

Merkblatt zur Selbstkontrolle für Gastrobetriebe

Die Verantwortlichen eines Lebensmittelbetriebs sind verpflichtet*, die Einrichtungen und die Arbeitsbedingungen so einzurichten und die Arbeitsabläufe so zu gestalten, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Ziel und Zweck der Selbstkontrolle ist es, innerhalb der Betriebsaktivitäten Transparenz zu schaffen und zu belegen, dass Lebensmittel sicher beschafft, verarbeitet und zubereitet werden.

Ein Selbstkontrollkonzept muss Auskunft darüber geben können, wie und was in den folgenden Bereichen geregelt ist:

(Beispiele, Liste nicht abschliessend)

1. Betriebsangaben

- Geschäftsführer, verantwortliche Person für die Lebensmittelsicherheit (nicht zwingend die gleiche Person)
- Art und Grösse des Betriebs
- Anzahl Mitarbeiter
- Angebot (z.B. italienische oder asiatische Gerichte, Fastfood), Besonderheiten

2. Einkauf

- Auf was wird beim Einkauf geachtet? (Einhaltung der Kühlkette, Einkaufsmenge, Lieferantenvereinbarungen, Wareneingangskontrolle (wer. wie, Massstäbe), Lieferscheine...)

3. Lagerung

- Vorratsmenge festlegen
- Trennen von unreinen und reinen Lebensmitteln
- Angebrochene Verpackungen (Säcke, Karton) handhaben
- Temperaturvorgaben Kühleinrichtung festlegen
- Haltbarkeitsfristen bei selbst hergestellten/vorgekochten Lebensmitteln definieren
- Beschriftung selbst hergestellte/vorgekochte Lebensmittel
- Verbrauchsfristen für selbst hergestellte/vorgekochte Lebensmittel festlegen

4. Verarbeitung

- Rezepturen
- Vorgaben an selbst hergestellte/vorgekochte Lebensmittel
 - Mengen (z. B. nur Tagesverbrauch)
 - richtiges Abkühlen, Abräumen
- was passiert mit Resten, innert welcher Frist müssen sie verbraucht werden
- Verschiedene Bretter

5. Entsorgung

- Lagerort Abfälle und Entsorgungszyklus festlegen
- Speiseresten-Entsorgung
- Abfalltrennung festlegen

6. Reinigung

- Reinigungsanleitungen (was wird wann wie gereinigt) erstellen
 - z. B. Aufschnittmaschine nach jedem Service total zerlegen, abwaschtaugliche Teile in die Abwaschmaschine ...
 - Kühlschränke 1 x wöchentlich feucht auswischen und nachtrocknen
 - Friteuse täglich Öl filtrieren, Ölwechsel 1 x wöchentlich
 - etc.
- Wartung der Geräte
- Regelmässiger Wechsel von Putzlappen, Abtrocknungstücher, Schwämme etc

7. Schädlinge

- Wie wird Schädlingsbefall verhindert?
- Was wird bei Schädlingsbefall unternommen?

8. Mitarbeitende

- Erscheinungsbild
- Bekleidung vorschreiben
- Händehygiene
- Meldepflicht bei Verletzungen und Erkrankungen
- Schulungen (Eintritt neue Mitarbeiter, nicht eingehaltene Anweisungen etc.)

Wichtig ist, dass diese Vorgaben jedem Mitarbeiter bekannt sind und auch danach gearbeitet wird. Um dies sicherzustellen sind Arbeitsanweisungen (z.B. Richtiges Auftauen von Poulet) und gegebenenfalls Kontrollen durch die verantwortliche Person notwendig. Um die Mitarbeiter zu kontrollieren sind allenfalls Kontrollaufzeichnungen sinnvoll/nötig (z.B. Temperaturkontrollliste, Schulungsnachweis). So kann von der verantwortlichen Person schnell und einfach überprüft werden, ob nach den Vorgaben gearbeitet wird.

Wir von der Lebensmittelkontrolle überprüfen, ob die in der Selbstkontrolle selbst erteilten Vorgaben genügen und eingehalten werden. Eine überzeugende Selbstkontrolle kann Sie auch vor folgenschweren Haftpflichtfällen schützen.

***) Gesetzliche Grundlagen:**

Lebensmittelgesetz (LMG) vom 9. Oktober 1992, Art. 23

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005, Art. 49 - Art. 55

Hygieneverordnung (HyV) vom 23. November 2005, Art. 7