

Selbstkontrolle bei Einzelanlässen

Inhaltsverzeichnis:

1. Betriebsbeschreibung	Seite 2
2. Checkliste Selbstkontrolle	Seite 3 - 4
3. Wareneingangskontrolle	Seite 5
4. Temperatur- und Lagerkontrollblatt	Seite 6 - 7
5. Wichtigste Punkte	Seite 8 - 10
6. Bezugsquellen	Seite 10



Die ausgefüllten Unterlagen sind während des Anlasses der amtlichen Lebensmittelkontrolle zur Einsicht bereitzuhalten.

1. Betriebsbeschreibung

Organisatorisches

Verein/Organisator: _____

Anlass: _____

Ort: _____

Beginn: _____ Ende: _____

Personelles

Verantwortliche Person (Art. 73 LGV):

_____ Tel _____

Stellvertretung: _____ Tel _____

Anzahl Küchenpersonal während der Hauptbetriebszeit: _____

Anzahl Servicepersonal während der Hauptbetriebszeit: _____

Anzahl erwartete Besucher pro Tag: _____

Angebot

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Frühstück | <input type="checkbox"/> Mehrweg-Geschirr |
| <input type="checkbox"/> Brunch | <input type="checkbox"/> Einweg-Geschirr |
| <input type="checkbox"/> Mittagessen | <input type="checkbox"/> vollständige Speisekarte |
| <input type="checkbox"/> Abendessen | <input type="checkbox"/> vollständige Getränkekarte |
| <input type="checkbox"/> Zwischenverpflegung / Snack | <input type="checkbox"/> Risikoprodukte wie Roheierspeisen, Tatar |
| <input type="checkbox"/> Selbstbedienungs-Buffer | <input type="checkbox"/> Risikogeräte wie Aufschnitt-, Rahmmaschine |
| <input type="checkbox"/> Alkoholische Getränke | <input type="checkbox"/> |

Logistik

- Anlieferung kühlbedürftiger Lebensmittel (LM) wie Fleisch etc. am Abgabetag
- Anlieferung von kühlbedürftigen Lebensmittel an Vortagen. Welche?: _____
- Eigenfabrikation kühlbedürftiger LM wie Teigwaren, Salate etc. am Abgabetag
- Eigenfabrikation von kühlbedürftigen LM an Vortagen. Welche, wann und wo? _____
- Verpflegung geliefert (teilweise) durch Partyservice (Catering)

2. Checkliste Selbstkontrolle

Datum der Überprüfung:	
Visum:	

Bereiche	✓/o	Befund festhalten; Mängel in Stichworten umschreiben	was wurde angeordnet um den Mangel zu beheben
1) Mitarbeiter			
Der Tätigkeit entsprechend instruiert			
Meldepflicht bei Krankheiten			
Einwandfreies Erscheinungsbild			
Hände gründlich mit Seife waschen			
Wunden wasserdicht abgedeckt			
Husten in Ellbogenbeuge			
Rauchverbot eingehalten			
2) Arbeitsplatz			
Saubere, pflegleichte Gerätschaften			
Handspüleinrichtung mit Flüssigseife und Einweghandtüchern			
Genügend Spüleinrichtungen mit Trinkwasserqualität			
Schneidebrett nach Gebrauch reinigen			
Keine schmutzigen, übelriechende Tisch- und Putzlappen			
Gute Beleuchtung			
Betriebsangepasster Reinigungsplan erstellen			

Legende: ✓ in Ordnung, o nicht in Ordnung und es wurde angeordnet den Mangel zu beheben

Bereiche	✓/o	Befund festhalten; Mängel in Stichworten umschreiben	was wurde angeordnet um den Mangel zu beheben
3) Wareneingangskontrolle	→		separates Kontrollblatt von Seite 5 ausfüllen
4) Temperatur- und Lagerkontrolle	→		separates Kontrollblatt von Seiten 6 – 7 ausfüllen
5) Zubereitung			
Essen generell min. auf 72°C erhitzen			
Gefrorenes Fleisch oder Geflügel vor dem Kochen vollständig auftauen			
Lebensmittel innert 90 Minuten von 65°C auf weniger als 5°C abkühlen			
Kühlunterbrüche nur während den normalen Zubereitungsarbeiten			
Kein unnötiger Händekontakt mit LM			
Abfall mindestens täglich entsorgen			
6) Abgabe			
Keine nachteilige Beeinflussung durch Umwelt, Tier oder Mensch			
Buffetaufbau max. 30 Min. vor Essen			
Speiseauslagen max. 3 Std. bei unter 5°C oder mind. 65°C halten			
Für die Selbstbedienung geeignete Bedienungswerkzeuge			
7) Deklaration			
Einhaltung der Deklarations-Bestimmungen			

Legende: ✓ in Ordnung, o nicht in Ordnung und es wurde angeordnet den Mangel zu beheben

4. Temperatur- und Lagerkontrollblatt

Anzahl nummerierte Kühl- und Tiefkühlgeräte:	
Kontrollintervall:	
Abweichungen melden an:	
Soll-Anforderungen: (= wie muss es sein)	<ul style="list-style-type: none"> • LM geschützt, übersichtlich und datiert (first in first out) lagern • Rohwaren unten, Fertigprodukte oben lagern • Fleisch- u. Eiprodukte max. 4°C, Fisch u. Hackfleisch max. 2°C (Achtung: Getränkekühlschränke oft ungenügende Kühlkapazität) Tiefkühlprodukte tiefer -18 °C, andere leicht verderbliche Produkte 4°C • geeignete, funktionierende Thermometer vorhanden • weitere Punkte

1. Kontrolle vor dem Einfüllen

Kühleinheit	Zeit	Temperatur (°C)	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
Nr.					

2. Tag

Kühleinheit	Zeit	Temperatur (°C)	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
Nr.					

Mit dem Eintrag des Visums bestätigt die verantwortliche Person, die Temperatur- und Lagerkontrolle gemäss den Vorgaben, vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles korrekt ist, kann auf weitere Eintragungen verzichtet werden. Andernfalls sind die festgestellten Mängel im Befund einzutragen und die entsprechenden Korrekturmassnahmen aufzuführen.

Anzahl nummerierte Kühl- und Tiefkühlgeräte:	
Kontrollintervall:	täglich
Abweichungen melden an:	
Soll-Anforderungen: (= wie muss es sein)	<ul style="list-style-type: none"> • LM geschützt, übersichtlich und datiert (first in first out) lagern • Rohwaren unten, Fertigprodukte oben lagern • Fleisch- u. Eiprodukte max. 4°C, Fisch u. Hackfleisch max. 2°C (Achtung: Getränk Kühlschränke oft ungenügende Kühlkapazität) Tiefkühlprodukte tiefer -18 °C, andere leicht verderbliche Produkte 4°C • geeignete, funktionierende Thermometer vorhanden • weitere Punkte

3. Tag

Kühleinheit	Zeit	Temperatur (°C)	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
Nr.					

4. Tag

Kühleinheit	Zeit	Temperatur (°C)	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
Nr.					

Mit dem Eintrag des Visums bestätigt die verantwortliche Person, die Temperatur- und Lagerkontrolle gemäss den Vorgaben, vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles korrekt ist, kann auf weitere Eintragungen verzichtet werden. Andernfalls sind die festgestellten Mängel im Befund einzutragen und die entsprechenden Korrekturmassnahmen aufzuführen.

5. Wichtigste Punkte

Mitarbeitende

- Kranke Mitarbeitende müssen sich bei der verantwortlichen Person melden (Arbeitsverbot im Lebensmittelbereich)
- Sauberes und gepflegtes Erscheinungsbild (persönliche Hygiene, Arbeitskleider)
- Kleider, Schuhe und persönliche Effekten nicht in der Küche deponieren
- Gründliches Händewaschen mit Seife: - beim Arbeitsbeginn - nach dem Toilettenbesuch - nach dem Umgang mit rohen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Eier usw.) - nach dem Reinigen der Nase - nach Tätigkeitswechsel
- Wunden an Händen sind mit wasserundurchlässigen Materialien zu verbinden
- Husten oder Niesen niemals Richtung Lebensmittel; z.B. in Ellbogenbeuge
- Das Rauchen ist zu unterlassen

Arbeitsplatz und Infrastruktur

- Arbeits- und Ablageflächen sollen hart, glatt und leicht abwaschbar sein
- Apparate, Geräte, Geschirr, Besteck, Gebinde sowie Einrichtungen (Lager, Produktion, Abgabe) sind intakt und sauber
- Bei einfachen Verhältnissen wie Wald- und Wiesenfeste empfiehlt sich der Gebrauch von Einweggeschirr; auf Lebensmittelechtheit achten!
- Sämtliche Handwascheinrichtungen (Toiletten, Produktion usw.) sind nach Möglichkeit mit mischbarer Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie mit Seifenspender und Einweghandtücher auszurüsten
- Für Reinigungsarbeiten (Gemüse, Mehrweggeschirr usw.) sind genügend Spüleinrichtungen (Tröge/ Maschinen) mit Trinkwasserqualität vorzusehen. Die Materialien eines provisorischen Wasserverteilnetzes müssen für den Lebensmittelkontakt vorgesehen sein (z.B. keine Verwendung eines Gartenschlauchs). Am Ende des Verteilsystems ist Trinkwasserqualität sicherzustellen. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Schneidebretter sofort nach Gebrauch (v.a. nach Bearbeitung von Poulet) grundsätzlich in Abwaschmaschine (heiss, mit Spülmittel!) reinigen und gut trocknen lassen. Schneidbretterkonzept (z.B. mit verschiedenen Bretterfarben) erstellen. Schneidbretter mit rauer, furchig abgenützter Oberfläche sind verboten.
- (Feuchte) Tisch- und Putzlappen häufig wechseln (alle zwei bis drei Stunden) und heiss waschen oder besser Einweg-Lappen verwenden. Auf Schwämme verzichten.
- Abfallentsorgung regeln (Rüst- und Speiseresten, Fritieröl, übriger Abfall). Abfalleimer sollen zugedeckt sein und nach dem Entleeren sind sie zu reinigen. Zwischenlagerung der Abfälle nicht im Produktionsbereich.
- In allen Bereichen ist eine angemessene Beleuchtung zu gewährleisten

Anlieferung und (Kühl-) Lagerung

- Auf saubere und geeignete Gebinde und Verpackungen achten (z.B. Brot nicht in Bananenschachteln oder Abfallsäcken lagern)
- Qualitätsprüfung (Aussehen, Geruch, Geschmack) der Ware vornehmen.
- Einhalten der Datierungen
- Einhalten der Kühlkette! Für kühlbedürftige und begrenzt haltbare Lebensmittel sind ausreichende, vorschriftsgemässe Kühleinrichtungen (Kühltemperatur $< 4^{\circ}\text{C}$ resp. $< -18^{\circ}\text{C}$) mit geeigneten Temperaturmessgeräten erforderlich. Getränkekühlschränke mögen in der Regel den diesbezüglichen Anforderungen nicht zu genügen
- Unverpackte Lebensmittel vor Verunreinigungen schützen mittels abdecken oder vakuumieren und datieren (Verwechslungsgefahr!)
- Lagerräume sollen kühl, trocken, geruchsneutral, frei von Schädlingen und sauber sein
- Keine Lebensmittelgebilde unmittelbar auf dem Fussboden lagern

Zubereitung

- Rohe, tierische Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Milch, Rahm) sind mind. auf Gartemperatur zu erhitzen. Im Zweifelsfall mit dem Kerntemperaturmessgerät überprüfen. Rohmilch darf nicht unerhitzt abgegeben werden und auf Roheierspeisen sollte verzichtet werden
- Tiefgefrorenes ist im Normalfall im Kühlraum aufzutauen, wobei darauf zu achten ist, dass der Tausaft nicht mit Ablageflächen, Einrichtungen oder anderen Lebensmitteln in Berührung kommt. Die Tauflüssigkeit ist in Schüssel aufzufangen und zu verwerfen
- Vorproduzierte Produkte wie Desserts, Salate, Beilagen (z.B. Reis, Teigwaren), Fleischgerichte usw. sind innert 3 Std. von 65°C auf weniger als 5°C abzukühlen. Gekochte Speisen beim Wiederaufwärmen auf mind. 72°C erhitzen
- Alle Arbeiten mit verderblichen Speisen müssen schnell ausgeführt werden um eine unkontrollierte Keimbelastung zu vermeiden
- Bei direktem Händekontakt mit essfertigen Speisen (z.B. Anmachen von Kartoffelsalat) ist die Händehygiene besonders wichtig; gezielter, kurzfristiger Einsatz von Handschuhen verringert das Risiko
- Beim Frittieren darf die Maximal-Temperatur von 180°C nicht überschritten werden (Genauigkeit des Thermostaten überprüfen).

Abgabe

- Produkte beim Verkauf im Freien (z.B. Märkte, Wald- und Wiesenfeste) sind vor Fremdeinflüssen wie Umwelt (Sonnenbestrahlung, Gewitter, Immissionen) und Tiere (Vögel, Schädlinge, Hunde, Katzen) wirkungsvoll zu schützen
- Die Anpreisung und der Verkauf von essfertigen, unverpackten Lebensmitteln hat so zu erfolgen, dass kundenseitig die direkte Linie "Mund-Lebensmittel" durch einen wirksamen Speischutz unterbrochen wird und unnötiges Berühren seitens des Publikums unterbunden wird
- Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.

- Speiseauslagen während maximal 3 Std. bei unter 5°C oder über 60°C halten
- Bei offenen, zur Selbstbedienung angebotenen Lebensmitteln müssen geeignete Bedienungswerkzeuge (ausreichende Länge!) und Verpackungsmaterialien vorhanden sein und durch das Verkaufspersonal überwacht werden

Deklaration

- Die Herkunft von Fleisch und Fisch ist schriftlich aufzuführen.
- Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist gegebenenfalls der Hinweis „kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein“ und/oder „kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“ anzubringen, wenn es aus einem der entsprechenden Ländern stammt
- Angaben zu Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10 LIV) dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn der Gast schriftlich darauf hingewiesen wird, dass er diese Information mündlich einholen kann, die Information dem Personal schriftlich vorliegt oder eine fachkundige Person diese unmittelbar erteilen kann und die Information zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar ist (Art. 5 d LIV).
- Zusätzlich anzugeben: Am Verkaufspunkt ein gut sichtbares Schild mit dem Hinweis, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist.

6. Bezugsquellen

Aktuelle Gesetzessammlung: → https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/-/media/Lebensmittelkontrolle/Dokumente/weitere_Dokumente/Ueberblick_Gesetzgebung.pdf

Wichtige gesetzliche Grundlagen:

Lebensmittelgesetz	LMG	SR 817.0
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	SR 817.02
Hygieneverordnung	HyV	SR 817.024.1
Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel	LIV	SR 817.022.16
Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft	VLtH	SR 817.022.108
Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung	LDV	SR 916.51

Weitere hilfreiche Internet-Adressen:

Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz, Meyerstrasse 20, 6002 Luzern:
www.lebensmittelkontrolle.lu.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV:
www.blv.admin.ch

Die Informationen zu diesem Merkblatt sind sorgfältig zusammengestellt worden. Das Merkblatt stellt eine Zusammenfassung und vereinfachte Darstellung der gesetzlichen Grundlagen dar. Es ist daher nicht möglich alle rechtlichen Vorschriften im Detail abzubilden und es kann keine Garantie dafür übernommen werden, dass die zur Verfügung gestellten Angaben vollständig und fehlerfrei sind. e