

MERKBLATT - INFORMATION ZUR SELBSTKONTROLLE VON KINDERTAGESSTÄTTEN UND MITTAGSTISCHEN

Das Lebensmittelgesetz verfolgt vier Ziele:

- Die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

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 vier Grundsätze berücksichtigt:

- Sicherstellen, dass alle Lebensmittel, die abgegeben werden, von einwandfreier Qualität sind (Trinkwasser ist auch ein Lebensmittel)
- Die Konsumenten werden im Zusammenhang mit Lebensmitteln weder über deren Herkunft noch Zusammensetzung getäuscht
- 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 Beispiele Kontrolllisten)

Gesetzliche Grundlagen und Links:

- Lebensmittelgesetz
www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/index.html
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html
- Hygieneverordnung
www.admin.ch/ch/d/sr/817_024_1/index.html
- Übersicht
https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/-/media/Lebensmittelkontrolle/Dokumente/weitere_Dokumente/Ueberblick_Gesetzgebung.pdf

Muster-Dokumentation zur Selbstkontrolle

A) Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
1. Personal	Mangelhaftes Hygieneverständnis und Übertragung von Mikroorganismen	Schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten oder Niesen über Lebensmittel, schmutzige Kleider, Rauchen und Essen am Arbeitsplatz
	Übertragung von Krankheiten	Kranke Personen in der Produktion
2. Wareneingang	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel	Beschädigung der Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer usw.
	Verderb durch Temperaturüberschreitung	Unterbrochene Kühlkette, angetaute Lebensmittel
	Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung	Annahme von Produkten mit abgelaufenen Haltbarkeitsfristen
	Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit	Fehlende, falsche Angaben (Herkunft, Zusammensetzung Backwaren, usw.)
3. Produktion/ Zubereitung	Verunreinigung offener Lebensmittel und Übertragung von Mikroorganismen	Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, unbefugte Personen, Tiere, Ungeziefer Schmutzige Schneidebretter Schlechte Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln
	Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln oder falsch aufgetauten Produkten	Kein rasches Abkühlen von vorbereiteten Produkten. Verderbliche Lebensmittel liegen zu lange ungekühlt herum. Lebensmittel werden über Nacht bei Raumtemperatur aufgetaut.
	Umgang mit rohem Geflügel Vergiftung der Konsumenten durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft	Gartemperatur oder Gardauer nicht sachgemäss Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch
	Frittieröl	Verdorbene Frittieröle (zu hoch erhitzt oder zu lange verwendet).
4. Lagerung	Verderb durch Temperaturüberschreitung	Ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von leichtverderblichen oder tiefgekühlten Lebensmitteln
	Verderb durch Überschreitung der Lagerungszeit Lebensmittel überlagern im Tiefkühler	Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum nicht eingehalten. Beim Einfrieren werden keine Datierungen angebracht.
	Verunreinigung offener Lebensmittel	Ungeschützte Lagerung, Fehlende Abdeckung oder Verpackung
5. Abgabe/ Deklaration	Verunreinigung bei Selbstbedienung	Ungeschützte Auslage, kein Spuckschutz, fehlende Bedienungswerkzeuge
	Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben	Fehlende oder falsche Angaben, Rückverfolgbarkeit unmöglich
	Allergene in Lebensmitteln	Personal kann nicht über mögliche allergene Stoffe in Lebensmitteln Auskunft geben
6. Abfälle	Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle	Nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen. Abfallstandorte ungeeignet.

B) Arbeitsanweisungen

1. Personal

- Das Personal wird durch die verantwortliche Person 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 ungerinigten Lebensmitteln, usw.
- Die Toiletten werden 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 (Randschicht mindestens -15°C)
 - Temperatur in heiss angelieferten Produkten mindestens 60 °C
 - Kennzeichnung vollständig (insbesondere Datierung, Zutatenverzeichnis sowie Herkunft von Fleisch und Fisch)

3. Produktion/Zubereitung

- In die Produktionsräume haben nur befugte Personen Zutritt
- Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt und wenn nötig desinfiziert
- Trennung der Arbeitsbereiche „sauber“ und „schmutzig“, um Kontaminationen zu vermeiden
- Die Handwaschbecken sind jederzeit zugänglich und mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt
- Gartemperaturen einhalten und ein rasches Abkühlen von vorgekochten Lebensmitteln (von 65°C auf < 5°C innert maximal 90 Minuten)
- Tiefgefrorene Lebensmittel werden immer im Kühlschrank aufgetaut
- Speisen werden ausschliesslich am Produktionstag abgegeben, Resten werden gemäss spezieller Anweisung verwertet (z.B. vom Personal nach Hause genommen)
- Keine rohen Eierspeisen, keine Rohmilch, kein rohes Fleisch abgeben
- Das Frittieröl nach jeder Verwendung kontrollieren, wenn nötig ersetzen (Kontrollliste)

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
- Beim Tiefkühlen werden Lebensmittel immer mit dem Einfrierdatum gekennzeichnet
- Alle Lebensmittel werden verpackt in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt
- Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren.

5. Abgabe/Deklaration

- Auf dem Menuplan oder auf einer Tafel ist das Produktionsland für Fisch sowie Fleisch schriftlich zu deklarieren
- Auf Anfrage kann über die Zusammensetzung (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.B. Kuchen, Würste, etc.)
- Angaben zu Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich darauf hingewiesen wird, dass diese Information mündlich eingeholt werden können, die Information dem Personal schriftlich vorliegt oder eine fachkundige Person diese unmittelbar erteilen kann und die Information zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar ist.

6. Abfälle

- Küchenabfälle, Speisereste und andere Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt, verschlossen und eventuell gekühlt zwischengelagert
- Frittieröle werden sachgerecht entsorgt

C) Kontrolllisten

Reinigungsplan				
Verantwortliche Person:				
Festlegen was, wann und wie gereinigt wird.				
Was	Frequenz	Wie	Datum	Visum
Schneidebretter	nach jedem Gebrauch	heisses Wasser und Allzweckreiniger. Abwaschmaschine, wenn nötig Desinfektion		
Messer und Küchenwerkzeuge	nach jedem Gebrauch	heisses Wasser und Allzweckreiniger, wenn nötig Desinfektion		
Mikrowellenofen	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
Arbeitsflächen	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
Küchenboden	täglich	Mopp mit heissem Wasser und Allzweckreiniger		
Kühleinrichtungen	wöchentlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
Lüftungshaube	monatlich	Fettlöser und Allzweckreiniger		
Küchenschränke aussen	bei Bedarf	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
Küchenschränke innen	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		

Warenannahme

Verantwortliche Person:

Tägliche Qualitätskontrolle der Lebensmittel, Aufzeichnung mindestens alle 2 Wochen

Temperaturkontrolle der gelieferten Produkte (Fleisch, Fisch, Milchprodukte)

Lieferant	Produkte	Lieferdatum	Temperatur	Bemerkung	Visum

Temperaturkontrolle

Verantwortliche Person:

Tägliche Kontrolle der Temperaturen, Aufzeichnungen mindestens 1 x wöchentlich

Bei Abweichungen muss sofort die verantwortliche Person 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

Frittierölkontrolle		
Verantwortliche Person:		
Fritteuse 1 Datum Ölwechsel	Fritteuse 2 Datum Ölwechsel	Visum

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

