

Anleitung zur Selbstkontrolle für Festwirtschaften

Das Lebensmittelgesetz verfolgt drei Ziele (Lebensmittelgesetz, Artikel 1):

- **Schutz der Konsumenten vor Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 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 (Selbstkontrolle) dafür besorgt sein, dass alle gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden.



Mit einer angepassten und zweckmässigen Selbstkontrolle müssen Sie die folgenden 4 Grundsätze berücksichtigen:

1. Sie müssen sicherstellen, dass alle Lebensmittel, die Sie abgeben, von einwandfreier Qualität sind (Trinkwasser ist auch ein Lebensmittel)
2. Sie müssen das Personal im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln instruieren
3. Sie dürfen die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln weder über deren Herkunft noch Zusammensetzung täuschen
4. Sie müssen mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle zeigen, dass Sie Ihre Verantwortung wahr nehmen, dazu gehören auch Aufzeichnungen

Rechtsgrundlagen:

Lebensmittelgesetz, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung und Hygieneverordnung

Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele	Massnahmen
Waren- eingang	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel Verderb durch Temperaturüberschreitung Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung Herkunft unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit	Beschädigung der Ver- packungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer usw. unterbrochene Kühlkette, an- getaute Lebensmittel Annahme von Produkten mit abgelaufenen Haltbarkeiten fehlende, falsche Angaben (Herkunft, Schinken usw.)	Arbeitsanweisungen befolgen, umsetzen
Produktion Zubereitung	Verunreinigung offener Lebensmittel Vermehrung durch Übertragung von Mikroorganismen Verunreinigung durch Kontakte mit Abfällen Verderb durch lange Wartezeiten Falsche Zusammensetzung	Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle usw. Verunreinigung durch unbefugte Personen, Tiere, Ungeziefer unsaubere Hände, Rauchen, Essen, Trinken am Arbeits- platz, kranke Personen (Wunden, Niesen usw.) ungehinderter Zugang unbe- fugter Personen oder Tiere Gar-Temperatur oder Gar- Dauer nicht sachgemäss, Abgabe roher Speisen unsachgemässe Entsorgung der Speisereste, Abfälle usw.	Arbeitsanweisungen befolgen, umsetzen
Lagerung	Verderb durch Temperaturüberschreitung Verunreinigung offener Lebensmittel	ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von leicht verderblichen oder tief- gekühlten Lebensmitteln ungeschützte Lagerung, fehlende Abdeckung	Arbeitsanweisungen befolgen, umsetzen
Abgabe	Verunreinigung bei Selbstbedienung Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben	ungeschützte Auslage, kein Spuckschutz, fehlende Bedienungswerkzeuge fehlende oder falsche Deklaration, mangelhafte Rückverfolgbarkeit	Arbeitsanweisungen befolgen, umsetzen
Personal	Mangelhaftes Hygieneverständnis Übertragung von Krankheiten	schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Niesen oder Husten über Lebensmittel kranke Personen in Produktion usw.	Arbeitsanweisungen befolgen, umsetzen
Trinkwasser	Mangelhafte Trinkwasserqualität	Falsche oder unsaubere Leitungen, unsaubere Quellen	Arbeitsanweisungen befolgen, umsetzen

Arbeitsanweisungen

Anlass:

Datum:

Verantwortliche Person:

Stellvertretung:

1. Qualität

Damit Sie sicherstellen können, dass alle Lebensmittel, die Sie abgeben, von einwandfreier Qualität sind, müssen Sie folgende Weisungen beachten:

- Es gelangen nur kontrollierte Produkte in den Lager- und Produktionsbereich.
- Sämtliche Kühlgeräte (Kühlschränke, Kühlwagen, Tiefkühltruhen) müssen rechtzeitig installiert und eingeschaltet werden. Die Temperaturbereiche in den Kühlgeräten müssen vor der Beschickung erreicht sein.
- Zur Kontrolle der Temperaturen müssen Thermometer eingesetzt werden (nicht nur an der Anzeige ablesen).
- Folgende Punkte werden bei der Annahme der Lebensmittel kontrolliert:
 - Temperatur in gekühlten Lebensmitteln maximal 5 °C, Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C;
 - Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung;
 - Datierung (ist die Ware noch in der Verkaufsfrist);
 - Angabe des Produktionslandes bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist klar angegeben;
 - Zusammensetzung der offen angelieferten Lebensmittel ist bekannt.
- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit einwandfreier Wasserqualität zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein (keine Feuerwehrschränke).
- Falls kein einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung steht, sind folgende Massnahmen zu treffen: Produktion von Eis, Glace, Sirup usw. mit Mineralwasser, Reinigung von Lebensmittelgefässen mit abgekochtem Wasser, Verwendung von Einweggeschirr.
- Sämtliche Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen.
- Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt.
- Trennung der Arbeitsbereiche "sauber" und "schmutzig", Kontaminationen sind nicht möglich.
- Offen angebotene Lebensmittel lagern hinter Spuckschutz, Bedienungswerkzeuge sind vorhanden, Selbstbedienung wird regelmässig kontrolliert.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Schinken-Sandwichs) werden während einer beschränkter Zeit ungekühlt angeboten, Vorrat wird gekühlt gelagert (Temperatur 0 bis 5 °C).
- Beim Grillstand herrscht die nötige Distanz zu den Konsumenten, notfalls mit einer Schranke sicherstellen.



- Nur wenig Fleisch ungekühlt beim Grill (Vorrat gekühlt lagern), innerhalb kurzer Zeit verarbeiten.
- keine rohen Eierspeisen abgeben, keine Rohmilch, kein rohes Fleisch.
- Das Frittieröl täglich kontrollieren, wenn nötig ersetzen.
- Das Handwaschbecken ist jederzeit zugänglich und mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt.
- Speisen werden ausschliesslich am Produktionstag abgeben, Resten werden entsorgt.
- Küchenabfälle wie Speisereste laufend über den Kehricht entsorgen, oder kühl und verschlossen zwischenlagern und einem konzessionierten Abfallverwerter übergeben.
- Sämtliche Lebensmittel, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, bei zwischen 0 und 5 °C lagern (oder nach Vorgabe des Lieferanten).
- Tiefkühlprodukte bei mindestens -18 °C lagern.

2. Personal

Das Personal wird vor dem Anlass durch den verantwortlichen Bewilligungsnehmer über die persönliche Hygiene, die Selbstkontroll-Dokumentation und dem korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert.

- Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen, in jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (nach Rauchen, Essen usw.), nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln usw.
- Kein Schmuck an den Händen (ausser Ehering), keine Wunden an Händen und Armen.
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung.
- Am Arbeitsplatz nicht Essen, nicht Rauchen.
- Vor dem Anlass festlegen: Geschirrwaschmaschine oder Einweggeschirr.
- In allen Bereichen, wo mit offenen Lebensmittel gearbeitet wird, ein Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern einrichten.
- Dem Personal steht eine einwandfreie Toilette zur Verfügung, mit Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern.
- Während des Anlasses werden die Toiletten regelmässig auf Sauberkeit kontrolliert.

3. Deklaration / Auskunftspflicht

- Auf der Speisekarte (Menumkarte, Tafel) sind die Produktionsländer des Fleisches und der Fleischerzeugnisse deklariert.
- Spirituosen werden mit Sachbezeichnung, Menge, Preis und Vol. % angegeben.
- Alkoholabgabe an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten.
- Alkoholabgabe an Jugendliche unter 18 Jahren auf Bier und Wein beschränkt.
- Auf Anfrage wird die Zusammensetzung der angebotenen Lebensmittel bekanntgegeben (z.B. Kuchen, Würste usw.).

Aufzeichnungen

Anlass:

Vorname / Name:	Hygiene, Verantwortlichkeit, Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert Datum, Unterschrift:

Temperaturkontrollen					
Verantwortlich:					
Überwachung mehrmals täglich, Aufzeichnung 1x täglich, vor Beginn des Anlasses; werden Abweichungen gemessen, muss sofort der Verantwortliche informiert werden!					
Kühlraum 0 - 5 °C	Kühlschrank 1 0 - 5 °C	Kühlschrank 2 0 - 5 °C	Tiefkühler 1 mind. - 18 °C	Tiefkühler 2 mind. - 18 °C	Visum