

Richtlinie für kommerzielle Standbetreiber

für die Durchführung des Volksfestes am Staatsfeiertag 2023





Inhaltsverzeichnis

1. Rechtliche Grundlagen	3
2. Grundsätzliches	4
3. Festplätze / Stände	5
4. Bewirtung	6
5. Zufahrt	7
6. Jugendschutz	7
7. Alkoholausschank	7
8. Musik / Unterhaltung	8
9. Folgen bei Zuwiderhandlungen	8
10. Standgebühren	9
11. Zuständigkeiten	9
12. Datenschutz	10
13. Adressen	10
14. Merkblätter	11

1. Rechtliche Grundlagen

Die Richtlinie gilt für kommerzielle Standbetreiber am Staatsfeiertag.

Vorbehalten bleibt die Einhaltung anderer gesetzlicher Bestimmungen, insbesondere

- 1.1 Kinder- und Jugendgesetz vom 10. Dezember 2008 (KJG, LGBl. 2009 Nr. 029 i.d.g.F.)
- 1.2 Verordnung vom 16. Mai 2000 über die Lebensmittelkontrolle (Lebensmittelkontrollverordnung, LMKV, LGBl. 2000 Nr. 94 i.d.g.F.)
- 1.3 Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014 (Lebensmittelgesetz, LMG, SR 817.0, i.d.g.F.)
- 1.4 Verordnung vom 15. Dezember 2009 über den Schutz des Publikums von Veranstaltungen vor gesundheitsgefährdeten Schalleinwirkungen und Laserstrahlen (Schall- und Laserverordnung, SLV, LGBl. 2009 Nr. 343 i.d.g.F.)
- 1.5 Verordnung vom 10. März 1992 über die Sonn- und Feiertagsruhe und den Ladenschluss (LGBl-Nr 1992.025)
- 1.6 Verordnung vom 10. März 1992 über die Sonn- und Feiertagsruhe und den Ladenschluss (LGBl. 1992 Nr. 025 i.d.g.F.)

2. Grundsätzliches

2.1 Kommerzielle Standbetreiber

Als kommerzielle Standbetreiber gelten alle Standbetreiber welche nicht als liechtensteinischer Verein oder als Vaduzer Geschäft mit eigener Fläche am Staatsfeiertag teilnehmen und Waren bzw. Lebensmittel zum Verkauf anbieten. Sie sind an die Weisungen des Organisationskomitees (OK) gebunden.

2.2 Anmeldung

Indem sich ein Standbetreiber über die Webseite von Liechtenstein Marketing (www.staatsfeiertag.li) für den Staatsfeiertag anmeldet, akzeptiert dieser auch das hier vorliegende Reglement und geht einen verbindlichen Vertrag ein. Dieser offizielle Antrag impliziert jedoch keine fixe Zusage eines Standplatzes.

2.3 Standgebühren und Standort

Die Standgebühren werden vom OK festgelegt. Eine Übersichtstabelle wie sich die Standgebühren zusammensetzen ist unter Punkt 10. aufgelistet. Der Standort für den Verkauf der angemeldeten Waren und Lebensmittel wird ebenfalls vom OK festgelegt. Dieser wird dem Standbetreiber frühzeitig mitgeteilt.

2.4 Bewilligung Standplatz

Jeder Standbetreiber benötigt eine Bewilligung für seinen Standplatz. Diese wird nach der Begleichung der Standgebühren durch das OK an die Standbetreiber versendet und ist nur dann gültig, wenn das Reglement eingehalten wird.

2.5 Fliegende Händler

Als "Fliegende Händler" gelten alle, welche keinen baulichen Verkaufsstand betreiben, sondern ihre Ware auf Teppichen oder Ähnlichem anbieten. Fliegenden Händlern werden am 15. August keine Tagesbewilligungen ausgestellt und sind somit nicht berechtigt am Staatsfeiertag teilzunehmen.

3. Festplätze / Stände

3.1 Aufbau

Der Aufbau der Stände ist am 15. August 2023 von 06.00 Uhr bis 11.15 Uhr und von 12.45 Uhr bis 14.00 Uhr erlaubt. Die Aufbauzeiten sind strikt einzuhalten, um Lärmbelästigungen während des Festakts auf der Schlosswiese zu vermeiden. Da während den Aufbauzeiten noch nicht alle Strassen verkehrsfrei sind, wird dem Aufbaupersonal aus Sicherheitsgründen empfohlen Leucht-/Sicherheitswesten zu tragen. Bei Unklarheiten vor dem Aufbau ist eine Meldung vor dem Aufbau beim OK zu tätigen.

3.2 Abbau

Der Abbau der Stände muss bis 16. August 2023, 05.00 Uhr, abgeschlossen sein.

3.3 Platzgestaltung

Die Stände müssen attraktiv, freundlich und einladend gestaltet werden. Geschlossene Zelte dürfen nicht aufgestellt werden. Das OK kann Vorgaben zur Platzgestaltung machen.

3.4 Stand-Beschriftung

Jeder Stand ist an gut sichtbarer Stelle vom Standbetreiber mit einem Namensschild (Mindestgrösse A3) zu versehen. Alle Preise und Preislisten sind Endpreise (Detailpreise) in Schweizer Franken und müssen gut sichtbar angeschlagen sein. Es empfiehlt sich, die Preise auch in Euro anzugeben.

3.5 Bodenschutz

Bei Ständen mit Kochstellen (Grill, Fritteuse, Ofen, Zuckerwatte, etc.) muss der Boden zum Schutz vor Verschmutzungen mit Floorliner (schwerentflammbares Schutz- und Abdeckvlies) abgedeckt werden.

3.6 Platzreinigung und Abfallbeseitigung

Jeder Standbetreiber ist zur Sauberhaltung seines Standplatzes und dessen Umfelds verpflichtet. Dazu hat der Standbetreiber mindestens zwei Abfalleimer pro Standplatz aufzustellen. Nach Abschluss des Festes hat der Standbetreiber den Platz zu räumen und zu reinigen. Abfälle sind in die vom OK zur Verfügung gestellten Abfallmulden zu entsorgen. Es ist untersagt, Eisen oder Aluminium in den Mulden zu entsorgen.

3.7 Untervermietung

Die Untervermietung des zugeteilten Platzes ist untersagt!

3.8 Sponsoring

Es ist nicht erlaubt, am Standplatz Sponsorenwerbung anzubringen. Bei vorhandenen Sponsorenwerbungen müssen diese auf Weisung des OK ohne Widerspruch abgehängt werden und es kommt zu einer Strafzahlung.

3.9 Haftung

Für verursachte Schäden auf dem Standplatz haftet der Standbetreiber.

4. Bewirtung

4.1 Weisung der Gemeinde Vaduz

Der Weisung über die Durchsetzung des Jugendschutzes bei der Nutzung von gemeindeeigenen Veranstaltungsstätten ist Folge zu leisten.

4.2 Verwendung von Mehrwegbechern

Die Verpflegung der Besucher erfolgt über Ausschank-Tische (Selbstbedienung). Für den Ausschank dürfen grundsätzlich nur Mehrwegbecher (kein Glas) verwendet werden. Die Mehrwegbecher müssen durch den Standbetreiber über die Firma Cup&More bestellt werden. Das OK wird zeitnah allen Standbetreibern das dazugehörige Bestellformular zukommen lassen.

4.3 Versicherung für Personen und Sachschäden

Der Standbetreiber ist verpflichtet, für den Staatsfeiertag eine gültige Haftpflicht- und Unfallversicherung abzuschliessen, welche auch allfällige Schäden oder Verunreinigungen auf dem zugewiesenen Standplatz sowie Betriebs- und Nichtbetriebsunfälle abdeckt.

4.4 Preisliste

Die Preisliste mit den angebotenen Speisen und Getränken muss korrekt gestaltet und gut sichtbar angebracht werden. Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW) hat eine Musterpreisliste erstellt, welche als Vorlage nützlich ist (siehe Anhang).

4.5 Sicherheit am Stand

Stände, an denen mit Gas oder anderen Heizquellen gearbeitet wird, müssen mit einem geeigneten Löschmittel (Handfeuerlöscher) ausgerüstet sein. Bei Gas als Brandquelle ist ein CO₂-Löscher für die Brandklasse C vorgeschrieben. Bei anderen Brandquellen kann es ein Handfeuerlöscher der Brandklasse A oder B sein. Die Gasanschlüsse und Schläuche müssen vorher auf ihre Dichtheit geprüft werden.

4.6 Hygiene / Kontrolle am Stand

Der mitwirkende Verein hat die „9 Hauptregeln für den Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien“ (siehe Anhang) einzuhalten. Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW) wird Kontrollen insbesondere hinsichtlich der Hygiene, aber auch hinsichtlich aller weiteren Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln durchführen. Dazu verweisen wir auf das Schreiben der ALKVW, welches an die Standbetreiber gerichtet ist.

4.7 Rauchverbot in geschlossenen Zelten

In geschlossenen Festzelten gilt grundsätzlich ein Rauchverbot. Ein Festzelt gilt dann als geschlossen, wenn von den vier Zeltwänden mehr als zwei geschlossen sind.

5. Zufahrt

5.1 Fahrbewilligungen

Für die Zufahrt aufs Festgelände werden Zufahrtsbewilligungen benötigt. Diese können beim OK Staatsfeiertag oder der Landespolizei bezogen werden.

5.2 Sonntags- und Nachtfahrbewilligungen

Sonntags- und Nachtfahrbewilligungen für LKWs müssen von den Lieferanten direkt bei der Motorfahrzeugkontrolle eingeholt werden.

5.3 Platzierung Kühlwagen

Die Platzierung von Kühlwagen (egal ob durch die Lieferanten oder den Standbetreiber selber) hat in Absprache mit dem OK zu erfolgen. Vor dem Aufstellen des Kühlwagens ist Kontakt mit dem OK aufzunehmen.

6. Jugendschutz

Der Standbetreiber hat für die Einhaltung des Kinder- und Jugendgesetzes zu sorgen. Kontrollen werden von der Landespolizei und/oder dem Jugendschutzbeauftragten des Amtes für Soziale Dienst durchgeführt. Zuwiderhandlungen werden polizeilich verfolgt.

7. Alkoholausschank

Der Verkauf und Ausschank von Spirituosen und Mixgetränken mit gebranntem Alkohol wie Alcopops und dergleichen ist auf den Festplätzen grundsätzlich verboten.

8. Musik / Unterhaltung

8.1 Beschallung der Festplätze

Das OK sorgt auf allen Hauptplätzen für eine angemessene musikalische Beschallung, welche die gesetzlichen Lautstärkebestimmungen nicht übersteigt. Den Standbetreibern ist es untersagt, eigene Musikanlagen zu betreiben. Ausnahmen (z.B. Live-Musik) müssen schriftlich beim OK angemeldet und vom OK genehmigt werden.

8.2 Einhaltung der Lautstärke

Die erzeugten Schallemissionen dürfen den Stundenpegel von 93 dB (A) während der gesamten Veranstaltungsdauer nicht übersteigen. Die Einhaltung dieser gesetzlichen Lautstärkebestimmungen von ausnahmsweise genehmigten musikalischen Darbietungen wird vom OK überwacht. Bei Überschreitung der höchstzulässigen Lautstärke kann die Darbietung durch das OK abgebrochen werden.

8.3 Musik und Beleuchtung während dem Feuerwerk

Ab 21.57 Uhr müssen die musikalische Beschallung und die Beleuchtung des Standes ausgeschaltet werden. Erst nach dem offiziellen Ende des Feuerwerks darf die Beschallung und Beleuchtung wieder betrieben werden. Bei Nichteinhaltung wird eine Strafe von CHF 500.- eingezogen.

9. Folgen bei Zuwiderhandlungen

9.1 Folgen bei Zuwiderhandlungen

Das OK ist in den nachfolgenden Fällen befugt, den Stand sofort und entschädigungslos zu schließen:

- wenn keine Standbewilligung vorhanden ist,
- wenn die Voraussetzungen für die Erteilung einer Standbewilligung nicht oder nicht mehr bestehen,
- wenn sich der Standbetreiber nicht an die gesetzlichen Bestimmungen oder an die in diesen Richtlinien festgelegten Vorschriften hält,
- wenn die Anordnungen des OK nicht befolgt werden.

9.2 Sicherstellung der Ware

Bei Schliessung des Standes aufgrund von Zuwiderhandlungen kann die Ware sichergestellt werden.

10. Standgebühren

10.1 Standplätze

Die Standplätze liegen im Zentrum von Vaduz, wo auch das Volksfest stattfindet. Es sind Plätze, auf denen erfahrungsgemäss sehr viele Kundenkontakte erzielt werden können.

Standgebühr für Food- Stand pro m ²	CHF 50.-	Mindestens 4m ² (CHF 200.-)
Standgebühr für Non-Food- Stand pro m ²	CHF 40.-	Mindestens 4m ² (CHF 160.-)
Servicegebühren (Bearbeitungsgebühren, Stromanschluss, dezentraler Wasseranschluss zur allgemeinen Benützung etc.)	CHF 200.-	Fixer Betrag
Wasseranschluss direkt am Stand (nur auf Bestellung)	CHF 200.-	Fixer Betrag

Bei **Nachbestellungen** von Strom- und Wasseranschlüssen werden die tatsächlichen Kosten in Rechnung gestellt. Diese können bis zu CHF 800.- betragen.

10.2 Platzzuteilung

Die Platzzuteilung erfolgt durch das OK in Zusammenarbeit mit der Landespolizei. Den Weisungen des OK und der Landespolizei ist strikt Folge zu leisten. Das OK ist bemüht, bei der Zuteilung der Plätze eine gute Durchmischung des Angebots zu erreichen. Sonderwünsche können bei der Platzzuweisung nicht berücksichtigt werden.

10.3 Zahlungsmodalitäten

Die Standgebühren werden von Liechtenstein Marketing gemäss Anmeldeformular vor dem Staatsfeiertag 2022 in Rechnung gestellt. Standbetreiber, welche die Standgebühren bis zu dem von Liechtenstein Marketing festgesetzten Termin nicht überweisen, verlieren das Anrecht auf einen Standplatz.

11. Zuständigkeiten

Der/die Unterzeichnete des Antragsformulars gilt gegenüber dem OK als verantwortlich für die Einhaltung der Vorschriften und Abläufe.

12. Datenschutz

12.1 Datenspeicherung

Mit der Anmeldung erklärt sich der Standbetreiber damit einverstanden, dass die zur Verfügung gestellten Daten während einer Frist von maximal 10 Jahren bei Liechtenstein Marketing gespeichert werden.

12.2 Datenweitergabe

Für die Ausführung der üblichen Geschäftstätigkeit ist es notwendig, dass ein Teil der Daten an Dritte weitergegeben werden. Den folgenden Amtsstellen und Unternehmen werden die notwendigen Daten zur Verfügung gestellt:

- Landespolizei
- Samariterverein
- Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen
- Amt für soziale Dienste
- Infrastrukturanbieter (Wasser, Strom, Mehrwegbecher etc.)

Sollten weitere Parteien Daten für die übliche Geschäftstätigkeit im Zusammenhang mit dem Staatsfeiertag benötigen, erlauben wir uns die Daten ohne Rücksprache mit dem Standbetreiber weiterzugeben.

Der Standbetreiber erklärt sich bei der Anmeldung mit der Weitergabe der Daten an Dritte für die übliche Geschäftstätigkeit einverstanden. Die Vereine erklären sich ausserdem damit einverstanden, dass der Vereinsname inklusive des Produktangebots in der Staatsfeiertagsbroschüre und auf der Website www.staatsfeiertag.li veröffentlicht wird.

13. Adressen

Organisationskomitee des Staatsfeiertag 2023

Liechtenstein Marketing
Äulestrasse 30
9490 Vaduz
info@staatsfeiertag.li

Kontaktperson

Liechtenstein Marketing
Katharina Matt
Äulestrasse 30
9490 Vaduz
T +423 / 239 63 13
katharina.matt@liechtenstein.li

14. Merkblätter


- a. Die 9 Hauptregeln beim Verkauf von Lebensmitteln im Freien

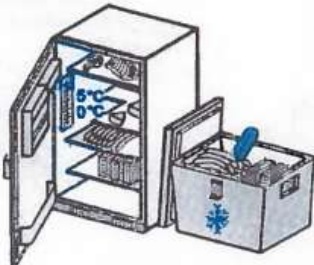
MERKBLATT


Verkauf von Lebensmitteln im Freien

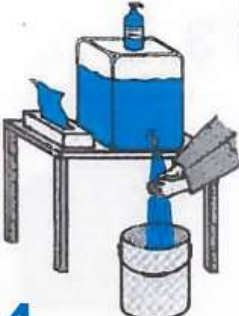
Die 9 Hauptregeln


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



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



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



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



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


- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht


- 7** Abfälle
 – vorschriftsgemäss beseitigen


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


- 9** Selbstkontrolle
 – Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren
Nachdruck 2012

Form: 12.10.18.12.2012/2002 Text: Inaquit AG/verco

b. Muster- Preisliste



MUSTER - PREISLISTE

Getränke		Menge	Preis	
Bier offen		3.0 dl	Fr.	xx.-
Most, Flasche		5.0 dl	Fr.	xx.-
Mineral, Cola, Fanta usw.		3.0 dl	Fr.	xx.-
Weine				
Rotwein	offen	1.0 dl	Fr.	xx.-
Vaduzer Blauburgunder	Flasche	7.5 dl	Fr.	xx.-
Weisswein	offen	1.0 dl	Fr.	xx.-
Barpreise				
Sekt „Cüpli“		1.0 dl	Fr.	xx.-
Whisky		4 cl	Fr.	xx.-
Red Bull		2.5 dl	Fr.	xx.-
Speisen				
Bratwurst mit Brot			Fr.	xx.-
Pommes Frites	Portion		Fr.	xx.-
Plätzli (Schwein, CH)			Fr.	xx.-
Schnitzelbrot (Pouletfleisch geformt, Brasilien*)			Fr.	xx.-

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

*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Hinweise:

- Zutaten, die Allergien auslösen können, müssen schriftlich angegeben werden ODER mit einem schriftlichen Hinweis, dass die Informationen über Allergene mündlich eingeholt werden können.
- Getränke im Offenausschank sind in einem geeichten Becher auszuschenken.
- Im Getränkeangebot in Gaststätten sowie in Vereinslokalen, Diskotheken, Clubs und bei Veranstaltungen, die Kindern und Jugendlichen zugänglich sind, sind mindestens drei gängige alkoholfreie Getränke günstiger anzubieten als das günstigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.

c. Jugendschutz Aushang



Dieser Aushang wird an alle Kommerziellen Standbetreiber in einer ausgedruckten Version ausgehändigt. Aus diesem Grund ist das Kopieren dieses Anhanges nicht notwendig.

d. Kennzeichnung von offen (in Bedienung) angebotenen Lebensmitteln



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE
UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Kennzeichnung von offen (in Bedienung) angebotenen Lebensmitteln

Allgemeines:

Bei offen angebotenen, d.h. nicht vorverpackten Lebensmitteln kann auf eine schriftliche Kennzeichnung verzichtet werden, wenn eine mündliche Auskunft jederzeit möglich ist.

In jedem Fall schriftlich anzugeben sind:

- Lebensmittel mit Fleisch und Fisch: **Herkunft des Tieres** (bei Fisch, welcher auf See gefangen wurde, das Fanggebiet gemäss der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel).
- **Allergene** (Details s. unten)
- Anwendung von in Liechtenstein und der Schweiz **verbotenen Produktionsmethoden** (gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung, LDV; Details s. unten).
- Anwendung **gentechnischer Verfahren und Bestrahlung** bei der Herstellung.

Allergene

Sie können schriftlich angegeben werden, ODER mit einem schriftlichen Hinweis, dass die Informationen über Allergene mündlich eingeholt werden können.

In diesem Fall müssen die Angaben dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person muss die Allergeninformation unmittelbar erteilen können.

Beispiele:

- „Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal“, oder
- „Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten“, oder
- „Zu Allergenen gibt Ihnen unser Verkaufspersonal gerne Auskunft.“

Folgende **14 Zutaten** und die daraus hergestellten Erzeugnisse unterstehen gemäss Lebensmittelgesetzgebung der Informationspflicht:

1. Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urduinkel
2. Krebstiere, wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Langusten
3. Eier, z.B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
4. Fische, z.B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. Erdnüsse, einschliesslich Erdnussöl (z.B. beim Frittieren), Erdnussbutter
6. Sojabohnen, z.B. in Tofu, Miso, Fertigsuppen
7. Milch, einschliesslich Laktose, z.B. in Käse, Butter, Rahm, Joghurt, Backwaren, Glace, Dessertprodukten
8. Hartschalenobst bzw. Nüsse wie Mandeln (Marzipan), Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. Sellerie als Knollen, Stangen Sellerie, z.B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. Senf, z.B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen

Postplatz 2 | 9494 Schaan | Liechtenstein | T +423 236 73 11 | F +423 236 73 10 | LMK_Insp_MerkBl_Offerverkauf_LDv.docx | 06.06.19 | brw



11. Sesamsamen, z.B. in Oel, Backwaren
12. Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. in Wein, Trockenfrüchten, geriebenem Meerrettich (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
13. Lupinen, z.B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkernen
14. Weichtiere wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo

Produktionsmethoden von Fleisch, die in Liechtenstein und der Schweiz verboten sind:

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten sind die Produktion von Fleisch unter Verwendung von Hormonen und von Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung in der Mast.

Die EU hat beim Fleisch die gleichen Vorschriften wie Liechtenstein und die Schweiz.
Fleisch mit Produktionsland ausserhalb der EU:

- Wenn das Fleisch beim Gastro-Grosshandel gekauft wird, kann man sich darauf verlassen, dass auf verbotene Produktionsmethoden auf der Verpackung hingewiesen wird.
- Bei anderen Lieferquellen muss man sich beim Lieferanten erkundigen, ob das gelieferte Fleisch von einer Deklaration gemäss LDV befreit ist.

Hinweistexte:

- «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.» und «Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.» oder beide.
- Der Hinweistext gilt auch für Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit einem Fleischanteil von mindestens 20 Massenprozent, jedoch nicht für Brühwurst-, Rohwurst- und Kochwurstwaren aus solchem Fleisch.

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten ist die Produktion von Fleisch von Hauskaninchen, wenn die Anforderungen der Tierschutzvorschriften nicht erfüllt sind.

Die EU hat nicht die gleichen Vorschriften wie Liechtenstein und die Schweiz:

- Wenn das Kaninchenfleisch beim Gastro-Grosshandel gekauft wird, kann man sich darauf verlassen, dass auf verbotene Produktionsmethoden auf der Verpackung hingewiesen wird.
- Bei anderen Lieferquellen muss man sich beim Lieferanten erkundigen, ob das gelieferte Kaninchenfleisch von einer Deklaration gemäss LDV befreit ist.

Hinweistext:

- « aus in Liechtenstein bzw. in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform »

Produktionsmethoden von Eiern, die in Liechtenstein und der Schweiz verboten sind:

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten ist das Halten von Hühnern in Käfighaltung.
- Die Käfighaltung von Hühnern ist zur Zeit in der EU (ausser für „Bio-Eier“) noch erlaubt.

Hinweistext:

- «aus in Liechtenstein bzw. in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung»

Der Hinweistext gilt auch für Eierzubereitungen.

Art der Angabe:

- In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen sind die Hinweistexte in der Speisekarte (z.B. mit Fussnote) oder auf einem Plakat anzubringen.
- Die Angaben im Offenverkauf sind beim Produkt oder in anderer geeigneter Form anzubringen.

e. Umgang mit Lebensmitteln in Gelegenheitswirtschaften



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE
UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

1/2

Umgang mit Lebensmitteln in Gelegenheitswirtschaften

Transport und Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln

Ich transportiere Lebensmittel immer sauber verpackt und leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt. Ich fülle meine Kühlboxen mit vorgekühlten Lebensmitteln und lege Kühlkartuschen dazu. Meine Kühlschränke überprüfe ich, ob sie funktionieren und ob sie genügend kühlen.

Kühl- und Warmhaltetemperaturen

Mit einem Kontrollthermometer prüfe ich periodisch, ob die nötigen Kühl- ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) und Warmhaltetemperaturen ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) erreicht und eingehalten werden.

Zwischenlagerung von Lebensmitteln

Lebensmittel und auch Lebensmittel-Gebinde stelle ich nie direkt auf den Boden, da der Boden immer verschmutzt ist. Zugleich schütze ich die Lebensmittel vor äusseren Einflüssen wirksam (Sonneneinstrahlung, Wind/Staub, Insekten, etc.).

Saubere Hände

Zum Reinigen meiner Hände verwende ich eine Handwascheinrichtung (z.B. Kanister) mit Wasser in Trinkqualität, Reinigungsmittel und Einwegpapiertücher. Dadurch übertrage ich keine Keime auf die Lebensmittel.

Speischutz

Meine Lebensmittel biete ich geschützt hinter einer transparenten Kunststoff- oder Glasscheibe an. Dadurch kann der Kunde oder die Kundin die Produkte nicht anfassen und die Lebensmittel werden nicht mit Speicheltropfen verunreinigt. Zudem befinden sie sich nicht auf Kopfhöhe von Kindern und in deren Zugriffsbereich. Wenn ich keine fixe Einrichtung habe, verwende ich eine durchsichtige Folie.

Kennzeichnung der Produkte

Wenn ich meine Produkte vorgängig zum Verkauf abgefüllt bzw. verpackt habe, schreibe ich mindestens die Sachbezeichnung, meine Adresse, den Preis, die Haltbarkeit sowie die allergenen Zutaten (welche ich hervorhebe durch Fettschrift o.ä.) darauf. Beim Fleisch und Fisch gebe ich schriftlich an, aus welchem Land bzw. Fanggebiet die Tiere stammen.

Verkauf nach Gewicht

Wenn ich meine Produkte nach Gewicht verkaufe, verwende ich eine eichfähige Waage. Dadurch kann ich sicher sein, dass meine Angabe stimmt. Das Gewicht der Verpackung (Tara) darf nicht mitgewogen werden.

Abgabe von alkoholhaltigen Getränken

Beim Verkauf von alkoholhaltigen Getränken bringe ich einen Jugendschutzhinweis bzgl. der Altersgrenzen an. Diesen erhalte ich z.B. bei der Lebensmittelkontrolle.

Preise der Getränke

Drei nichtalkoholische Getränke, die ich verkaufe, sind billiger als das billigste alkoholhaltige Getränk in der vergleichbaren Menge. Dadurch motiviere ich Jugendliche nicht dazu, aus Kostengründen ein alkoholhaltiges Getränk zu kaufen.

Gesundheit und Rauchen

Wenn ich an einer fieberhaften Erkrankung, an Grippe oder Durchfall leide, bleibe ich zu Hause. Habe ich mich verletzt oder habe ich eine infizierte Wunde, arbeite ich nicht ohne wirksamen Schutz mit offenen Lebensmitteln. Beim Umgang mit Lebensmitteln rauche ich nicht.

Abfallmanagement

Abfälle beseitige ich regelmässig. Während der Arbeit werden die Abfallbehälter nach Verwendung gleich wieder geschlossen. Insekten, Schädner und andere Tiere haben keinen Zugang zu Lebensmittelabfällen.