



Informationen für Verantwortliche von Krippen, Mittagstischen und Tagesheimen betreffend die Dokumentation zur Selbstkontrolle

Selbstkontrolle

Das Lebensmittelgesetz verfolgt vier Zwecke (LMG, Artikel 1)

- **Die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen**
- **Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherstellen**
- **Die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen schützen**
- **Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen**

Jeder Lebensmittelbetrieb und jede Organisation, die Lebensmittel abgibt, muss mit einem eigenen Kontrollsystem (Dokumentation zur Selbstkontrolle) dafür besorgt sein, dass die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden.

Mit einer angepassten und zweckmässigen Selbstkontrolle werden die folgenden 4 Grundsätze berücksichtigt:

1. Sicherstellen, dass alle Lebensmittel, die abgegeben werden, von einwandfreier Qualität sind (Trinkwasser ist auch ein Lebensmittel)
2. Das Personal ist im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln instruiert
3. Die Konsumenten werden im Zusammenhang mit Lebensmitteln weder über deren Herkunft noch Zusammensetzung getäuscht
4. Mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle wird gezeigt, dass die Verantwortung wahrgenommen wird und dazugehörige Aufzeichnungen getätigt werden

Vorgehen zur Erstellung und Umsetzung einer Dokumentation zur Selbstkontrolle:

- A. Gefahrenanalyse erstellen
- B. Arbeitsanweisungen erarbeiten und umsetzen
- C. Eigene Kontrollen dokumentieren (siehe Beispiel Kontrolllisten)

Gesetzliche Grundlagen und Links:

- **Lebensmittelgesetz**
http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/index.html
- **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung**
http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html
- **Hygieneverordnung**
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143394/index.html>

Die vorliegende Muster-Dokumentation zur Selbstkontrolle ist nicht abschliessend. Der Lebensmittelbetrieb muss sicherstellen, dass seine spezifischen Betriebsprozesse geregelt und dokumentiert sind.

Muster-Dokumentation zur Selbstkontrolle

A. Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
1. Wareneingang	<p>Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel</p> <p>Verderb durch zu hohe Temperaturen</p> <p>Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung</p> <p>Herkunft (Rückverfolgbarkeit), Zusammensetzung unbekannt</p>	<p>Verpackungen beschädigt, Geruchliche Verunreinigungen, Nässe, Gebinde unsauber, Tiere/Ungeziefer usw.</p> <p>Kühlkette unterbrochen, Lebensmittel angetaut</p> <p>Annahme Lebensmittel mit überschrittener Haltbarkeit</p> <p>Angaben fehlend/falsch (zB. Herkunft, Zusammensetzung Back-waren)</p>
2. Lagerung	<p>Verderb wegen zu hohen Lager-temperaturen oder Überlagerung</p> <p>Verunreinigung offener Lebensmittel</p>	<p>Kühlung/Tiefkühlung unzureichend Haltbarkeitsdaten überschritten</p> <p>Lagerung ungeschützt, Abdeckung/Verpackung fehlend</p>
3. Produktion/ Zubereitung	<p>Offene Lebensmittel verunreinigt (Übertragung von Mikroorganismen)</p> <p>Keimvermehrung in Lebensmitteln</p> <p>Umgang mit rohem Geflügel</p> <p>Lebensmittelvergiftungen durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft</p> <p>Frittieröl</p>	<p>Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, Tiere, Ungeziefer usw.</p> <p>Kein rasches Abkühlen der Lebensmittel, verderbliche Lebensmittel sind zu lange ungekühlt</p> <p>Gar-Temperatur/Dauer falsch. Küchenhygiene falsch (Einsatz der Schneidebretter)</p> <p>Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch</p> <p>Frittieröl verdorben (zu lange verwendet, zu hoch erhitzt)</p>
4. Reinigung/ Wartung	<p>Mangelhafte Reinigung/Dosierung</p> <p>Schlechte Wartung</p>	<p>Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften und Apparate mittels Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen</p> <p>Vorzeitige Alterung und Abnutzung der Gerätschaften können die Produktionsprozesse beeinträchtigen</p>
5. Abfälle	<p>Kontamination der Lebensmittel durch Abfälle</p>	<p>Abfallstandort falsch, nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen</p>
6. Personal	<p>Fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz, mangelhafte Ausbildung</p> <p>Krankheiten, Verletzungen</p> <p>Mangelnde persönliche Hygiene</p>	<p>Übertragung von Schmutz, Mikroorganismen auf Lebensmittel</p> <p>Infektionserreger werden auf Lebensmittel übertragen</p> <p>Übertragung von Schmutz, Mikroorganismen auf Lebensmittel</p>
7. Deklaration/ Abgabe	<p>Verunreinigung bei Selbstbedienung</p> <p>Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben</p> <p>Abgabe Alkohol an Jugendliche</p>	<p>fehlende Bedienungswerkzeuge, Auslage ungeschützt (kein Spuckschutz)</p> <p>Herkunftsland Fleisch/Fisch falsch, Mehrfachnennungen, mündliche Auskunftspflicht (z.B. Allergene) nicht möglich</p> <p>Personal nicht geschult, Hinweisschild fehlt</p>
8. Transport	<p>Verderb durch zu hohe Temperaturen</p> <p>Verunreinigung offener Lebensmittel</p>	<p>Kühlkette unterbrochen, Lebensmittel angetaut</p> <p>Transportfahrzeug Gebinde nicht sauber</p>
9. Trinkwasser	<p>Mangelhafte Trinkwasserqualität</p>	<p>Falsche oder unsaubere Leitungen, schmutzige Quellen</p>

B. Arbeitsanweisungen

1. Wareneingang

- Es gelangen nur **kontrollierte** Produkte in den Lager- und Produktionsbereich
- **Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmittel kontrolliert:**
 - Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
 - Wareneinkauf bzw. Anlieferungen prüfen (z.B. Temperatur in gekühlten Lebensmitteln maximal 5 °C (Fisch max. 2 °C), Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C) und auf Lieferschein, Quittung oder Liste dokumentieren
 - Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
 - Das Herkunftsland für Fleisch und Fisch ist klar angegeben
 - Zusammensetzung und Informationen (inkl. Allergene) der offen angelieferten Lebensmittel sind bekannt (mündliche Auskunftspflicht)
- Die Temperatur der warm angelieferten Speisen muss mindestens 65 °C betragen. Die Überprüfung ist schriftlich beim Wareneingang festzuhalten.

2. Lagerung

- Sämtliche Lebensmittel, die einer **Kühlhaltevorschrift** unterliegen, bei max. 5 °C aufbewahren oder nach Vorgabe des Lieferanten (**Kontrollliste Temperaturkontrolle**)
- **Fisch** bei max. 2 °C aufbewahren
- **Tiefkühlprodukte** bei mindestens -18 °C aufbewahren
- Sämtliche Lebensmittel werden **verpackt** in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt
- Rohe nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln **getrennt aufzubewahren**

3. Produktion/Zubereitung

- **Sämtliche Arbeitsflächen**, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen
- Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch **gereinigt und wenn nötig desinfiziert**
- **Trennung** der Arbeitsbereiche „sauber“ und „schmutzig“ um Kontaminationen zu vermeiden
- Für die **Reinigung von Geschirr** ist eine entsprechende Einrichtung (Doppelspültrog oder Spültrog in Kombination mit einer Abwaschmaschine) vorhanden
- **Handwaschbecken** mit Seifenspender und Einweghandtüchern sind in allen Bereichen, wo mit offenen Lebensmitteln gearbeitet wird, vorhanden
- Die **Handwaschbecken** sind jederzeit zugänglich und mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt
- **Gartemperaturen einhalten** und ein rasches Abkühlen von vorgekochten Lebensmitteln garantieren
- Speisen werden **ausschliesslich am Produktionstag** abgegeben. Resten werden entsorgt
- **Keine rohen Eierspeisen, keine Rohmilch, kein rohes Fleisch** abgeben
- Das Frittieröl nach jeder Verwendung **kontrollieren**, wenn nötig ersetzen

4. Reinigung, Wartung

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten gemäss Guter Hygienepraxis sicherstellen

5. Abfälle

- Küchenabfälle, Speisereste und andere **Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt**, oder kühl und verschlossen zwischengelagert
- Frittieröle werden **sachgerecht** entsorgt

6. Personal

- Das Personal wird durch die verantwortliche Person über die persönliche Hygiene, die Selbstkontroll-Dokumentation und den korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert (**Kontrollliste Personalschulung**)
- **Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen**. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (Rauchen, Essen, usw.), nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln, usw.
- Dem Personal stehen **einwandfreie Toiletten** mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung
- Die Toiletten werden während dem Anlass **regelmässig** auf Sauberkeit **kontrolliert**
- **Meldepflicht** bei Krankheiten

7. Abgabe/Deklaration

- Offen angebotene Lebensmittel lagern hinter **Spuckschutz**, Bedienungswerkzeuge sind vorhanden, Selbstbedienung wird regelmässig kontrolliert
- **Leicht verderbliche Lebensmittel** (z.B. Schinkensandwichs, Torten) werden nur während einer festgelegten Zeit ungekühlt angeboten. Vorrat wird gekühlt gelagert (max. 5 °C)
- Auf der Speisekarte (Menükarte, Tafel) ist das **Herkunftsland** für Fleisch und Fisch schriftlich zu deklarieren
- Auf Anfrage kann über die **Zusammensetzung** (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.B. Kuchen, Würste, etc.)

8. Transport

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt
- Transportfahrzeug sauber

9. Trinkwasser

- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit **einwandfreier Wasserqualität** zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein
- Falls eine eigene Trinkwasserversorgung besteht, ist die Wasserqualität mindestens einmal pro Jahr durch **Laboranalysen** zu überprüfen
- Falls **kein einwandfreies Trinkwasser** zur Verfügung steht, sind folgende Massnahmen zu treffen: **keine Produktion** von Eis, Glace, Sirup, etc.; **Reinigung** von Lebensmittelgefässen **mit abgekochtem Wasser**; Verwendung von **Einweggeschirr**

Temperaturkontrollen

Verantwortliche Person:

Tägliche Kontrolle der Temperaturen, Aufzeichnungen mindestens 1 x wöchentlich
Bei Abweichungen muss sofort die verantwortliche Person informiert werden!

Kühlraum max 5 °C	Kühlschrank 1 max 5 °C	Kühlschrank 2 max 5 °C	Tiefkühler 1 mind. – 18 °C	Tiefkühler 2 mind. – 18 °C	Datum/Visum

Kontrolle Fritteusen

Fritteuse 1 Datum Ölwechsel	Fritteuse 2 Datum Ölwechsel	Visum

Reinigungsplan

Verantwortliche Person:

Festlegen was, wann und wie gereinigt wird (z.B. täglich, wöchentlich, monatlich).

Was	Frequenz	Wie	Datum	Visum
	nach jedem Gebrauch	heisses Wasser und Allzweckreiniger. Abwaschmaschine, wenn nötig Desinfektion mit 70% Isopropanol		
	nach jedem Gebrauch	Heisses Wasser und Allzweckreiniger, wenn nötig Desinfektion mit 70% Isopropanol		
	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
	täglich	Mopp mit heissem Wasser und Allzweckreiniger		
	wöchentlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		