

## Betriebsvorschriften für Festwirtschaften

Betriebsname: .....

Ort: **8604 Volketswil, Griespark**

Datum/Zeit: **Freitag, 03. Juli 2020 – Sonntag 05. Juli 2020**

---

### Verantwortliche Person:

Name: .....

Vorname: .....

Geb. Datum: .....

Adresse: .....

Ort: .....

---

### Der Veranstalter Dorf-Fest Volketswil verfügt;

#### Festwirtschaft

1. Der Betreiber ist verpflichtet beim Verkauf von Alkohol und Tabak die gesetzlichen
2. Bestimmungen zum Jugendschutz gemäss § 48, Abs. 5 und 6, Gesundheitsgesetz (GesG) einzuhalten. Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass das gesamte Verkaufspersonal von alkoholischen Getränken und Tabakwaren im Vorfeld der Veranstaltung entsprechend informiert wird. Unterstützung bieten die Regionalen Stellen für Suchtprävention oder es kann die Online-Schulung [www.jalk.ch](http://www.jalk.ch) genutzt werden. Materialien wie Jugendschutz-Bändel, Age Calculator, Hinweistafeln etc. können unter [www.suchtpraevention-zh.ch](http://www.suchtpraevention-zh.ch) bezogen werden.
3. Gemäss § 23 Gastgewerbegesetz ist eine Auswahl (mindestens zwei) alkoholfreier Getränke nicht teurer anzubieten, als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.

4. Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen 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 werden.
5. Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist.
6. 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.
7. Es müssen angemessene Einrichtungen oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen oder ungeniessbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
8. 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.
9. 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.
10. Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen und Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen dadurch, dass sie unverpackt sind, nicht nachteilig beeinflusst werden. (Art. 51 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung SR 817.02). Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein. (Art. 19 Hygieneverordnung SR 817.024.1).
11. Die Lebensmittelkontrolle behält sich vor, Festwirtschaften und Verkaufsstände stichprobenweise zu überprüfen.
12. Ab dem 1. Mai 2010 gelten die eidgenössischen und kantonalen Vorschriften zum Schutz von Passivrauchen in allen geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen.

13. Keine Rolle spielt das Baumaterial des geschlossenen Raumes. Entsprechend können auch Zeltbauten mit textilen Wänden als geschlossene Räume gelten.
14. Eine Ausnahme vom Rauchverbot ist nur dann gerechtfertigt, wenn die konkrete Situation keine Konzentration von Rauch entstehen lässt. Im Sinne eines Richtwertes muss ein Raum eine Öffnung von mindestens der Hälfte des Daches oder der Seitenfläche aufweisen, damit er nicht mehr als geschlossen gilt. Die Öffnung muss sodann direkt ins Freie führen.
15. Alle zum Verkauf angebotenen Artikel sind mit gut sichtbaren Preisanschriften in CHF zu versehen.

### Feuerpolizei

16. Die Veranstalter (Betreiber) sorgen für die brandschutztechnische Sicherheit. Sie halten insbesondere jederzeit die Flucht- und Rettungswege frei. Diese dürfen zu keinen anderen Zwecken genutzt werden. Die Veranstalter prüfen die Einsatzbereitschaft der technischen und abwehrenden Brandschutzmassnahmen, instruieren das Personal, erlassen Weisungen für die Alarmierung der Interventionskräfte und das Verhalten im Brandfall.
17. Die Zufahrt zum Veranstaltungsgelände ist für die Einsatzelemente von Schutz und Rettung jederzeit sicherzustellen. Die Wasserbezugsorte der Feuerwehr (Unter- und Überflurhydranten) sind für den Brandschutz freizuhalten.
18. Die ungehinderte Zufahrt für Rettungsfahrzeuge und der freie und ungehinderte Zugang zu Hydranten ist jederzeit zu gewährleisten.
19. Heiz-, Grill- und Kocheinrichtungen mit einzeln betriebenen Flüssiggasflaschen sind entweder im Freien, in separaten Zelten oder so zu platzieren, dass Fluchtwege nicht beeinträchtigt werden. Flüssiggasflaschen dürfen nicht auf Schächte und Rinnen gestellt werden. Die Betreiber sind verantwortlich, dass die Leitungen (Schläuche) und die Armaturen den anerkannten Normen entsprechen und dicht sind (mit Seifenwasser oder Leckspray prüfen).
20. Flüssiggasanlagen, welche Mängel aufweisen, dürfen nicht betrieben werden. Sie müssen vor Wiederinbetriebnahme instand gestellt und durch einen zugelassenen Kontrolleur erneut überprüft werden.
21. Der Anlagebetreiber muss nach jeder Änderung oder Instandsetzung die betroffene Flüssiggasanlage von einem zugelassenen Kontrolleur überprüfen lassen.
- 22. Für jedes, im öffentlich zugänglichen Aussenbereich eingesetzte Gasgerät (z.B. Grill), muss eine gültige Kontrollbescheinigung vor Ort vorliegen und eine Vignette angebracht sein.**

23. Gasgeräte ohne Vignette dürfen nicht betrieben werden.
  24. Bei Koch- und Grillständen sind geeignete Löschgeräte, wie z. B. Handfeuerlöscher bei Holz-/Gas-Grill oder Löschdecken bei Fritteusen, gut erkennbar bereit zu stellen.
  25. Der Betreiber hat vor jedem Anlass nachzuweisen, dass der Betrieb der Flüssiggasanlagen sicher ist. Dafür muss er die „Checkliste Gasanlagen“ (siehe Beilage) ausfüllen und unterschreiben. Diese Checkliste ist auf Verlangen dem Veranstalter und dem zuständigen Durchführungsorgan (z.B. Brandschutzbehörde) vorzuweisen.
  26. Bei Koch- und Grillständen sind geeignete Löschgeräte (Handfeuerlöscher, Löschdecken) gut erkennbar bereit zu stellen.
- 

Volketswil, 28.01.2020

Ok Dorf-Fest Volketswil

Rico Nett, Chef Sicherheit