

Selbstkontrolle

Das Lebensmittelgesetz verfolgt drei Ziele (Lebensmittelgesetz, Artikel 1)

- **Schutz der Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche die Gesundheit gefährden können**
- **Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen**
- **Die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen schützen**

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 wird 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**
http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_024_1/index.html
- **Die neun Hauptregeln für die Abgabe von Lebensmitteln im Freien**
http://www.gef.be.ch/gef/de/index/direktion/organisation/kl/publikationen/Informationsdokumente.asseref/content/dam/documents/GEF/KL/de/infodoc_marktstand_1_d.pdf

Muster-Dokumentation zur Selbstkontrolle

A. Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
1. Personal	Mangelhaftes Hygieneverständnis und Übertragung von Mikroorganismen Übertragung von Krankheiten	schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten oder Niesen über Lebensmittel, schmutzige Kleider, Rauchen und Essen am Arbeitsplatz Kranke Personen in der Produktion
2. Wareneingang	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel Verderb durch Temperaturüberschreitung Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit	Beschädigung der Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer usw. unterbrochene Kühlkette, angetaute Lebensmittel Annahme von Produkten mit abgelaufenen Haltbarkeitsfristen fehlende, falsche Angaben (Herkunft, Zusammensetzung Backwaren, usw.)
3. Produktion/ Zubereitung	Verunreinigung offener Lebensmittel und Übertragung von Mikroorganismen Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln Umgang mit rohem Geflügel Vergiftung der Konsumenten durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft Frittieröl	Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, unbefugte Personen, Tiere, Ungeziefer schmutzige Schneidebretter schlechte Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln Kein rasches Abkühlen von vorbereiteten Produkten. Verderbliche Lebensmittel liegen zu lange ungekühlt herum. Gar-Temperatur oder Gar-Dauer nicht sachgemäss Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch verdorbene Frittieröle (zu hoch erhitzt oder zulange verwendet).
4. Lagerung	Verderb durch Temperaturüberschreitung Verderb durch Überschreitung der Lagerungszeit Verunreinigung offener Lebensmittel	ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von leichtverderblichen oder tief-gekühlten Lebensmitteln Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum nicht eingehalten. ungeschützte Lagerung, fehlende Abdeckung oder Verpackung
5. Abgabe/ Deklaration	Verunreinigung bei Selbstbedienung Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben Allergene in Lebensmitteln Abgabe von Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren	ungeschützte Auslage, kein Spuckschutz, fehlende Bedienungswerkzeuge fehlende oder falsche Angaben, Rückverfolgbarkeit unmöglich Personal kann nicht über mögliche allergene Stoffe in Lebensmitteln Auskunft geben Personal ist ungenügend informiert, Hinweisschild ist nicht vorhanden
6. Trinkwasser	Mangelhafte Trinkwasserqualität	falsche oder unsaubere Leitungen, schmutzige Quellen
7. Abfälle	Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle	Nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen. Abfallstandorte ungeeignet.

B. Arbeitsanweisungen

1. Personal

- Das Personal wird vor dem Anlass durch den verantwortlichen Bewilligungsnehmer 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, Seifenspende und Einweghandtücher zur Verfügung
- Die Toiletten werden während dem Anlass **regelmässig** auf Sauberkeit **kontrolliert**
- **Kein Schmuck** an den Händen (ausser Ehering), keine Wunden an Händen und Armen
- **Saubere** und zweckmässige Arbeitskleidung
- Am **Arbeitsplatz** wird nicht gegessen oder geraucht
- **Kranke Personen** melden sich beim Verantwortlichen

2. Wareneingang

- Es gelangen nur **kontrollierte** Produkte in den Lager- und Produktionsbereich
- **Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmitteln kontrolliert:**
 - Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
 - Temperatur in gekühlten Lebensmitteln maximal 5 °C (Fisch max. 2 °C), Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C
 - Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
 - Das Produktionsland für Fleisch und Fleischzeugnisse ist klar angegeben
 - Die Zusammensetzung der offen angelieferten Lebensmittel ist bekannt
- Sämtliche Kühlgeräte (Kühlschränke, Kühlwagen, Tiefkühltruhen) müssen **rechtzeitig installiert und eingeschaltet** werden. Die Temperaturbereiche in den Kühlgeräten müssen vor der Beschickung erreicht werden

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
- **Vor dem Anlass** festlegen: Einrichtung zum Geschirrwaschen installieren oder Einweggeschirr verwenden
- Für die **Reinigung von Geschirr** ist eine entsprechende Einrichtung (Doppelspültrog oder Spültrog in Kombination mit einer Abwaschmaschine) vorhanden
- Beim Grillstand herrscht die nötige **Distanz** zu den Konsumenten, notfalls mit einer Schranke sicherstellen
- Nur wenig Fleisch ungekühlt beim Grill aufbewahren und **innert kurzer Zeit verarbeiten** (Vorrat gekühlt lagern)
- **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 täglich kontrollieren**, wenn nötig ersetzen

4. 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**

5. 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 (Menumarte, Tafel) ist das **Produktionsland** für Fleisch und Fleischerzeugnisse schriftlich zu deklarieren
- Auf Anfrage kann über die **Zusammensetzung** (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.B. Kuchen, Würste, etc.)
- An jedem Verkaufspunkt ist gut sichtbar ein **Hinweisschild** betreffend Alkoholabgabeverbot an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren angebracht
- **Spirituosen** werden mit der Sachbezeichnung, der Menge, dem Preis und dem Alkoholgehalt in % vol. angegeben
- Vorverpackte Lebensmittel (z.B. für Lottomatch, Redlet, Rams, etc.) müssen korrekt **gekennzeichnet** sein (z.B. Datierung, Produktionsland, Kühlvorschrift, etc.)

6. Trinkwasser

- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit **einwandfreier Wasserqualität** zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein
- 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**

7. Abfälle

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

C. Kontrolllisten

Anlass:

Personalschulung	
Vorname /Name:	Die Unterzeichnenden bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass Sie über die Hygieneregeln, Verantwortlichkeiten und die Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert worden sind: Datum, Unterschrift:

C. Kontrolllisten

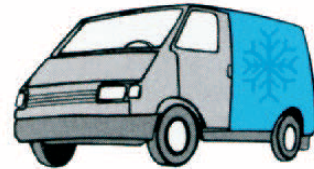
Anlass:

Temperaturkontrollen										
Verantwortliche Person:										
Kontrolle der Geräte vor der Beschickung, danach mehrmals täglich; werden Abweichungen festgestellt, muss sofort der Verantwortliche 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
Vor Beschickung		Vor Beschickung		Vor Beschickung		Vor Beschickung		Vor Beschickung		
Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		
Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		
Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		
Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		
Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		
Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		Zeit		

Die 9 Hauptregeln

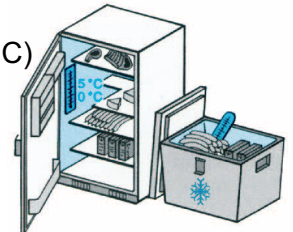
1 Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

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



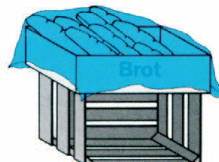
2 Schutz vor Verderb

- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. max. 5 °C / max. 2 °C)
- Kontrollthermometer



3 Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



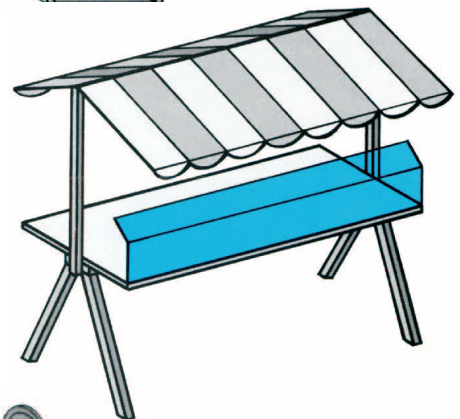
4 Optimale Händehygiene / Handwascheinrichtung mit:

- Fließendem Trinkwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtüchern



5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche



6 Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



8 Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Grippe / Fieber / Durchfall)



9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen (Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen) am Stand vorhanden

Vorlagen unter: www.be.ch/kl

Dokumentation

Merblätter

