e:								
<b>Angaben zum Betrieb</b>								
Name:		PLZ / Ort:						
Bemerkungen:								
<b>Patentinhaber/in</b>								
Änderungen gegenüber Betriebsblatt: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		Bemerkungen:						
<b>Stellvertretung</b>								
Änderungen gegenüber Betriebsblatt: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		Bemerkungen:						
<b>Öffnungszeiten (von / bis)</b>								
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So		
<b>Dauernde Hinausschiebung der Schliessungsbewilligung</b>								
<input type="checkbox"/> Ja		<input type="checkbox"/> Nein						
<b>Checkliste / Fragenkatalog</b>				Verw.	OBV	Verz.	Andere	Bem.
Patentinhaber/in vor Ort?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Stellvertreter/in vor Ort?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Gültiges Patent vorhanden?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Patentart		<input type="checkbox"/> ohne Alkohol	<input type="checkbox"/> mit Spirituosen					
Hinweis betr. Jugendschutz sichtbar angebracht?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Ist eine Preisliste vorhanden?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Alkoholfreie Getränke günstiger?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Sind die Preise in CHF angegeben?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Deklaration?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Fleischherkunft:		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Mwst:		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Allergene?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Weitere:		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Broschüre abgegeben?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Rauchverbot eingehalten?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
<small>(Art 5.42/92z 1992/12 VStG/ Bundesgesetz/ Bundesverordnung zum Schutz vor Passivrauch)</small>		Wirt	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein				
		Gast	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein				
Befinden sich Spielautomaten im Betrieb?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
<b>Wenn ja, Spielautomat und Kennzeichnung fotografieren!</b>								



Checkliste / Fragenkatalog	Feststellungen etc.		Verw.	OBV	Verz.	Andere	Bem.
Ist ein Zigarettenautomat installiert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Entspricht dieser den geltenden Jugendschutzbestimmungen?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Wurde ein <u>Fumoir</u> eingerichtet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Gartenwirtschaft / Boulevardcafé vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Grenzen eingehalten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Ist ein Lautsprecher installiert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Lärmimmissionen aus Gastwirtschaft?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Kontrolle Küche?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
<b>Bemerkung 1:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 2:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 3:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 4:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 5:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 7:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 8:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 9:</b>							
						Termin:	
<b>Bemerkung 10:</b>							
						Termin:	
Weitere Gesetzgebung?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Welche:				
Bemerkungen zum Fragenkatalog?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Welche:				
Vollumfängliche Kontrolle durch <u>Vepo</u> nötig?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
Kontrolle durch Lebensmittelinspektor nötig?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein					
<b>Wenn ja, zwingend Situationsfotos erstellen!</b>							
Ort / Datum:				Ort / Datum:			
Unterschrift Funktionär:				Unterschrift: <input type="checkbox"/> Patentinhaber <input type="checkbox"/> Stellvertreter			
Nachkontrolle Datum:							
Unterschrift Funktionär:				<input type="checkbox"/> In Ordnung <input type="checkbox"/> Weiterungen			



Stadtpolizei / Verwaltungspolizei



**uster**  
Wohnstadt am Wasser

**KONTROLLBLATT VERANSTALTUNGEN**

Veranstaltungsname:

Kontrolldatum:  Kontrollzeit / -dauer:

Kontrolliert durch:  ~~Vepo~~  Fachdienst  ~~Sipo~~ / VP

Kontrolle alle Bereiche  Kontrolle Teilbereiche



Checkliste / Fragenkatalog	Feststellungen	Massnahmen	SB
<b>Gastwirtschaftsgesetz und weitere Gesetzgebung</b>			
Bewilligung vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
Bewilligungsinhaber vor Ort?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
Alle Bewilligungspunkte eingehalten?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> OBV <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
Wenn beantragt, Verlängerung vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
Bewilligte Endzeit eingehalten?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
Preisliste vorhanden? Deklaration Fleischherkunft? Preise in CHF? Alkoholfreie Getränke günstiger?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
Jugendschutzplakat vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verzeigung <input type="checkbox"/> Andere	
<b>Feuerpolizei</b>			
Checkliste Gas vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verfügung <input type="checkbox"/> Meldung <del>EüPo</del> <input type="checkbox"/> Andere	
Feuerlöscher oder Brandschutzdecke vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verfügung <input type="checkbox"/> Meldung <del>EüPo</del> <input type="checkbox"/> Andere	
Notausgänge frei?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Verfügung <input type="checkbox"/> Meldung <del>EüPo</del> <input type="checkbox"/> Andere	



<b>Lebensmittelhygiene</b>			
Spuckschutz Offenverkauf Esswaren vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Kein Offenverkauf	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Meldung LH	<input type="checkbox"/> Verfügung <input type="checkbox"/> Andere
Spuckschutz / Abstandhalter Grill vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Kein Grill	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Meldung LH	<input type="checkbox"/> Verfügung <input type="checkbox"/> Andere
Handwascheinrichtung vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Kein Grill	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Meldung LH	<input type="checkbox"/> Verfügung <input type="checkbox"/> Andere
<b>Verkehr</b>			
Parkierungskonzept vorhanden? (nur wenn Bewilligungsaufgabe)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Andere	<input type="checkbox"/> OBV
Parkierungskonzept eingehalten? (nur wenn Bewilligungsaufgabe)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Andere	<input type="checkbox"/> OBV
Parkierungschaos	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Verwarnung <input type="checkbox"/> Andere	<input type="checkbox"/> OBV
Verkehrsfluss	<input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Stau <input type="checkbox"/> Andere		
<b>Weitere Dienste / Gesetzgebungen / etc.</b>			



## Gesetzesgrundlagen:

Diese Auflistung beinhaltet grundsätzlich die übergeordnete Gesetzgebung von Bund und Kanton sowie einige Zusatzverordnungen. Die Auflistung ist nicht abschliessend und ohne Gewähr.

- **Gastgewerbegesetz** des Kantons Zürich (GGG) vom 01.12.1996
- **Verordnung zum Gastgewerbegesetz** des Kantons Zürich (VO GGG) vom 16.07.1997
- **Lebensmittelgesetz** (LMG) vom 20.06.2014 (Stand am 01.05.2017)
- **Lebensmittelverordnung** (LMV) vom 01.03.1995 (Stand am 12.07.2005)
- **Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel** (LIV) vom 16.12.2016 (Stand am 12.06.2018)
- **Lebensmittelrecht** vom 01.05.2017
- **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung** (LGV) vom 16.12.2016 (Stand am 01.05.2018)
- **Versicherungs- und Unfallverordnung** vom 01.04.2017
- **Gesetz über die Feuerpolizei und das Feuerwehrewesen** (FFG)14 (vom 24. September 1978)
- Weitere....



Parlament			
Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG			
Bundesrat			
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung LGV	Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle VSFK	Verordnung über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände NKPV	Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung LMVV
Eidgenössisches Departement des Innern EDI			
Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRH	Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmittel tierischer Herkunft VRLH	Zusatzstoffverordnung ZuV	Hygiene-Verordnung HyV
Aromenverordnung	Verordnung über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln VLVH	Kontaminantenverordnung VHK	Verordnung über neuartige Lebensmittel
Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln VZVM	Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV	Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel VGVL	Verordnung über die Hygiene beim Schlachten VHyS
Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLPH	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft VLTH	Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschen TBDV	Bedarfsgegenstandsverordnung
Verordnung über Getränke	Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf VLBE	Verordnung über kosmetische Mittel VKos	Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt HKV
Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel VNem		Spelzeugverordnung VSS	Verordnung über Aerosolpackungen
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV			
Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln mit Ursprung oder Herkunft Japan	Verordnung über die Einfuhr von Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien	Tschernobyl-Verordnung	