

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** (Kennzeichnung bzw. 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 Selbstkontrolle müssen enthalten sein: **Betriebsbeschreibung** und **Gefahrenanalyse**; **Arbeitsanweisungen** für die einzelnen Bereiche und **Massnahmen** bei Abweichungen sowie **Dokumentation** 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 auf der Rückseite dieses Merkblatts. 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 KLZH unter www.klzh.ch, Links "Eidgenössisches Lebensmittelrecht" abgerufen oder bei der Bundesverwaltung in Bern bezogen werden unter Tel. 031 325 50 50, Fax 031 325 50 58.

Anwendung des Merkblatts:

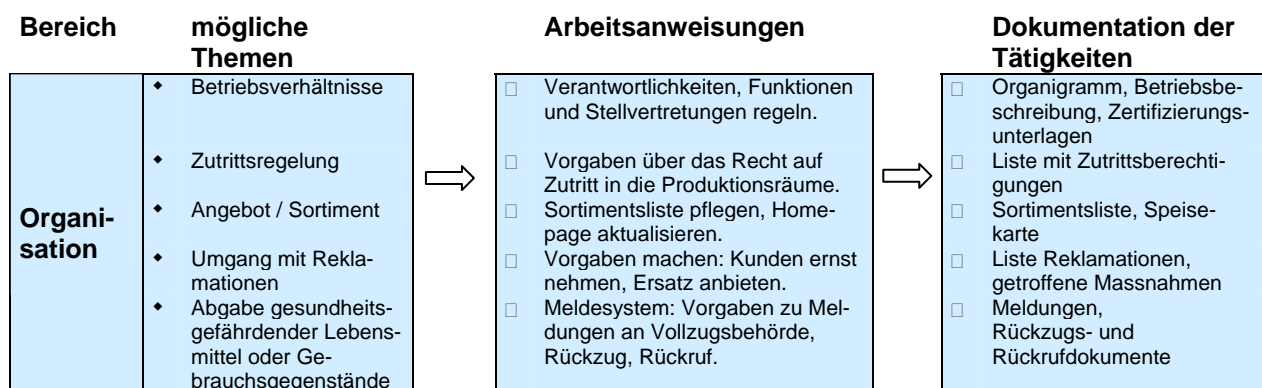
Die betriebsverantwortliche Person arbeitet die aufgeführten möglichen Gefahren von oben nach unten durch. Sofern das Vorhandensein einer möglichen Gefahr für den Betrieb bejaht (ja) wird, ist eine entsprechende () **Arbeitsanweisung** für die Mitarbeitenden sowie **Massnahmen bei Abweichungen** zu verfassen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

Anwendungsbeispiele:

Auf www.klzh.ch sind sowohl Arbeitsanweisungen als auch Dokumentationen modellhaft aufgeführt. 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 ab 5 Grad 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"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Unsachgerechte Lagerbedingungen (ungünstiges Klima, Lagertemperaturen, Feuchtigkeit) ♦ 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"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Produktion	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Falscher Umgang mit Risikoprodukten (Kontaminationen) ♦ Nichteinhalten von Rezepturen ♦ Unsachgerechtes Auftauen ♦ Unsachgerechtes Erhitzen ♦ Mangelhafte Abkühlung ♦ Verlust der Rückverfolgbarkeit ♦ 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. ♦ 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. ♦ Ist die Rückverfolgbarkeit nicht gesichert, gehen wichtige Informationen zum Lebensmittel verloren. Die Auskunftspflicht ist in der Folge nicht gewährleistet. ♦ Lebensmittel können physikalisch und/oder chemisch verunreinigt sein und die Konsumentenschaft gesundheitlich beeinträchtigen. ♦ 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"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Abgabe	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Unsachgemässer Transport und Abgabe ♦ Unsachgerechte Temperaturen und Abgabezeiten ♦ Mangelhafte schriftliche Informationen für Konsumenten ♦ Ungenügende mündliche Auskunft ♦ Fehlerhafte 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"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
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"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
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"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Arbeitsanweisungen zur Gefahrenminderung und Massnahmen bei Abweichungen

⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vereinbarungen zur Qualität treffen. Zertifikate anfordern. <input type="checkbox"/> Vereinbarungen zu Zeitpunkt, Zutrittsregelung, Lieferscheine treffen. Kontrolle von Lieferscheinen und Zertifikaten. <input type="checkbox"/> Anforderung an Gebinde erstellen: Sauberkeit, keine Defekte. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferschein schaffen. <input type="checkbox"/> Vorgabe zu Temperaturen und Abweichungen davon bestimmen. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen. <input type="checkbox"/> Kennzeichnungsvorschriften oder Produktespezifikationen beachten. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen. <input type="checkbox"/> Vorgabe für Haltbarkeitsfristen erstellen. Evt. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen. 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Temperaturen und Kontrollintervalle für Kühleinrichtungen bestimmen. Lebensmittel vor negativen Einflüssen schützen. <input type="checkbox"/> "First in first out" Regeln erstellen. Maximale Lagerzeiten bestimmen (z.B. für TK-Produkte). Einfache Tests für Lebensmittel mit abgelaufener Mindesthaltbarkeitsfrist bestimmen. <input type="checkbox"/> Trennungen und Kontrollen anordnen für: rein / unrein; gekocht / roh; Bio / nicht Bio; Lebensmittel / Chemikalien; Betrieb / privat. <input type="checkbox"/> Kontrollen und Kontrollintervalle bestimmen. Evtl. Vertrag mit Schädlingsbekämpfungsfirma machen. 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Rezepturen festlegen. <input type="checkbox"/> Auftauprozess (Wasserbad, in Kühleinrichtung) festlegen (Schulung). <input type="checkbox"/> Temperaturen und Erhitzungszeit zu Arbeitsprozessen festlegen. <input type="checkbox"/> Schnelles Abkühlen festlegen (Wasserbad, Schockkühlung, flache Behältnisse benützen). Schulung durchführen. <input type="checkbox"/> Interne Datierung für vorproduzierte Lebensmittel, Warenlos definieren. Schulung durchführen. <input type="checkbox"/> Vorsichtsmassnahmen planen gegen physikalische und chemische Gefahrenquellen (Glas, Holz, Metall, Gifte, Reinigungsmittel). <input type="checkbox"/> Materialvorgaben aufstellen. Regelmässige Materialkontrolle organisieren. <input type="checkbox"/> Kriterien (Gebinde, Ort, Sauberkeit, Trennung) erstellen für: Lebensmittelresten, Rework, trennbare Abfälle, Kehrtafelabfuhr. Schulung durchführen. 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vorgaben definieren (Schulung) wie: Temperaturen, Sauberkeit, Schutz vor negativer Beeinflussung. <input type="checkbox"/> Temperaturen und Dauer festlegen für Kühlung, Tiefkühlung und Heisshaltung (Schulung). <input type="checkbox"/> Schriftliche Informationen regeln (Schulung) zu: <input type="checkbox"/> Fleischherkunft, <input type="checkbox"/> Alkoholabgabeverbot an Jugendliche, <input type="checkbox"/> Spirituosendeklaration <input type="checkbox"/> Auskunftspflicht für Offenverkauf regeln (Schulung): Zutaten, allergene Bestandteile, Herkunft von Früchten und Gemüse. <input type="checkbox"/> Kennzeichnungsvorschriften für verpackte Lebensmittel beachten. 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vorgaben machen wie: Bereich, Zeitpunkt, Regelmässigkeit, Reinigungs- und Desinfektionsmittel. <input type="checkbox"/> Regelmässige Geräte- und Anlagenwartung veranlassen. 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vorgaben machen zu Händehygiene, Arbeitskleidung. <input type="checkbox"/> Schulung organisieren zu Wundpflege, Krankheiten melden. <input type="checkbox"/> Spezifische Verhaltensregeln erstellen (siehe auch unter "Produktion"). Stufen-gerechte Ausbildung (interne / externe Schulung) durchführen. 	⇒

Dokumentationen der Tätigkeiten

⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vereinbarungen, Zertifikate <input type="checkbox"/> Vereinbarungen, Lieferantenliste, Lieferscheine, Zertifikate <input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel <input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel <input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel <input type="checkbox"/> Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Formular Temperaturkontrolle, Formular Lagerkontrolle <input type="checkbox"/> Testresultate, Formular Lagerkontrolle <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Formular Lagerkontrolle <input type="checkbox"/> Formular Lagerkontrolle, Vertrag, Schädlingsbekämpfungsrapport 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Rezepturen mit Datum und Visum <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Prozessdokumente, Formular Frittieren <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Formular Prozesskontrolle <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Zertifikat von Speisenabnehmer 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Formular Transportkontrolle <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Formular Temperaturkontrolle <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Speise-, Getränkekarte <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis, Sortimentsordner mit Zutaten <input type="checkbox"/> Etiketten 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Formular Reinigungskontrolle <input type="checkbox"/> Arbeitsrapporte 	⇒
⇒	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis 	⇒