Thurgau

Anleitung zur Selbstkontrolle für kleine Betriebe

Was sagt das Lebensmittelrecht zur Selbstkontrolle

Die Grundpfeiler der Selbstkontrolle bilden Art. 26 Lebensmittelgesetz (LMG, SR 817.0) und Art. 73-85 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02).

Diese und weitere rechtliche Bestimmungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.kantlab.tg.ch

Selbstkontrollkonzept

Diese Anleitung zur Erarbeitung eines Selbstkontrollkonzeptes soll kleine Betriebe unterstützen. Das Selbstkontrollkonzept ist betriebsspezifisch auszuarbeiten.

Das Ziel der Selbstkontrolle besteht darin, die Betriebsaktivitäten zu beherrschen, um auf allen Stufen die Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (Anlieferung, Lagerung, Produktion, Abgabe usw.).

Anleitung zum Ausfüllen der Folgeseiten:

- Die Prüfpunkte (☒) markieren, wo eine Gefahr bestehen könnte. Die nachfolgende Gefahrenanalyse ist nicht abschliessend.
- Zu den markieren Prüfpunkten jeweils die Weisungen und Massnahmen einhalten und wo sinnvoll eine Aufzeichnungsvorlage (vgl. Beispiel Aufzeichnungen) erstellen
- Das Konzept muss den Mitarbeitenden bekannt und jederzeit im Betrieb verfügbar sein

Berufsverbände bieten alternativ zum selbst erarbeiteten Selbstkontrollkonzept auch entsprechende Unterlagen an wie Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (vgl. Liste genehmigte Leitlinien BLV).

Betriebsbeschreibung:

Betriebsname: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Verantwortliche Person: _____

Patentinhaber/in: _____

Stellvertreter/in: _____

Anzahl Angestellte: _____

Angebot:

- ☐ Ungekühlte Lebensmittel
- ☐ Gekühlte Lebensmittel
- ☐ Tiefgekühlte Lebensmittel
- ☐ Risikoprodukte (siehe Risikoprodukte Produktion)
- ☐ Getränke
- ☐ _____

Beschreibung erstellt am: _____

Gefahrenanalyse		Weisungen / Massnahmen	Aufzeichnungen
	Prüfpunkte		Dokumente und Listen
Personal	☐ Personalhygiene	▪ Zweckmässige Einrichtung für persönliche Hygiene, saubere Arbeitskleidung, Händewaschen	
	☐ Verletzungen, Infektionskrankheiten	▪ Verletzungen und Krankheiten dem Vorgesetzten melden	
	☐ Garderobe	▪ Umkleidemöglichkeit für Personal vorhanden	
	☐ Personalschulung	▪ Regelmässige Schulungen	☐ Nachweis Personalschulung
	☐	▪	☐
	☐	▪	☐
Wareneingang	☐ Warenqualität	▪ Waren sorgfältig prüfen (Checkliste erstellen)	☐ Lieferscheine im Betrieb aufbewahren ☐ Checkliste Wareneingang und -qualität
	☐ Temperaturen/Einhalten Kühlkette	▪ Temperaturen stichprobenweise messen	☐ Gemessene Temperatur auf Lieferschein notieren
	☐ Kennzeichnung	▪ Name, Adresse, Zutaten, Allergene, Herkunft auf Etikette oder Begleitpapier prüfen	
	☐ Datierung	▪ Datum kontrollieren, evtl. Waren retour	
	☐	▪	☐
	☐	▪	☐
Lagerung	☐ Lagertemperaturen	▪ Temperaturen festlegen und kontrollieren	☐ Temperaturkontrolle
	☐ Lagerführung (FIFO/Überlagerung)	▪ Haltbarkeit kontrollieren	☐ Datumkontrolle
	☐ Offene Verpackungen	▪ Verpackungen schliessen und datieren	
	☐ Ordnung und Systematik	▪ Trennung rein/unrein, gekocht/roh, Geschäft/Privat	
	☐	▪	☐
	☐	▪	☐
Produktion	☐ Rezepturen	▪ Rezepturen mit allen Zutaten sind den Mitarbeitenden bekannt	☐ Rezepturensammlung
	☐ Risikoprodukte: ☐ rohes Fleisch ☐ roher Fisch/Meeresfrüchte ☐ rohes Geflügel ☐ rohes Hackfleisch ☐ rohe Eier ☐ rohe Milch ☐	▪ Kühlkette einhalten, bei Zubereitung ausreichend erhitzen	
	☐ Auftauen	▪ Auftauen im Kühlschrank oder in kaltem Wasser; kein Auftauen bei Raumtemperatur	
	☐ Erhitzen	▪ Erhitzungstemperaturen beachten (sonst können Bakterien überleben)	
	☐ Abkühlen	▪ Rasch unter 5°C abkühlen	
	☐ Vorgekochte Lebensmittel	▪ Haltbarkeiten festlegen Gute Herstellungspraxis beachten	☐ Liste Lagerdauer
	☐ Rückverfolgbarkeit	▪ Produkte mit Produktionsdatum beschriften	☐ Produktionsjournal
	☐ Qualität der Endprodukte	▪ Produkte untersuchen (sensorisch, mikrobiologisch, chemisch)	☐ Probenplan, Untersuchungsbericht
	☐	▪	☐
	☐	▪	☐

Gefahrenanalyse		Weisungen und Massnahmen	Aufzeichnungen
	Prüfpunkte		Dokumente und Listen
Abgabe	☐ Abgabe	▪ Sachgerechte Temperatur und Schutz (Verpackung) der Lebensmittel beachten	
	☐ Angaben über Lebensmittel	▪ Konsumenteninformation regeln ▪ Sachbezeichnung ▪ Zutaten ▪ Allergene ▪ Kühlvorschriften ▪ Datierung ▪ Adresse ▪ Menge (Gewicht, Volumen) ▪ Herkunft Fleisch/Fisch (Land)	☐ Etiketten
	☐ Speisekarte	▪ Deklaration Tierart, Herkunft Fleisch/Fisch (Land/Fanggebiet/Produktionsmethode), evtl. Hinweis Antibiotika/Hormone, allergene Zutaten, Menge und Preis	☐ Speise-/Getränkekarte
	☐ Jugendschutz/Alkoholabgabe	▪ Alterskontrolle durchführen	☐ Plakat mit Abgabebeschränkung
	☐ Warmhalten von Speisen	▪ Kerntemperatur mindestens +65°C	☐ Temperaturkontrolle
	☐ Transport von Speisen	▪ Geeignete Behältnisse und Einrichtungen	
	☐ Infrastruktur des Vekaufsstandes	▪ Spuckschutz (oder vorverpackt), genügend Kühlmöglichkeiten, fester Untergrund, Handwaschmöglichkeit	
	☐ Gesundheitsschädliche Lebensmittel	▪ Nicht mehr unter Kontrolle des Betriebes? JA: Meldung an das KL TG NEIN: Korrekturmassnahmen ergreifen	☐ Informationsschreiben BLV 2017/5 ☐ Massnahmen dokumentieren
	☐	▪	☐
	☐	▪	☐
Reinigung, Wartung, Abfall	☐ Reinigung/Desinfektion	▪ Reinigungsplan und Anweisungen erstellen	☐ Reinigungskontrolle
	☐ Infrastruktur: ☐ Boden/Wände/Decken ☐ Arbeitsflächen ☐ Gestelle/Regale ☐ Beleuchtungen ☐ Ventilatoren Kühleinrichtungen ☐ Dampfabzugshaube und Fettfilter ☐ Insektengitter ☐ Farbanstrich Wände/Decken ☐ Dichtungen ☐ ☐	▪ Anforderungen ▪ Guter Zustand, wasserabstossend ▪ Guter Zustand, leicht zu reinigen ▪ Guter Zustand, korrosionsfest ▪ Bruchsicher, leicht zu reinigen ▪ Staub-und Schimmelbildung vermeiden ▪ Sauber, fettfrei, genügende Leistung ▪ Insektengitter montieren wo nötig ▪ Kein Abblättern der Farbe, abwaschbar ▪ Guter Zustand ▪ ▪	
	☐ Wartung	▪ Wartung Geräte und Anlagen durchführen bzw. in Auftrag geben (Wartungsfirma)	☐ Arbeitsrapport
	☐ Abfallbewirtschaftung	▪ Verschliessbare Behälter benützen, Abfälle täglich aus Produktionsbereich entfernen	
	☐ Schädlinge	▪ Räume auf Schädlinge überprüfen, ev. Fachfirma beiziehen	☐ Arbeitsrapport
	☐	▪	☐
	☐	▪	☐

Beispiel Aufzeichnungen

Datum	Temperatur										Lager			Reinigung																Massnahmen
Jahr:																														
Monat:	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühltruhe 1																											
Soll-Temp:	max. +5°C	max. +5°C	min. -18°C								Economat	Kühlschränke	Tiefkültruhe	Fritteuse	Aufschnittmaschnie	Rahmmaschine	Eismaschine	Kühlschränke	Schubladen	Gestelle	Lüftung									
1	4	5	-19											MS		DB														
2	5	3	-19											MS		DB			DB											
3	12	5	-20											MS		DB														KS 1 defekt; Rep. erfolgt
4	2	4	-19											DB	DB		MS			MS										
5	2	5	-18											DB		MS		MS		DB										Dichtung KS 2 gerissen; ersetzt
6																														
7																														
8																														
…																														
…																														
31																														

Kühlschrank max. +5°C , Kühlgerät mit Fisch/Hackfleisch max. +2°C, Tiefkühlgerät min. -18°C

August 2022