

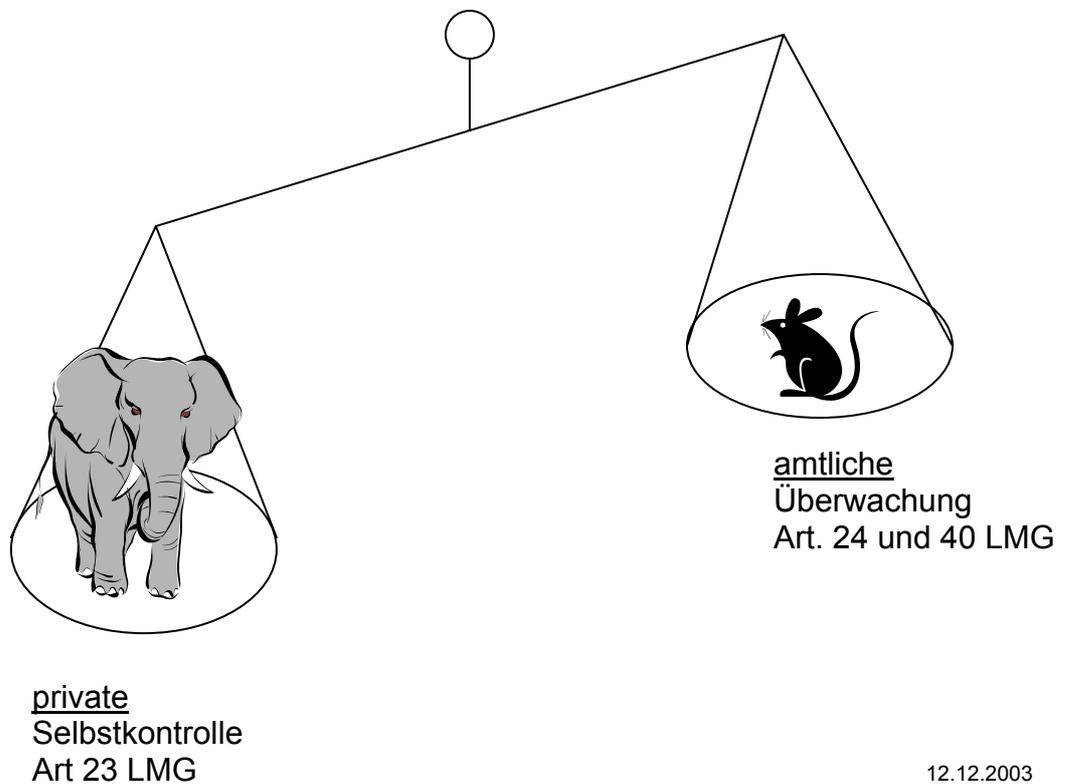
Selbstkontrollunterlagen und Hygieneanforderungen bei Einzelanlässen aufgrund den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen

Inhaltsverzeichnis:

Betriebsbeschreibung	1
Checkliste Selbstkontrolle	2
Wareneingangskontrollblatt	3
Temperatur- und Lagerkontrollblatt	4-5
Merkblatt für Einzelanlässe	6-8
Bezugsquellen	9

Die entsprechend ausgefüllten Unterlagen sind dem Kontrollorgan der Lebensmittelkontrolle zur Einsichtnahme bereit zu halten.

Lebensmittelsicherheit



Betriebsbeschreibung

Organisatorisches

Verein/Organisator: _____

Anlass: _____

Ort: _____

Beginn: Datum, Zeit _____ Ende: _____

Personelles

Verantwortlich für die Selbstkontrolle und Schulung: _____ 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"/> Speisekarte vollständig |
| <input type="checkbox"/> Abendessen | <input type="checkbox"/> Getränkekarte vollständig |
| <input type="checkbox"/> Zwischenverpflegung / Snack | <input type="checkbox"/> Risikoprodukte wie Roheierspeisen, Tatar |
| <input type="checkbox"/> Selbstbedienungs-Büffet | <input type="checkbox"/> Risikogeräte wie Aufschnitt-, Rahmmaschine |
| <input type="checkbox"/> Alkoholische Getränke | <input type="checkbox"/> _____ |

Logistik

- Anlieferung leichtverderblicher LM wie Fleisch, Patisserie etc. am Abgabetag
 Anlieferung von leichtverderblichen Lebensmittel früher. Welche?:

- Eigenfabrikation leichtverderblicher LM wie Teigwaren, Salate etc. am Abgabetag
 Eigenfabrikation von leichtverderblichen Lebensmittel früher. Welche, wann und wo?

- Verpflegung erfolgt (teilweise) durch professionellen Partyservice (Catering)

Checkliste für die Umsetzung und Überprüfung der Selbstkontrolle bei Einzelanlässen (vgl. Merkblatt S. 6 - 8)

Verantwortliche Person:			
Zuständig für die Bereiche:			
Datum der Überprüfung:			
Visum:			
Bereiche	⑦/f	Befund festhalten; Mängel in Stichwortenumschreiben	was wurde angeordnet 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, pflegeleichte Gerätschaften			
Handspüleinrichtung mit Flüssigseife und Einweghandtüchern			
Genügend Spüleinrichtungen mit Trinkwasserqualität			
Schneidebrett nach Gebrauch reinigen			
Keine schmutzigen, übel riechenden Tisch- und Putzlappen			
Gute Beleuchtung			
3) Wareneingangskontrolle	→	separates Kontrollblatt	
4) Temperatur- und Lagerkontrolle	→	separates Kontrollblatt	
5) Zubereitung			
Erhitzungsprozesse generell min. 72°C			
Gefrorenes Fleisch oder Geflügel vor dem Kochen vollständig auftauen			
1 Abkühlungsprozesse innert 2 Std. auf weniger als 5°C			
Kühlunterbrüche nur während den normalen Zubereitungsarbeiten			
Kein unnötiger Händekontakt mit LM			
1 6) Abgabe			
Keine nachteilige Beeinflussung durch Umwelt, Tier oder Mensch			
Buffetaufbau max. 30 Min. vor Essen			
Speiseauslagen über 2 Std. bei Temp. unter 5°C oder über 60°C halten			
Für die Selbstbedienung geeignete Bedienungswerkzeuge			
7) Deklaration			
Einhaltung der Deklarations- bestimmungen			

Temperatur- und Lagerkontrollblatt am 1. Festtag

Anzahl nummerierte Kühl- und Tiefkühlgeräte:	
Verantwortliche Person:	
Kontrollintervall:	

Soll-Anforderungen: (= wie muss es sein)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ LM geschützt, übersichtlich und datiert (ferst in first out) lagern ▶ Rohwaren unten, Fertigprodukte oben lagern (Tropfsaft!) ▶ Produktangepasste (Kern-)Temperaturen: ▶ vorgekochte LM, Fleischerzeugnisse etc. unter 5°C (Achtung: Getränkekühlschränke oft ungenügende Kühlkapazität) ▶ Tiefkühlprodukte unter -18°C ▶ geeignete, funktionierende Thermometer vorhanden ▶
Abweichungen melden an: _	

1. Kontrolle vor dem Einfüllen

Kühleinheit	Zeit	gem. Temp.	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
Nr.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					

2. Kontrolle

Kühleinheit	Zeit	(Kern-)Temp.	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
Nr.					
N r.					

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

Temperatur- und Lagerkontrollblatt am 2. Festtag

Anzahl nummerierte Kühl- und Tiefkühlgeräte:	
Verantwortliche Person	
Kontrollintervall:	
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 (Tropfsaft!) ▶ Produktangepasste (Kern-)Temperaturen: ▶ vorgekochte LM, Fleischerzeugnisse etc. unter 5°C (Achtung: Getränkekühlschränke oft ungenügende Kühlkapazität) ▶ Tiefkühlprodukte unter -18°C ▶ geeignete, funktionierende Thermometer vorhanden ▶ ▶
Abweichungen melden an:	

1. Kontrolle

Kühleinheit	Zeit	(Kern-)Temp.	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
Nr.					
N r.					
N r.					
N r.					

2. Kontrolle

Kühleinheit	Zeit	(Kern-)Temp.	Befund	Korrekturmassnahmen	Visum
Nr.					
Nr.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
N r.					
Nr.					

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

Personalhygiene

- Beschäftigte, welche Gelbsucht, Halsweh, Durchfall, Erbrechen, Fieber, Hautausschlag, Furunkel, Schnittwunden haben, sind verpflichtet diese dem zuständigen Verantwortlichen zu 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 Rohlebensmitteln (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

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 die Reinigungsarbeiten (Gemüse, Mehrweggeschirr usw.) sind genügend Spüleinrichtungen (Tröge/ Maschinen) mit Trinkwasserqualität (von der örtlichen Wasserversorgung in der Regel i.O.) vorzusehen
- Schneidebretter sofort nach Gebrauch (v.a. nach Bearbeitung von Poulet) grundsätzlich in Geschirrspülmaschine heiss reinigen (Nachspültemperatur min. 80°C) und gut trocknen lassen. Bretter mit rauer, furchig abgenützter Oberfläche sind verboten
- Feuchte Tisch- und Putzlappen streng wechseln (alle zwei bis drei Stunden) und heiss waschen (z.B. in Geschirrspülmaschine). Besser Einweg-Lappen. Auf Schwämme verzichten
- Abfallentsorgung geregelt (Rüst- und Speiseresten, Fritieröl, übriger Abfall). Abfalleimer sollen zugedeckt sein und nach dem Entleeren sind sie zu reinigen. Zwischenlagerung der Abfälle nicht im Produktionsbereich. Entsorgungsbetriebe für Küchen- und Speiseabfälle müssen eine sanitätspolizeiliche Bewilligung haben
- 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 direkt in Kartonschachteln oder Abfallsäcken)
- Qualitätsprüfung (Aussehen, Geruch, Geschmack) der Ware vornehmen. Als verdorben gelten:
 - faulige oder verschimmelte Lebensmittel - klare Lebensmittel mit Trübungen - schleimig oder spontan gesäuerte Lebensmittel - geblähte oder sonst Gasbildung zeigende Lebensmittel - nach Schwefelwasserstoff stinkende, eiweisshaltige Lebensmittel - in ihrer üblichen Konsistenz veränderte Lebensmittel - Brucheiern - verbeulte Konserven -
- Beachtung der Haltbarkeitsdaten bei vorverpackten Lebensmitteln
- Einhalten der intakten Kühlkette. Für leicht verderbliche und begrenzt haltbare Lebensmittel sind ausreichende vorschriftsgemässe Kühleinrichtungen (Kühltemperatur $< 5^{\circ}\text{C}$ 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

Zubereitung

- Rohe, tierische Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Milch, Rahm) sind auf mind. 72°C zu erhitzen infolge möglicher Anwesenheit von krankmachenden Keimen wie Salmonellen oder Campylobacter. Im Zweifelsfall mit dem Kernmessgerät überprüfen. Rohmilch darf nicht unerhitzt abgegeben werden und auf Roheierspeisen sollte generell verzichtet werden
- Tiefgefrorenes ist im Normalfall im Kühlraum aufzutauen, wobei darauf zu achten ist, dass der Tausaft nicht mit Ablageflächen, Einrichtungen oder sogar anderen Lebensmitteln in Berührung kommt. Die Taupflüssigkeit ist in Schüssel aufzufangen und zu verwerfen
- Vorproduzierte Produkte wie Desserts, Salate, Beilagen (z.B. Reis, Teigwaren), Fleischgerichte usw. sind innert 2 Std. nach der Zubereitung mittels Wasser, Eis oder (Schock-) Kühler rasch auf weniger als 5°C in flachen Behältern (max. 6 cm Schichttiefe) abzukühlen und frühestens 24 Std. zuvor herzustellen. Bei der Zubereitung von gemischten Speisen z.B. Teigwarensalat muss die gekochte Komponente vor der Zugabe der rohen Zutaten gekühlt werden. 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
- Fritieröl täglich filtrieren und vor Licht schützen. Temperaturen über 180°C beschleunigen den Ölverderb deutlich (Genauigkeit des Thermostaten überprüfen). Fritieröl muss klar und noch hellbraun sein

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
- Der Buffetaufbau bei ungekühlten Einrichtungen hat max. 30 Min. vor dem Essen zu erfolgen wobei leicht verderbliche Lebensmittel vorzukühlen sind und nach 2-3 Std. verkauft bzw. vor Ort konsumiert sein müssen. Reste von ungekühlten leicht verderblichen Lebensmittel dürfen nicht wieder abgegeben werden. Die Reserve für eine eventuelle Nachbeschickung ist im Rückhalt bei weniger als 5°C aufzubewahren. Einwandfreie Endprodukteresten die nicht zur Abgabe gelangten, sollen nicht mit Frischprodukten vermischt werden, z.B. übrig gebliebener Teigwarensalat vom Vortag separat abgeben und nicht mit dem wiederum neu hergestellten Salat mischen
- Eine allfällige Warmhaltung von Lebensmitteln hat bei mind. 60°C zu erfolgen. Kann dieser Vorgabe nicht entsprochen werden, hat die Abgabezeit innert 2-3 Std. zu erfolgen
- Bei offenen zur Selbstbedienung angebotenen Lebensmittel müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein und durch das Verkaufspersonal überwacht werden

Deklaration

- Bei der Getränke- und Speisekarte sind grundsätzlich die Sachbezeichnung, der Preis und bei den Getränken die Menge anzugeben mit Ausnahme bei Mischungen mehrerer Fertiggetränke sowie mit Wasser (Kaffee, Tee) angesetzte Getränke. Die Angaben müssen dem aktuellen Angebot entsprechen. Beim Offenausschank müssen die Ausschankgefässe (Krüge, Karaffen, Gläser, Becher) mit einem Füllstrich und Mengenangabe versehen sein Zusätzlich sind anzugeben:
- am Verkaufspunkt ein gut sichtbares Schild mit dem Hinweis ,dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist
- in der Getränkekarte bei Spirituosen der Alkoholgehalt in Vol.%; bei spirituosenhaltigen Mischgetränken die im Gastlokal ad hoc zubereitet werden (z.B. Kaffee-Zwetschgen) ist die Alkoholgehaltsangabe nicht erforderlich
- bei Fleischerzeugnissen das Produktionsland auf der Speisekarte oder einem Anschlag
- bei ausländischen Fleisch- und Eierzubereitungen ein schriftlicher Warnhinweis auf in der Schweiz verbotener Produktion wie Hormone/Antibiotika als Leistungsförderer, Käfighaltung

Diverses

Lebensmittel mit abgelaufenen Daten, unterbrochener Kühlkette, Verunreinigungen usw. dürfen als solches nicht zur Wiederabgabe an die Konsumentin oder Konsumenten gelangen

Bezugsquellen

Wichtige gesetzliche Grundlagen:

Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0)

Lebensmittelverordnung (LMV; SR 817.02) Hygieneverordnung (HyV; SR 817.051)

Rohstoffdeklarationsverordnung (VAPR; 817.021.51) Landwirtschaftliche
Deklarationsverordnung (LDV; SR 916.51)

Bundesamt für Bauten und Logistik Holzikofenweg 36
3003 Bern

Verkauf Publikationen EDMZ Tel. 031/ 325 50 50

Fax 031/ 325 50 58

➤ www.admin.ch/ch/d/sr/

Weitere hilfreiche Internet-Adressen:

Wichtige Regeln und Ratschläge zur hygienischen Zubereitung von Speisen unter –

➤ www.bag.admin.ch/verbrau/lebensmi/infos/d/ratschlaege_hygiene.htm

Hinweisschilder und Informationsmaterial zum Thema Alkoholabgabeverbot an Kinder und Jugendliche gratis unter

➤ www.sfa-ispa.ch/Librairie/buchhandlung.htm