

Informationen zur Selbstkontrolle für Gewerbe-, Handels- und Verpflegungsbetriebe

Anleitung zur Selbstkontrolle für Gewerbe-, Handels- und Verpflegungsbetriebe

Jeder Betrieb muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Darunter fallen der **Gesundheitsschutz**, der **hygienische Umgang mit Lebensmitteln**, der **Schutz vor Täuschung**, die korrekte **Information** (Deklaration, mündliche Auskunftspflicht) zu den Lebensmitteln, die ausreichende **Rück- und Nachverfolgbarkeit**. Die Lebensmittelsicherheit wird durch ein dem Betrieb angepasstes Kontrollsystem (Selbstkontrolle) dokumentiert.

Die Selbstkontrolle muss den ganzen Geltungsbereich und alle Zweckbestimmungen des Lebensmittelgesetzes umfassen. Es sind alle Betriebsaktivitäten zu berücksichtigen. Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind **schriftlich** und in **nachvollziehbarer Weise** zu belegen.

In der Selbstkontroll-Dokumentation müssen enthalten sein:

Die verantwortliche Person, Betriebsbeschreibung und Gefahrenanalyse; Arbeitsanweisungen für die einzelnen Bereiche und **Massnahmen** bei Abweichungen sowie **Aufzeichnungen** der Tätigkeiten (Überwachung der Arbeitsanweisungen).

Nur wer die **Gefahren** kennt, kann sie vermeiden. Eine Gefahr umschreibt die Möglichkeit, dass die Konsumentenschaft einen Schaden erleidet. Die Geschäftstätigkeit ist auf mögliche Gefahren zu beurteilen. Eine nicht abschliessende Aufzählung befindet sich im zweiten Teil dieser Anleitung. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um die Gefahren abzuwenden oder unter Kontrolle zu halten. Dazu sind **Arbeitsanweisungen** notwendig, die auch beschreiben, welche **Massnahmen bei Abweichungen** zu treffen sind. Die Vorkehrungen und wichtige Tätigkeiten müssen **dokumentiert** werden.

Gesetzliche Grundlagen:

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23.11.2005: 5. Kapitel, 1. Abschnitt: Selbstkontrolle, Art. 49 bis 55.

Die Gesetzeserlasse können auf der Homepage des Bundes unter www.admin.ch, Link "systematische Rechtssammlung" abgerufen oder bei der Bundesverwaltung in Bern bezogen werden (Tel. 031 325 50 50, Fax 031 325 50 58).

Anwendung der Anleitung:

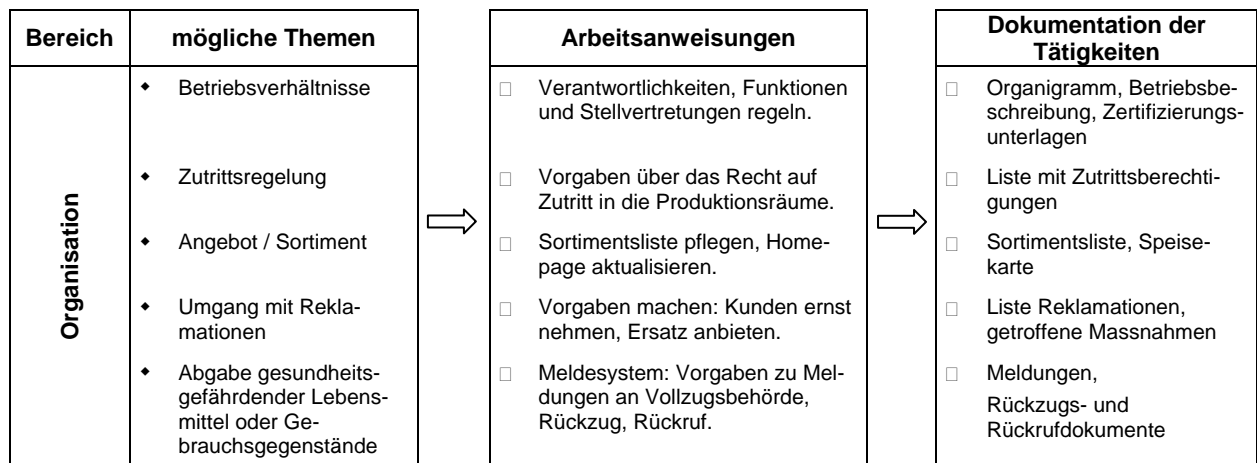
Die betriebsverantwortliche Person arbeitet die aufgeführten möglichen Gefahren von oben nach unten durch. Sofern das Vorhandensein einer möglichen Gefahr für den Betrieb bejaht (ja) wird, ist eine entsprechende () **Arbeitsanweisung** für die Mitarbeitenden sowie **Massnahmen bei Abweichungen** zu verfassen und wo nötig eine () **Dokumentation** der Tätigkeiten zu erstellen.

Die nachfolgende Auflistung der Betriebsbeschreibung, Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen und Dokumentation der Tätigkeiten ist nicht abschliessend. Diese sind den Bedürfnissen des Betriebes anzupassen und allenfalls zu ergänzen.

Anwendungsbeispiele:

Auf www.be.ch/kl sind weitere Arbeitsanweisungen und Dokumentationen (z.B. für Trinkwasserversorgungen) greifbar. Auf der Homepage sind zudem Merkblätter zu verschiedenen Themen vorhanden. Auch Berufsverbände und andere Institutionen bieten entsprechende Unterlagen an.

Betriebsbeschreibung



Gefahrenanalyse für Betriebe

Bereich	mögliche Schwachstellen	Gefahren	Gefahr im Betrieb vorhanden:
Waren-Beschaffung und Waren-Eingang	<ul style="list-style-type: none"> • Mangelhafte Qualität • Unzuverlässige Lieferanten • Unsaubere und defekte Gebinde • Unsachgerechte Kühlung / Kühlkette nicht eingehalten • Mangelhafte Produktinformationen/ungenügende oder fehlende Kennzeichnung • Produkte mit zu kurzer Haltbarkeit/Produkte mit abgelaufenen oder zu kurzfristigen Daten 	<ul style="list-style-type: none"> • Überlagerte, wertverminderte Produkte. Falsche Kennzeichnung. Unerwünschte Abweichungen von Geschmack und Aussehen. • Lieferanten kennen Hygienevorschriften nicht. Sie können Schmutz in den Betrieb bringen. Lieferscheine, Zertifikate können fehlen oder sind mangelhaft. • Schmutz und Ungeziefer können in den Betrieb eingeschleppt werden. Lagerräume und Arbeitsflächen können durch eingebrachten Schmutz verunreinigt werden. • Leichtverderbliche Lebensmittel verderben bei ungenügender Kühlung rasch. Krankmachende Bakterien können sich bei Temperaturen über 5° C schnell vermehren. • Bei fehlenden Informationen kann die Auskunftspflicht gegenüber der Konsumentenschaft nicht erfüllt werden. Falschdeklaration kann die Folge sein. (Gesundheitsgefahr vor allem für Allergiker). • Produkte mit abgelaufenen Daten können verdorben und/oder gesundheitsgefährdend sein. Die Mindesthaltbarkeit bzw. das Verbrauchsdatum kann bis zur Verwendung überschritten sein. 	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 1.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 1.2 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 1.3 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 1.4 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 1.5 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 1.6
Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Unsachgerechte Lagerbedingungen (ungünstiges Klima, Temperaturen, Feuchtigkeit, Schutz) • Überlagerte Lebensmittel • Mangelhafte Trennung rein/unrein, Unordnung • Schädlinge / Ungeziefer 	<ul style="list-style-type: none"> • Hohe Temperaturen, zu hohe Luftfeuchtigkeit oder Fremdgerüche können zu raschem Verderb, Austrocknung oder Geschmacksveränderungen führen. • Überlagerte Ware kann im Wert vermindert oder verdorben sein (Gesundheitsgefahr). • Lebensmittel können sich gegenseitig negativ beeinflussen (Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen). Mangelhafte Übersicht. • Schädlinge verunreinigen Lebensmittel durch Kot und Urin. Sie übertragen krankmachende Bakterien und zerstören Lebensmittel durch Frassschäden. 	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 2.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 2.2 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 2.3 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 2.4
Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Falscher Umgang mit Risikoprodukten (Kontaminationen) • Nichteinhalten von Rezepturen • Unsachgerechtes Auftauen • Unsachgerechtes Erhitzen • Mangelhafte Abkühlung • Verunreinigung beim Würzen, Abfüllen, Vakuumieren von vorgekochten Lebensmitteln • Verlust der Rückverfolgbarkeit • Lange Verbrauchsfristen • Fremdkörper (Glas-, Holzsplitter etc.) und Gifte (Reinigungsmittel) • Mangelhafte Verpackung • Unkorrekte Restenverwertung und Abfallentsorgung 	<ul style="list-style-type: none"> • Unsachgemäße Verarbeitung von Lebensmitteln (rohe Eier, rohes Fleisch, Milch, Rahm etc.) kann zu Kontaminationen und dadurch zu Lebensmittelvergiftungen führen. • Mögliche Täuschung der Konsumentenschaft durch falsche Angaben über Zutaten, Überdosierung von Zusatzstoffen. • Führt zu vermehrtem Bakterienwachstum und zu Qualitätsverlust. • Unsachgerechte Erhitzung kann dazu führen, dass krankmachende Keime nicht abgetötet werden oder giftige Nebenprodukte (z.B. Acrylamid) gebildet werden. • Langsames Abkühlen bei warmen Temperaturen fördert Bakterienwachstum. Gesundheitsgefahr durch krankmachende Bakterien. • Übertragen von Keimen durch: mangelnde Händehygiene (Berühren von Schubladen, Türen, Vakuumsäcken, Öl- sowie Salzgefäßen ohne Zwischendesinfektion); falschen Umgang mit Handschuhen • Ist die Rückverfolgbarkeit nicht gesichert, gehen wichtige Informationen zum Lebensmittel verloren. Die Auskunftspflicht ist in der Folge nicht gewährleistet. • Verderbnis wegen zu lang festgelegten Verbrauchsfristen • Lebensmittel können physikalisch und/oder chemisch verunreinigt sein und die Konsumentenschaft gesundheitlich gefährden. • Nicht gesicherte Lebensmitteltauglichkeit, Dichtigkeit oder Schutz können Lebensmittel nachteilig beeinflussen. • Lange Wartezeiten und warme Lagerung führen zu Verderb oder Wertverminderung von Lebensmitteln. Abfälle können Lebensmittel kontaminieren. Abfälle können Schädlinge anlocken. 	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.2 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.3 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.4 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.5 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.6 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.7 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.8 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.9 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.10 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 3.11
Abgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Unsachgemäßer Transport und ungeschützte Abgabe • Unsachgerechte Temperaturen und Abgabezeiten • Mangelhafte schriftliche Informationen für Konsumenten • Ungenügende mündliche Auskunft • Fehlerhafte oder täuschende Kennzeichnung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ungenügend geschützte Lebensmittel können verunreinigt werden. Ungeeignete Transporttemperaturen führen zu rascher Vermehrung von Mikroorganismen. • Zu lange Abgabezeiten haben Qualitäts- und Vitaminverlust zur Folge. Zu hohe Temperaturen beschleunigen den Verderb. • Täuschung der Konsumentenschaft, keine oder falsche Angaben über Zutaten und Herkunft sowie Alkoholabgabe an Jugendliche. • Täuschung der Konsumentenschaft, keine oder falsche Angaben über Zutaten. Mögliche Gesundheitsgefährdung von Allergikern. • Täuschung der Konsumentenschaft durch keine oder falsche Angaben über Zutaten, Haltbarkeit, Herkunft etc. Mögliche Gesundheitsgefährdung von Allergikern. 	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 4.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 4.2 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 4.3 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 4.4 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 4.5
Reinigung, Wartung	<ul style="list-style-type: none"> • Mangelhafte Reinigung, Dosierung • Schlechte Wartung 	<ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften und Apparate mittels Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen. Ungenügende Wirkung der Reinigungsmittel bei falscher Dosierung. • Vorzeitige Alterung und Abnutzung von Gerätschaften können Produktionsprozesse beeinträchtigen. 	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 5.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 5.2
Personal	<ul style="list-style-type: none"> • Mangelnde persönliche Hygiene • Verletzungen, Infektionskrankheiten • Fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz, mangelnde Ausbildung 	<ul style="list-style-type: none"> • Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Lebensmittel. • Übertragung von Infektionserregern auf Lebensmittel. • Übertragung von Schmutz, Fremdkörper und Mikroorganismen auf Lebensmittel. 	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 6.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 6.2 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja 6.3

Arbeitsanweisungen (wer macht was/wann/wie) zur Gefahrenminderung und Massnahmen bei Abweichungen

Dokumentationen der Tätigkeiten

<p>1.1 Vereinbarungen zur Qualität treffen. Zertifikate und Spezifikationen anfordern.</p> <p>1.2 Vereinbarungen zu Zeitpunkt, Zutrittsregelung, Lieferscheine treffen. Kontrolle von Lieferscheinen und Zertifikaten.</p> <p>⇒ 1.3 Anforderung an Gebinde erstellen: Sauberkeit, keine Defekte. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferschein schaffen.</p> <p>1.4 Vorgabe zu Temperaturen und Abweichungen bestimmen und kontrollieren. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen.</p> <p>1.5 Kennzeichnungsvorschriften oder Produktespezifikationen kontrollieren. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen.</p> <p>1.6 Vorgabe für Haltbarkeitsfristen erstellen. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen.</p>	<p><input type="checkbox"/> Vereinbarungen, Zertifikate</p> <p><input type="checkbox"/> Vereinbarungen, Lieferantenliste, Lieferscheine, Zertifikate</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel</p> <p><input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel</p> <p><input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel</p> <p><input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel</p>
<p>2.1 Temperaturen und Kontrollintervalle für Kühleinrichtungen bestimmen. Lebensmittel vor negativen Einflüssen schützen. Einstechthermometer anschaffen.</p> <p>⇒ 2.2 "First in first out" Regeln erstellen. Maximale Lagerzeiten bestimmen (z.B. für TK-Produkte). Einfache Tests für Lebensmittel mit abgelaufener Mindesthaltbarkeitsfrist bestimmen.</p> <p>2.3 Trennungen und Kontrollen anordnen für: rein / unrein; gekocht / roh; Bio / nicht Bio; Lebensmittel / Chemikalien; Betrieb / privat.</p> <p>2.4 Kontrollen und Kontrollintervalle bestimmen. Evtl. Vertrag mit Schädlingsbekämpfungsfirma machen.</p>	<p><input type="checkbox"/> Formular Temperaturkontrolle, Formular Lagerkontrolle</p> <p><input type="checkbox"/> Testresultate, Formular Lagerkontrolle</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Formular Lagerkontrolle</p> <p><input type="checkbox"/> Formular Lagerkontrolle, Vertrag, Schädlingsbekämpfungsrapport</p>
<p>3.1 Schulung durchführen zum Umgang mit: <input type="checkbox"/> rohem Fleisch, <input type="checkbox"/> rohem Fisch, <input type="checkbox"/> rohen Eiern, <input type="checkbox"/> Rohmilch, <input type="checkbox"/> Rahm, <input type="checkbox"/> vorproduzierten Lebensmitteln.</p> <p>3.2 Rezepturen festlegen.</p> <p>3.3 Auftauprozess (Wasserbad, in Kühleinrichtung) festlegen (Schulung).</p> <p>3.4 Temperaturen und Erhitzungszeit zu Arbeitsprozessen festlegen.</p> <p>⇒ 3.5 Rasches Abkühlen festlegen (Wasserbad, Schockkühlung, flache Behältnisse benützen). Schulung durchführen.</p> <p>3.6 Festlegen der einzelnen Arbeitsschritte zum Umfüll-, Abfüll- sowie Würzprozess (Einsatz von 70% Alkohol, Zeitpunkt der Handschuhbenutzung, Berührungsverbot vorgekochter Lebensmittel mit den Händen).</p> <p>3.7 Interne Datierung für vorproduzierte Lebensmittel, Warenlos definieren.</p> <p>3.8 Interne Verbrauchsfristen durch Analysen belegen</p> <p>3.9 Vorsichtsmassnahmen planen gegen physikalische und chemische Gefahrenquellen (Glas, Holz, Metall, Gifte, Reinigungsmittel).</p> <p>3.10 Materialvorgaben aufstellen. Regelmässige Materialkontrolle organisieren.</p> <p>3.11 Kriterien (Gebinde, Ort, Sauberkeit, Trennung) erstellen für: Lebensmittelresten, Rework, trennbare Abfälle, Kehrriichtabfuhr. Schulung durchführen.</p>	<p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Rezepturen mit Datum und Visum</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Prozessdokumente, Formular Frittieren</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Prozessdokumente</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Analyseresultate</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Formular Prozesskontrolle</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Zertifikat von Speisenabnehmer</p>
<p>4.1 Vorgaben definieren: Temperaturen, Sauberkeit, Schutz vor negativer Beeinflussung, überlagerte Produkte.</p> <p>4.2 Temperaturen und Dauer festlegen für Kühlung, Tiefkühlung und Heisshaltung (Schulung).</p> <p>⇒ 4.3 Schriftliche Informationen regeln: <input type="checkbox"/> Fleischherkunft, <input type="checkbox"/> Alkoholabgabeverbot an Jugendliche, <input type="checkbox"/> Spirituosendeklaration</p> <p>4.4 Auskunftspflicht für Offenverkauf regeln: Zutaten, allergene Bestandteile, Herkunft von Früchten und Gemüse.</p> <p>4.5 Kennzeichnungsvorschriften für verpackte Lebensmittel beachten (Checkliste).</p>	<p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Formular Transportkontrolle</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Formular Temperaturkontrolle</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Speise-, Getränkekarte</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Sortimentsordner mit Zutaten</p> <p><input type="checkbox"/> Etiketten</p>
<p>⇒ 5.1 Vorgaben machen wie: Bereich, Zeitpunkt, Regelmässigkeit, Reinigungs- und Desinfektionsmittel.</p> <p>5.2 Regelmässige Geräte- und Anlagenwartung veranlassen.</p>	<p>⇒ <input type="checkbox"/> Formular Reinigungskontrolle</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeitsrapporte</p>
<p>⇒ 6.1 Vorgaben machen zu Händehygiene, Arbeitskleidung.</p> <p>6.2 Schulung organisieren zu Wundpflege, Krankheiten melden.</p> <p>⇒ 6.3 Spezifische Verhaltensregeln erstellen (siehe auch unter "Produktion"). Stufengerechte Ausbildung (interne / externe Schulung) durchführen.</p>	<p>⇒ <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Schulungsnachweis</p>