

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 betriebspezifisch 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 markierten Prüfpunkten jeweils die Weisungen und Massnahmen einhalten und wo sinnvoll eine Aufzeichnungsvorlage (vgl. Beispiel Aufzeichnungen) erstellen
- Das Konzept muss den Mitarbeitern 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	<input type="checkbox"/> Personalhygiene	<ul style="list-style-type: none"> Zweckmässige Einrichtung für persönliche Hygiene, saubere Arbeitskleidung, Händewaschen 	
	<input type="checkbox"/> Verletzungen, Infektionskrankheiten	<ul style="list-style-type: none"> Verletzungen und Krankheiten dem Vorgesetzten melden 	
	<input type="checkbox"/> Garderobe	<ul style="list-style-type: none"> Umkleidemöglichkeit für Personal vorhanden 	
	<input type="checkbox"/> Personalschulung	<ul style="list-style-type: none"> Regelmässige Schulungen 	<input type="checkbox"/> Nachweis Personalschulung
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
Wareneingang	<input type="checkbox"/> Warenqualität	<ul style="list-style-type: none"> Waren sorgfältig prüfen (Checkliste erstellen) 	<input type="checkbox"/> Lieferscheine im Betrieb aufbewahren <input type="checkbox"/> Checkliste Wareneingang und -qualität
	<input type="checkbox"/> Temperaturen/Einhalten Kühlkette	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturen stichprobenweise messen 	<input type="checkbox"/> Gemessene Temperatur auf Lieferschein notieren
	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> Name, Adresse, Zutaten, Allergene, Herkunft auf Etikette oder Begleitpapier prüfen 	
	<input type="checkbox"/> Datierung	<ul style="list-style-type: none"> Datum kontrollieren, evtl. Waren retour 	
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/> Lagertemperaturen	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturen festlegen und kontrollieren 	<input type="checkbox"/> Temperaturkontrolle
	<input type="checkbox"/> Lagerführung (FIFO/Überlagerung)	<ul style="list-style-type: none"> Haltbarkeit kontrollieren 	<input type="checkbox"/> Datumkontrolle
	<input type="checkbox"/> Offene Verpackungen	<ul style="list-style-type: none"> Verpackungen schliessen und datieren 	
	<input type="checkbox"/> Ordnung und Systematik	<ul style="list-style-type: none"> Trennung rein/unrein, gekocht/roh, Geschäft/Privat 	
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
Produktion	<input type="checkbox"/> Rezepturen	<ul style="list-style-type: none"> Rezepturen mit allen Zutaten sind den Mitarbeitern bekannt 	<input type="checkbox"/> Rezepturensammlung
	<input type="checkbox"/> Risikoprodukte: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rohes Fleisch <input type="checkbox"/> roher Fisch/Meeresfrüchte <input type="checkbox"/> rohes Geflügel <input type="checkbox"/> rohes Hackfleisch <input type="checkbox"/> rohe Eier <input type="checkbox"/> rohe Milch <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> Kühlkette einhalten, bei Zubereitung ausreichend erhitzen 	
	<input type="checkbox"/> Auftauen	<ul style="list-style-type: none"> Auftauen im Kühlschrank oder in kaltem Wasser; kein Auftauen bei Raumtemperatur 	
	<input type="checkbox"/> Erhitzen	<ul style="list-style-type: none"> Erhitzungstemperaturen beachten (sonst können Bakterien überleben) 	
	<input type="checkbox"/> Abkühlen	<ul style="list-style-type: none"> Rasch unter 5°C abkühlen 	
	<input type="checkbox"/> Vorgekochte Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Haltbarkeiten festlegen Gute Herstellungspraxis beachten 	<input type="checkbox"/> Liste Lagerdauer
	<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> Produkte mit Produktionsdatum beschriften 	<input type="checkbox"/> Produktionsjournal
	<input type="checkbox"/> Qualität der Endprodukte	<ul style="list-style-type: none"> Produkte prüfen oder prüfen lassen 	<input type="checkbox"/> Probenplan, Untersuchungsbericht
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>

Gefahrenanalyse		Weisungen und Massnahmen	Aufzeichnungen
	Prüfpunkte		Dokumente und Listen
Abgabe	<input type="checkbox"/> Abgabe	<ul style="list-style-type: none"> Sachgerechte Temperatur und Schutz (Verpackung) der Lebensmittel beachten 	
	<input type="checkbox"/> Angaben über Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Konsumenteninformation regeln <ul style="list-style-type: none"> Sachbezeichnung Zutaten Allergene Kühlvorschriften Datierung Adresse Menge (Gewicht, Volumen) Herkunft Fleisch/Fisch (Land) 	<input type="checkbox"/> Etiketten
	<input type="checkbox"/> Speisekarte	<ul style="list-style-type: none"> Deklaration Tierart, Herkunft Fleisch/Fisch (Land/Fanggebiet/Produktionsmethode), evtl. Hinweis Antibiotika/Hormone, allergene Zutaten, Menge und Preis 	<input type="checkbox"/> Speise-/Getränkerte
	<input type="checkbox"/> Jugendschutz/Alkoholabgabe	<ul style="list-style-type: none"> Alterskontrolle durchführen 	<input type="checkbox"/> Plakat mit Abgabebeschränkung
	<input type="checkbox"/> Warmhalten von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Kerntemperatur mindestens +65°C 	<input type="checkbox"/> Temperaturkontrolle
	<input type="checkbox"/> Transport von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Geeignete Behältnisse und Einrichtungen 	
	<input type="checkbox"/> Infrastruktur des Verkaufsstandes	<ul style="list-style-type: none"> Spuckschutz (oder vorverpackt), genügend Kühlmöglichkeiten, fester Untergrund, Handwaschmöglichkeit 	
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
Reinigung, Wartung, Abfall	<input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsplan und Anweisungen erstellen 	<input type="checkbox"/> Reinigungskontrolle
	<input type="checkbox"/> Infrastruktur: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Boden/Wände/Decken <input type="checkbox"/> Arbeitsflächen <input type="checkbox"/> Gestelle/Regale <input type="checkbox"/> Beleuchtungen <input type="checkbox"/> Ventilatoren Kühleinrichtungen <input type="checkbox"/> Dampfabzugshaube und Fettfilter <input type="checkbox"/> Insektengitter <input type="checkbox"/> Farbanstrich Wände/Decken <input type="checkbox"/> Dichtungen <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> Anforderungen <ul style="list-style-type: none"> 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 	
	<input type="checkbox"/> Wartung	<ul style="list-style-type: none"> Wartung Geräte und Anlagen durchführen bzw. in Auftrag geben (Wartungsfirma) 	<input type="checkbox"/> Arbeitsrapport
	<input type="checkbox"/> Abfallbewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none"> Verschliessbare Behälter benützen, Abfälle täglich aus Produktionsbereich entfernen 	
	<input type="checkbox"/> Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> Räume auf Schädlinge überprüfen, ev. Fachfirma beiziehen 	<input type="checkbox"/> Arbeitsrapport
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 	<input type="checkbox"/>	

Beispiel Aufzeichnungen

Datum	Temperaturkontrolle			Reinigungskontrolle										Bemerkungen									
	Jahr:	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühltruhe 1	Friteuse kontrollieren	Frittierölwechsel	Dichtungen	Schubladen	Gestelle	Eismaschine	Lüftung												
Monat:	max. +5	max. +5	min. -18																				
Soll-Temp:	max. +5	max. +5	min. -18																				
1	4	5	-18		MS				DB														
2	5	2	-19		MS		MS																
3	13	5	-19		MS					MS	MS												Kühlschrank 1 defekt
4	2	2	-18		DB	DB		DB															neue Dichtungen montiert.
5	2	5	-20		DB				MS														
6																							
7																							
8																							
...																							
31																							

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