

# POLIZEIAMT

Oberhauserstrasse 25  
Postfach  
8152 Glattbrugg

Telefon 044 829 82 68  
Telefax 044 829 82 42  
E-Mail:  
daniela.lutz@opfikon.ch

Schalterstunden:  
Mo/Do 08.00 - 12.00 / 13.45 - 18.30  
Di/Mi 08.00 - 12.00 / 13.45 - 16.30  
Fr. 08.00 durchgehend bis 14.00

## Gesuch für ein befristetes Patent zur Führung eines vorübergehend bestehenden Betriebes

### Gesuchsteller:

Name: .....  
Vorname: .....  
Adresse/PLZ/Ort: .....  
Telefon: P: ..... G: .....

### Anlass / Betrieb:

Anlass: .....

Örtlichkeit: .....

Datum und Betriebszeiten: am \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr  
am \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr  
am \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr

Art des Betriebs:  Festwirtschaft  
(Zutreffendes ankreuzen)  vorübergehender Klein- oder Mittelverkauf

Grösse des Betriebs: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> / \_\_\_\_\_ Personen

### Ort und Datum:

### Unterschrift:

.....

.....

Bitte Rückseite beachten !

### Verfügung:

- Erteilung der Bewilligung  
 Abweisung des Gesuches (gemäss beiliegender Begründung)

### Auflagen und Bedingungen:

.....  
.....

Gebühr: CHF \_\_\_\_\_

Gegen diese Verfügung kann innert dreissig Tagen, von der Mitteilung an gerechnet, bei der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Zürich schriftlich Rekurs eingereicht werden. Die Rekursschrift muss einen Antrag und dessen Begründung enthalten. Der angefochtene Entscheid ist beizulegen oder genau zu bezeichnen. Die angerufenen Beweismittel sind genau zu bezeichnen und soweit möglich beizulegen.

### Ort und Datum:

### Stempel / Unterschrift:

.....

.....

# Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln, insbesondere von Wurst- und Fleischwaren, an Festanlässen ausserhalb von bewilligten Wirtschaftsräumen

Verkaufseinrichtung:    \* Strassenstand    \* Verkaufswagen    \* Festwirtschaft

(Verkaufs)Sortiment (leichtverderbliche Lebensmittel): \* Wurst- und Fleischwaren, \* Fische, \* warme Speisen aller Art (z.B. Pommes frites, Frühlingsrollen, Teigwaren- und Reisgerichte), \* Sandwiches, \* belegte Brötchen, \* crème- und rahmhaltige Patisseriewaren, \* Roheierspeisen, \* Traiteur- und Kartoffelsalate, etc.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Fleischlieferant:.....  
.....  
.....

(\* bitte Zutreffendes ankreuzen, unterstreichen und nötigenfalls ergänzen)

Der/die Verantwortliche bestätigt, von den gesundheitspolizeilichen Bedingungen beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln und allfälligen Kostenfolgen im Fall von Beanstandungen Kenntnis genommen zu haben (siehe Merkblatt der Gesundheitskommission vom Juli 1998):

## Jugendliche, Alkoholverkaufsverbot

Es wird zur Kenntnis genommen, dass Jugendlichen unter 16 Jahren weder Bier noch Wein sowie Jugendlichen unter 18 keine gebrannten Wasser oder Designerdrinks verkauft oder aus-  
geschenkt werden dürfen.

Ort + Datum: .....      Unterschrift:.....

---

## Ergebnis der gesundheitspolizeilichen Kontrolle

Datum: .....      Zeit: .....      Anwesend:.....

Befund:.....  
.....  
.....  
.....

Opfikon, den.....      Für die Lebensmittelkontrolle:.....

# GESUNDHEITSABTEILUNG

Oberhauserstrasse 25  
Postfach  
8152 Glattbrugg  
Telefon 044 829 82 28  
Telefax 044 829 82 11  
E-Mail [ruth.bachmann@opfikon.ch](mailto:ruth.bachmann@opfikon.ch)  
[www.opfikon.ch](http://www.opfikon.ch)

An die Organisatoren + Organisatorinnen  
von Festwirtschaftsbetrieben

---

## Merkblatt betr. gesundheitspolizeiliche Bedingungen beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln\*

Sehr geehrte Damen und Herren

Sie planen eine Festwirtschaft, und wir erinnern Sie daran, dass auch bei einem Fest die Lebensmittelgesetzgebung zu beachten ist. Sie müssen mit Inspektionen durch einen Lebensmittelkontrolleur rechnen. Um unangenehme Überraschungen und Kostenfolgen zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, im Umgang mit Lebensmitteln Folgendes zu berücksichtigen:

1. Gedeckter, gegenüber äusseren Einflüssen und dem Publikum geschützter Arbeitsplatz
2. Glatte, harte und leicht abwaschbare Arbeits- und Verkaufsflächen
3. Kühlhalten von leicht verderblichen Lebensmitteln bei Temperaturen unter 5°C
4. Thermometer in jedem Kühlschrank zur Überwachung der Kühltemperatur
5. **Fliessendes Wasser** (*Wasser, das dem Händewaschen und der Reinigung von Gegenständen zur Lebensmittelherstellung dient oder mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommt, muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen*).
6. Reinigungsmittel für Hände (z.B. Flüssigseife)
7. Handtücher für Einmalgebrauch (z.B. Papierservietten)
8. Geschützte Aufbewahrung sämtlicher Lebensmittelvorräte (zugedeckt und mindestens 50 cm über Boden)
9. Lebensmittel müssen kundenseitig mit Schutzvorrichtungen versehen sein (Sputumschutz)
10. Beachten der Vorschriften betr. Preisanschrift und Deklaration
11. Bei der Produktion oder Verarbeitung von Lebensmitteln müssen die Räumlichkeiten den gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneanforderungen entsprechen. Das Herstellen von Lebensmitteln zu kommerziellen Zwecken in privaten Räumen ist verboten.

\* **als leicht verderblich gelten Lebensmittel, welche bei Raumtemperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen** [z.B. Wurst- und Fleischwaren, Fische, warme Speisen aller Art (z.B. Frühlingsrollen, Teigwaren- und Reisgerichte), Sandwiches, belegte Brötchen, crème- und rahmhaltige Pâtisserieswaren, Roheierspeisen, Traiteur- und Kartoffelsalate, etc.]

## Besondere Regelung für Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fische

- Transport und Lagerung von Hackfleisch, rohen Hackfleischwaren, Geschnetzeltem bei 5°C bzw. 2°C.
- Transport und Lagerung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen bei max. 7°C bzw. 5°C.
- Transport und Lagerung in tiefgefrorenem Zustand bei -15°C bzw. -18°C.
- Frische **Fische**, sowie Fleisch von **Krusten- und Weichtieren** sind bei 0°C bis +2°C zu transportieren und zu lagern.

Bei Nichtbeachten der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften kann ein Lebensmittelinspektor oder -kontrolleur, gestützt auf die eidg. Lebensmittelverordnung, die Benützung von Verkaufsständen oder deren Einrichtungen dauernd oder für eine bestimmte Zeit verbieten. Beanstandungen werden dem Verantwortlichen in Rechnung gestellt. Allfällige Fragen nimmt das Gesundheitssekretariat, Tel. 044 / 829 82 28, entgegen.

Einen erfolgreichen Anlass wünscht Ihnen

die Gesundheitsabteilung