

VELEDES

Auenstrasse 10 | 8600 Dübendorf

T +41 58 911 65 65

Verband: info@veledes.ch

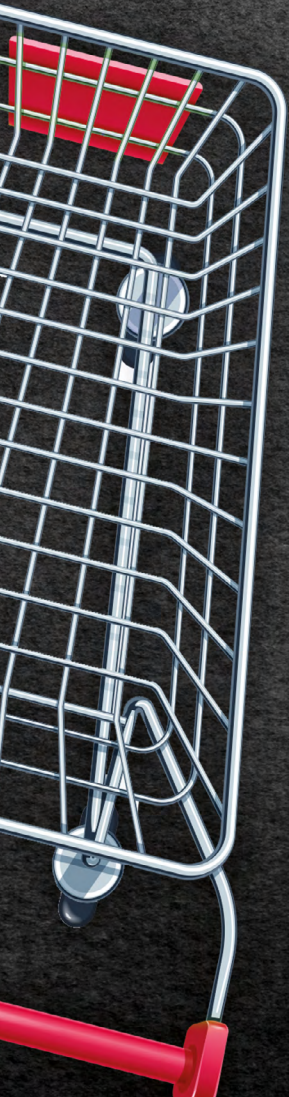
Bildung: bildung@veledes.ch





Branchenleitlinie

Für eine gute Verfahrenspraxis
im Detailhandel



Impressum

Lebensmitteldetailhandelsbetriebe müssen ein Konzept basierend auf der Gefahrenanalyse und den kritischen Kontroll- oder Lenkungspunkten, d. h. nach den HACCP2-Grundsätzen verwenden. Wenn im Betrieb Lebensmittel hergestellt werden, ist auch die Gute Verfahrenspraxis einzuhalten.

Dieser Branchenleitlinie soll helfen, die spezifischen Aspekte der HACCP-Grundsätze und der Guten Verfahrenspraxis zu verstehen und korrekt und vollständig umzusetzen. **Diese Branchenleitlinie wurde nicht mit den Mitgliedern der IG Detailhandel erarbeitet und gilt explizit nicht für diese.**

Diese Branchenleitlinie wurde am 14. September 2020 vom BLV genehmigt.

Herausgeber und Bezug:

VELEDES
Auenstrasse 10
8600 Dübendorf
+41 58 911 65 65
info@veledes.ch

©VELEDES:

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Grafiken dieses Werks sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorgängige schriftliche Genehmigung durch VELEDES weder ganz, noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Autor:

Peter Hess, von Arx Engineering AG

Projektteam:

Marcel Mautz, VELEDES
Christoph Streuli, VELEDES
Peter Hess, von Arx Engineering AG

Übersetzung:

WWT – Worldwide Translation Services

Gestaltung:

Pfirsichbau, die Gestaltungsagentur

Bibliographie:

Selbstkontrolle für Lebensmitteldetaillisten,
1. Auflage, Dübendorf 2020 © VELEDES Februar 2021

Vorwort

Nach Artikel 26 des Lebensmittelgesetzes (LMG1) und den Artikeln 76-79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV2) sind alle lebensmittelverarbeitenden und mit Lebensmitteln handelnden Betriebe zur Selbstkontrolle und somit für die Einhaltung der Vorschriften über die Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Ziel der vorliegenden Branchenleitlinie ist das Inverkehrbringen unbedenklicher und einwandfreier Lebensmittel und damit ein hohes Schutzniveau bezüglich Gesundheit, Hygiene und Täuschung.

Nach Artikel 80 LGV kann die Lebensmittelwirtschaft alternativ zur Erfüllung der Anforderungen nach den Artikeln 76–79 Branchenleitlinien erstellen, sofern damit die gleichen Ziele erreicht werden können. Die vorliegende Branchenleitlinie wurde mit den betroffenen Kreisen abgesprochen. Sie richtet sich in erster Linie an selbstständige Betriebe des Lebensmitteldetailhandels, unabhängig davon, ob sie einem Franchising-System angehören oder nicht. Es verbleibt in der Verantwortung jedes einzelnen Betriebes der Lebensmittelwirtschaft, ob er sein eigenes System der Selbstkontrolle beibehalten will oder ob er von dieser Branchenleitlinie Gebrauch machen will.

Die vorliegende Branchenleitlinie beschreibt die gute Verfahrenspraxis im Lebensmitteldetailhandel. Sie enthält eine adressatengerecht konzipierte HACCP-gestützte Gefahrenanalyse und sie dokumentiert die Anforderungen für die Arbeits- und Personalhygiene, für die Rückverfolgbarkeit und für die Ausstattung der Verkaufs- und Lagerräume. Die Branchenleitlinie eignet sich auch für schulische Zwecke im Betrieb.

Ergänzende Quellen zu den Rechtsbestimmungen sind wissenschaftliche Publikationen und ein Regelwerk von ISO- und andere Normen... VELEDES wird die vorliegende Branchenleitlinie periodisch aktualisieren, um sie dem Stand von Wissenschaft und Technik anzupassen. Rechtlich verbindlich sind die jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben.

Es ist wichtig festzuhalten, dass die vorliegende Branchenleitlinie nicht einfach unbesehen übernommen werden kann, sondern mit Blick auf die konkrete Situation im Betrieb angepasst werden muss: Je weiter der Betrieb vom Standard der Branche abweicht, umso erforderlicher ist die individuelle Anpassung.

Im Lebensmitteldetailhandel leisten viele Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter und noch viel mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tagtäglich einen wertvollen Dienst am Kunden. Es ist allein der sprachlichen Klarheit geschuldet, dass nachfolgend nur die männliche Form verwendet wird.

Die vorliegende Branchenleitlinie wurde am 14. September 2020 vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) genehmigt.

Dübendorf, Februar 2021

Marcel Mautz
Präsident Berufsverband VELEDES

Inhaltsverzeichnis

Anwendung der Leitlinie		6
0.1	Erleichterung für den Betrieb	6
0.2	Vorgehen zur Umsetzung	6
0.3	Regelmässige Überprüfung der Teilbereiche	7
Einführung		10
1.1	Ziel der VELEDES-Leitlinie	10
1.2	Geltungsbereich	11
1.3	Rechtliche Grundlagen	12
1.4	Übersicht über den Betrieb	14
1.5	Betrieb einstufen	15
Grundlagen Gute Verfahrens Praxis / Präventiv Programme (PRP)		18
2.1	Allgemeines	18
2.1.1	Selbstkontrolle	19
2.1.2	Gute Verfahrens Praxis	20
2.1.3	HACCP-Konzept	21
2.1.4	Rückverfolgbarkeit und Massnahmen	21
2.1.5	Täuschungsschutz	22
2.1.6	Schulung des Personals	22
2.1.7	Information der Behörden und Rücknahme / Rückruf	22
2.1.8	Profilierungsmöglichkeiten	23
2.1.9	Folgen bei Nichtbeachtung	23
2.2	Einkauf und Wareneingang	24
2.3	Lagerung und Warenpflege	26
2.4	Herstellung von Lebensmitteln	28
2.5	Verkauf	30
2.6	Räume, Ausrüstungen und Fahrzeuge	31
2.7	Wasserversorgung	32
2.8	Reinigung	32
2.9	Schädlinge	33
2.10	Abfallentsorgung	34
2.11	Zutrittsregelungen	34
2.12	Kundenrückmeldungen	34
2.13	Verkauf von leicht verderblichen LM im Freien	35
2.14	Warendeklaration	36
2.14.1	Gesundheits- und Täuschungsschutz	36
2.14.2	Obligatorische Angaben über Lebensmittel	37
2.14.3	Datierung	40
2.14.4	Produktionsland	41
2.14.5	Herkunft der Zutaten	42
2.14.6	Deklaration von Käse	42
2.14.7	Deklaration von Eiern	44
2.14.8	Gentechnisch veränderte Lebensmittel	45
2.14.9	Vorschriften zu Menge und Gewicht	46
2.14.10	Preisbekanntgabe	47
2.14.11	Geschützte Ursprungsbezeichnungen	48
2.14.12	Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten	48
2.15	Alkoholika und Tabakwaren	50

Inhaltsverzeichnis

Personalhygiene	56
3.1 Personalhygiene	56
3.2 Sozialräume	57
3.3 Arbeitskleidung	58
3.4 Handhygiene	59
Schulung	62
4.1 Schulung	62
4.2 Methodik/Didaktik	62
4.2.1 Eingangskanäle	63
4.2.2 Lernziele	63
4.2.3 Erfolgskontrolle	64
4.2.4 Auftragserteilung	64
Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)	68
5.1 Gefahren erkennen	68
5.2 Gefahrenanalyse	69
Überprüfung und Dokumentation	80
6.1 Sicherheit gewinnen durch Überprüfen der Selbstkontrolle	80
6.2 Mikrobiologische Proben	81
6.3 Kontrollen durch den Vollzug	82
Anhang 1	86
a1.1 Mikroorganismen Allgemeines	86
a1.2 Nützliche Mikroorganismen	87
a1.3 Schädliche Mikroorganismen	88
Anhang 2	96
a2.1 Lieferantenvereinbarung	96
a2.2 Meldung gesundheitsgefährdender Lebensmittel	98
a2.3 Küchenhygiene	99
a2.4 Plakat für den Jugendschutz	113
a2.5 Beispiel Reinigungsplan	115
a2.6 Schneidebretter	116
a2.7 Vereinbarung betr. Selbstkontrolle & Alkoholika	117
a2.8 Schulungsnachweis	118
a2.9 Allergenhinweis	119
a2.10 Formular Kundenrücksendungen	120
Anhang 3	124
kp(a) Kontrollpunkte A-Betrieb	124
kp(b) Kontrollpunkte B-Betrieb	127
kp(c) Kontrollpunkte C-Betrieb	131

0. Anwendung der Leitlinie

Nach Art. 73 LGV ist die verantwortliche Person für die konkreten Umsetzungsmassnahmen und für die Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Gemäss Art. 74 LGV beinhaltet dies ein System zur Selbstkontrolle, gemäss Art. 76 LGV ein System zur guten Hygienepraxis sowie gemäss Art. 78 LGV ein HACCP-System zur Erkennung und Einschätzung der Gefahren.

0.1 Erleichterung für den Betrieb

Um die oben genannten Anforderungen umzusetzen, kann der Betrieb statt einem selbst erstellten Selbstkontrollkonzept, diese Branchenlösung verwenden. Mit der Genehmigung der Leitlinie durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erhält diese einen verbindlichen Charakter für Betriebe und den Vollzug.

0.2 Vorgehen zur Umsetzung

1. Schritt: Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen

Ein Betriebsbeschreibung bietet einen Überblick über das Unternehmen, dessen Einstufung bezüglich des Umfangs der Selbstkontrolle sowie Bewilligungs- und Meldepflicht. Die Organisationsstruktur richtet sich ebenfalls nach der Betriebsgrösse, wobei die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten in einem Organigramm und in Stellenbeschreibungen oder anderen Vereinbarungen geregelt werden. Für die Gesamtverantwortung des Betriebs wird eine verantwortliche Person bezeichnet. Füllen Sie die betriebspezifischen Informationen im Kapitel 1.4 (Übersicht über den Betrieb) aus und definieren Sie entsprechend den Unterteilungen im Kapitel 1.5. (Betrieb einstufen) zu welcher Betriebsgruppe ihr Betrieb zu zuordnen ist.

2. Schritt: Rechtsvorgaben überblicken und beachten

Die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben setzt voraus, dass man sie kennt. Es gilt also, eine Übersicht über die für das Angebot des betreffenden Betriebes zutreffenden Bestimmungen zu schaffen.

Schauen Sie die Gesetzesübersicht im Kapitel 1.3 (rechtliche Grundlagen) durch und verschaffen Sie sich einen Überblick.

3. Schritt: Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

Gefahren und damit verbundene Verstösse gegen das Lebensmittelrecht müssen im Betrieb erkannt sein. Durch geeignete Massnahmen sind die damit verbundenen Risiken auf ein akzeptables Mass zu reduzieren. Aufgrund der Bewertung der Risiken ist festzulegen, mit welchen Kontrollmassnahmen diese beherrscht werden können.

Deren Überwachung erfolgt stichprobenweise und aufgrund der fachlichen Erfahrungen der Verantwortlichen. Für den Fall, dass die festgelegten Werte nicht eingehalten werden können, sind Massnahmen zu treffen bzw. vorzubereiten. Diese können beispielsweise die Anpassung der Lagerdauer, der Rezeptur, Entsorgung verdorbener Lebensmittel, Behördeninformation, Rückrufaktionen, etc. umfassen.

Studieren Sie entsprechend der Einstufung in Schritt 1 die Gefahren (in der Gefahrenanalyse Ihrer Betriebsgruppe in Kapitel 5.2), die in Ihrem Betrieb im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit zu berücksichtigen sind.

4. Schritt: Sicherheit gewinnen durch Überprüfen der Selbstkontrolle

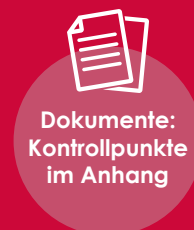
Jeder Betrieb ist verpflichtet, selbst für die Einhaltung sämtlicher für den Betrieb relevanten lebensmittelrechtlichen Vorgaben sowie die wirksame Umsetzung des HACCP-Konzepts zu sorgen und dies durch Selbstkontrolle zu gewährleisten. Umfang und Dokumentation der Kontrollpunkte richten sich nach der Grösse des Betriebes bzw. wenn vorhanden nach der Art der Produktion.

Nehmen Sie entsprechend Ihrer Betriebsgruppenzuordnung die Vorlagen im Anhang 3 und passen sie diese auf Ihren Betrieb vor Ort an. In der Branchenleitlinie wird jeweils auch immer wieder direkt auf diese Dokumente und deren Kontrollpunkte verwiesen, um eine Übersicht zu bekommen wie die Gefahren im Griff behalten werden. Im Anhang 2 sind weitere Vorlagen die verwendet und angepasst werden können. Fehlen darüber hinaus Arbeitsanweisungen, müssen diese selbst erstellt werden.

5. Schritt: Ausbildung sicherstellen

Kenntnisse über Rechte und Pflichten, sowie das korrekte Anwenden der guten Verfahrenspraxis sind genauso wichtig wie das saubere Dokumentieren der Kontrollpunkte.

Schulen Sie Ihre Mitarbeiter in der Anwendung der Selbstkontrollen und der Guten Verfahrenspraxis (Kapitel 4) sowie in der Personalhygiene (Kapitel 3) und dokumentieren Sie diese Schulungen.



0.3 Regelmässige Überprüfung der Teilbereiche

Um die auf den Betrieb angepasste Leitlinie aktuell zu halten, empfiehlt sich eine jährliche Kontrolle der Aktualität, um mögliche Anpassungen im Angebot des Betriebes aufzunehmen.

Damit die Grundlagen auch in Zukunft korrekt sind, wird die Leitlinie von VELEDES entsprechend der Fortschreibung des Rechts aktualisiert.



Einführung



1 Einführung

1.1	Ziel der VELEDES-Leitlinie	10
1.2	Geltungsbereich	11
1.3	Rechtliche Grundlagen	12
1.4	Übersicht über den Betrieb	14
1.5	Betrieb einstufen	15



1. Einführung

Nach Art. 73 LGV ist die verantwortliche Person für die konkreten Umsetzungsmassnahmen und für die Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Gemäss Art. 74 LGV beinhaltet dies ein System zur Selbstkontrolle. Damit ist gemeint, dass die wichtigsten Gefahren identifiziert, überwacht und das damit verbundene Risiko auf ein vertretbares Mass reduziert wird. Zudem gilt es, sich im Rahmen der Selbstkontrolle über die Wirksamkeit der Massnahmen zu versichern.

1.1 Ziel der VELEDES-Leitlinie

Die VELEDES-Branchenleitlinie soll den Detailhandel bei der Umsetzung der Hygieneanforderungen unterstützen und kann als Grundlage für das im Betrieb angewendete Selbstkontrollkonzept verwendet werden. Für die Umsetzung und Durchführung ist jedoch der Betrieb bzw. der Betriebsleiter selbst verantwortlich.

Grundlage der VELEDES-Leitlinie sind folgende Grundsätze:

- Klare, eindeutige und sachgerechte Hygienevorgaben nach dem Motto: «So viel wie nötig, so wenig wie möglich»
- Der Betriebsleiter oder die für die Selbstkontrolle verantwortliche Person und die Mitarbeiter sind für die Sicherheit der Lebensmittel und für die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben verantwortlich (wobei Erstere gegenüber den Behörden die Gesamtverantwortung tragen)
- Im Detailhandel arbeitet auch Personal ohne Fachausbildung, so dass entsprechende Kenntnisse in Hygiene regelmässig geschult werden müssen
- Die entscheidenden Kontrollen werden dokumentiert. Die Dokumentation muss verhältnismässig, praktikabel und zielorientiert sein

Im Anhang sind Vorlagen mit Checklisten, welche auf den Betrieb angepasst werden können. Mit dieser Grundlage können die wichtigsten Kontrollpunkte im Betrieb überwacht und dokumentiert werden. Die Dokumentationen sollten bis zum Ablauf der Haltbarkeitsfristen der produzierten/ gelagerten Lebensmittel, mindestens aber 24 Monate aufgehoben werden.

1.2 Geltungsbereich

Die vorliegende Branchenleitlinie ist auf das Gros des Lebensmittel-detailhandels ausgerichtet und als Minimalstandard zu verstehen: Sobald regelmässig mehr als 50 Mahlzeiten pro Tag hergestellt werden, sollte man sich diesbezüglich an der «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» orientieren. Wenn im grösseren Umfang Fleisch verarbeitet wird, gilt diesbezüglich die «Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben» als Massstab. Gleiches gilt für grössere Herstellung von Backwaren; in diesem Fall sollte man sich diesbezüglich an der «Hygieneleitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe» orientieren. Weitergehende Massnahmen sind zweckmässig und bleiben jedem Betrieb selbst überlassen.

Verzeichnis der genehmigten Leitlinien:

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html>



Die Selbstkontrolle gewährleistet, dass der Kunde sichere Lebensmittel konsumiert kann.

1.3 Rechtliche Grundlagen

Untenstehend eine Zusammenstellung der wichtigsten Gesetze und Verordnungen für den Lebensmitteldetailhandel (Quelle: [Systematische Sammlung des Bundesrechts \(SR\)](#)¹)

[Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014 \(Lebensmittelgesetz, LMG, SR 817.0\)](#)

[Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 \(LGV, SR 817.02\)](#)

[Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vom 16. Dezember 2016 \(LIV, SR 817.022.16\)](#)

[Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe vom 25. November 2013 \(Zusatzstoffverordnung, ZuV, SR 817.022.31\)](#)

[Hygieneverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 \(HyV, SR 817.024.1\)](#)

[Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016 \(SR 817.022.12\)](#)

[Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz vom 16. Dezember 2016 \(VLpH, SR 817.022.17\)](#)

[Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 16. Dezember 2016 \(VLtH, SR 817.022.108\)](#)

[Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel vom 22. September 1997 \(Bio-Verordnung, SR 910.18\)](#)

[Verordnung über den Eiermarkt vom 26. November 2003 \(Eierverordnung, EiV, SR 916.371\)](#)

[Bundesgesetz über die gebrannten Wasser vom 21. Juni 1932 \(Alkoholgesetz, AlkG, SR 680\)](#)

[Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion vom 26. November 2003 \(Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung, LDV, SR 916.51\)](#)

[Verordnung über die Mengenangaben im Offenverkauf und auf Fertigpackungen vom 5. September 2012 \(Mengenangabeverordnung, MeAV, SR 941.204\)](#)

¹ www.admin.ch

Verordn
EDI Übe
mittel p
licher H

[Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel \(VGVL, SR 817.022.51\)](#)

[Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen vom 11. Dezember 1978 \(Preisbekanntgabeverordnung, PBV, SR 942.211\)](#)

[Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse, verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, waldwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete waldwirtschaftliche Erzeugnisse \(GUB/GGA-Verordnung, SR 910.12\)*](#)

[Verordnung über die Verwendung der Bezeichnung «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel \(Berg- und Alpverordnung 910.19\)](#)

[Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen \(TBDV SR 817.022.11\)](#)

Wichtig: Es ist stets die jeweils aktuelle Fassung in der SR (Systematische Sammlung des Bundesrechts) zu konsultieren.



Die Hygienevorgaben werden stark von der Gesetzgebung geprägt.

1.4 Übersicht über den Betrieb

Geschäftsname	
Gesellschaftsform	
Inhaber	
Betriebsleiter oder die für die Selbstkontrolle verantwortliche Person	
Straße, Ort	
Telefon	
E-Mail, Website	

Filiale(n)	
Öffnungszeiten	
Verkaufsmobil(e)	
Anzahl Mitarbeiter	
Leitende Mitarbeiter	
Telefon	
E-Mail, Website	

Angebot	Lieferanten (Firma)
Fleisch	
Fisch	
Gemüse und Früchte	
Sandwiches	
Frische Fertigprodukte	
Fertigsalate	
Milchprodukte	
Anderes	



1.5 Betrieb einstufen

Die Lebensmittelgesetzgebung sieht sowohl mit Bezug auf die Hygieneanforderungen wie auch mit Bezug auf die Selbstkontrolle für verschiedene Betriebstypen eine gewisse Flexibilität vor, sofern der Gesundheitsschutz (Lebensmittelsicherheit) und der Täuschungsschutz sichergestellt sind.

Das Lebensmittelgesetz (LMG) legt mit Art. 26 Abs. 3 explizit **eine erleichterte Selbstkontrolle** und eine erleichterte schriftliche Dokumentation für Kleinstbetriebe fest.

Dementsprechend werden hier folgende **Betriebsgruppen** unterschieden:



A	Detailhandelsbetrieb ohne offene Lebensmittel	Nur Handel mit verschlossenen/verpackten Lebensmitteln
B	Detailhandelsbetrieb mit offenen Lebensmitteln, aber ohne Produktion	Produkte der Gruppe A + Abgabe von unverpackten Produkten wie: <ul style="list-style-type: none"> ■ Käse ■ Frischfleisch / Fleischprodukte ■ Backwaren (auch selbst Aufgebackene) ■ Gemüse / Früchte
C	Detailhandelsbetrieb mit offenen Lebensmitteln und mit eigener Produktion.	Produkte der Gruppe B + Produktion von z.B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sandwiches ■ Birchermüesli ■ Snacks ■ kalte Gerichte / Produkte ■ warme Gerichte / Produkte

Selbsteinstufung

Einstufung durch den Betriebsleiter oder durch die für die Selbstkontrolle verantwortliche Person:

Unser Betrieb ist ein _____ Betrieb¹.

¹ Wählen Sie die für Ihren Betrieb zutreffende Kategorie (A/B/C).



Grundlagen



2 Grundlagen Gute Verfahrenspraxis / Präventiv Programme (PRP)

2.1	Allgemeines	18
2.1.1	Selbstkontrolle	19
2.1.2	Gute Verfahrenspraxis	20
2.1.3	HACCP-Konzept	21
2.1.4	Rückverfolgbarkeit und Massnahmen	21
2.1.5	Täuschungsschutz	22
2.1.6	Schulung des Personals	22
2.1.7	Information der Behörden und Rücknahme / Rückruf	22
2.1.8	Profilierungsmöglichkeiten	23
2.1.9	Folgen bei Nichtbeachtung	23
2.2	Einkauf und Wareneingang	24
2.3	Lagerung und Warenpflege	26
2.4	Herstellung von Lebensmitteln	28
2.5	Verkauf	30
2.6	Räume, Ausrüstungen und Fahrzeuge	30
2.7	Wasserversorgung	32
2.8	Reinigung	32
2.9	Schädlinge	33
2.10	Abfallentsorgung	34
2.11	Zutrittsregelungen	34
2.12	Kundenrückmeldungen	34
2.13	Verkauf von leicht verderblichen LM im Freien	35
2.14	Warendeklaration	36
2.14.1	Gesundheits- und Täuschungsschutz	36
2.14.2	Obligatorische Angaben über Lebensmittel	37
2.14.3	Datierung	40
2.14.4	Produktionsland	41
2.14.5	Herkunft der Zutaten	42
2.14.6	Deklaration von Käse	42
2.14.7	Deklaration von Eiern	44
2.14.8	Gentechnisch veränderte Lebensmittel	45
2.14.9	Vorschriften zu Menge und Gewicht	46
2.14.10	Preisbekanntgabe	47
2.14.11	Geschützte Ursprungsbezeichnungen	48
2.14.12	Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten	49
2.15	Alkoholika und Tabakwaren	50

2. Grundlagen Gute Verfahrenspraxis/ Präventiv Programme (PRP)

2.1 Allgemeines

Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit gemäss Art. 20 LGV der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden. Gemäss Art. 26 LMG (vgl. vorstehend Ziff. 1.3), ist der Detaillist verpflichtet, eine sogenannte Selbstkontrolle durchzuführen und als Betriebsleiter ist er auch dafür verantwortlich nach Art. 73 LGV (vgl. vorstehend Ziff. 1.3), sofern er nicht eine andere verantwortliche Person im Betrieb bestimmt.

Die Überprüfung und Dokumentation der Kontrollpunkte (mit Hilfe der Checklisten im Anhang) obliegt dem geschulten Personal-/Betriebsleiter und erfolgt unabhängig zur amtlichen Kontrolle durch den Lebensmittelinspektor bzw. -kontrolleur. Bei der amtlichen Kontrolle wird u. a. überprüft, ob das Konzept der Selbstkontrolle dem Betrieb angepasst ist und ob die Durchführung korrekt ausgeführt wird.



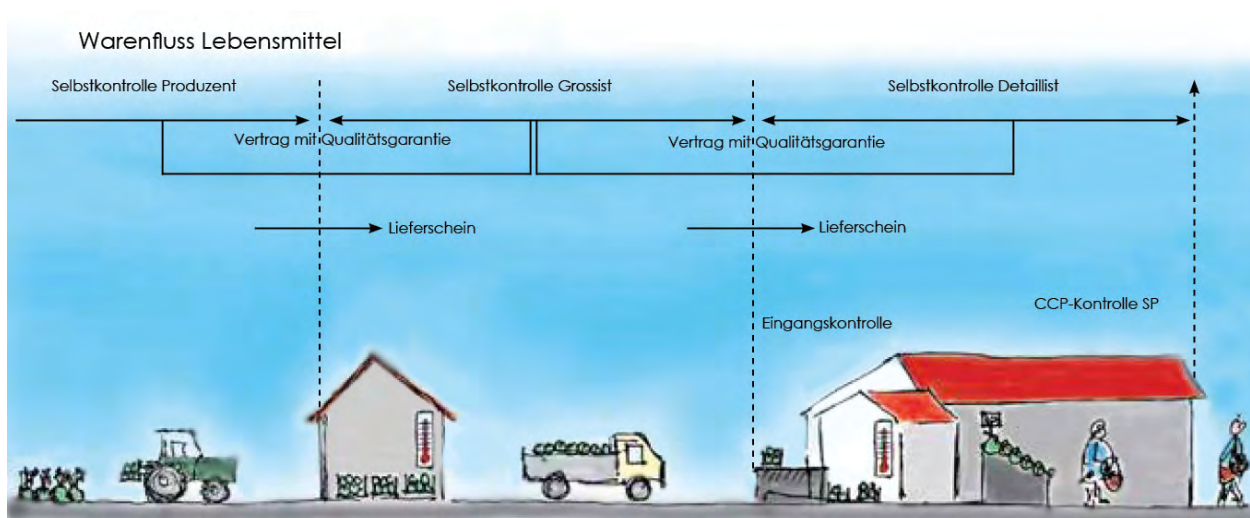
Innerhalb der Selbstkontrolle müssen die kritischen Kontrollpunkte schriftlich festgehalten werden.

2.1.1 Selbstkontrolle

Die Pflicht zur Selbstkontrolle (Art. 75 LGV) beinhaltet bei Lebensmittelbetrieben insbesondere die:

- Sicherstellung der Guten Verfahrenspraxis
- Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen
- Rückverfolgbarkeit
- Gewährleistung des Täuschungsschutzes
- Schulung der Mitarbeiter
- Rücknahme und den Rückruf

Gegenstand der Selbstkontrolle sind nur die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Die Regelungen des Wettbewerbsrechts oder des Landwirtschaftsrechts fallen nicht darunter.



Jeder Akteur von der Herstellung des Lebensmittels über den Lieferanten bis hin zum Detaillisten ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.
Bild: ©Christoph Streuli

2.1.2 Gute Verfahrenspraxis

Im klassischen Lebensmitteldetailhandel, bei welcher die Abgabe von vorverpackten Lebensmitteln an die Konsumenten im Vordergrund steht, kommt der Guten Verfahrenspraxis nicht dieselbe Bedeutung zu, wie bei Lebensmittel-Herstellungsbetrieben. Sobald jedoch ein Detaillist selber z. B. Sandwiches oder Traiteur-Salate herstellt, wird er zum Hersteller und entsprechend sind auch die Anforderungen an die Gute Verfahrenspraxis zu beachten.



Bei der Herstellung von Lebensmitteln ist die Gute Verfahrenspraxis zu beachten.

Konkret am Beispiel der Sandwichherstellung bedeutet Gute Verfahrenspraxis:

- einwandfreie Rohstoffe: Brot, Butter, Margarine, Käse, Fleischerzeugnis, Salat, Gewürze, etc.
- Kühlkette nicht unterbrochen: bei sämtlichen Rohstoffen wurde die maximale Lagertemperatur nicht überschritten
- Herstellung der Sandwiches nach Rezeptur: Reproduzierbarkeit ist durch die Rezeptur, welche Teil der Dokumentation ist, gewährleistet
- speditives Arbeiten, d. h. ohne zu starke Erwärmung der Rohstoffe
- strikte Hygiene: gilt für Geräte, Umgebung und Personal. Nach der Herstellung sind Geräte und Arbeitsflächen zu reinigen/desinfizieren
- Strikte Trennung von rein und unrein (Lebensmittel und Zonen)
- einwandfreie Verpackung: Folien, Vakuumbutel, etc. (kein Zeitungspapier!)
- korrekte Warenbezeichnung und Datierung: Zusammensetzung, Herstellungsdatum, Verbrauchsdatum, Herkunft der Rohstoffe
- kontrollierte Lagerung: gekühlte Lagerung, keine Sonneneinstrahlung, keine Verschmutzung

2.1.3 HACCP-Konzept

Die Abkürzung HACCP kommt aus dem Englischen und steht für:

H azard:	Gefahr, Risiko
A nalysis:	Analyse, Beurteilung
C ritical:	schwierig, kritisch
C ontrol:	Kontrolle bzw. Lenkung
P oint:	Punkt, Stelle

Beim HACCP-Konzept geht es darum, jeden Prozess, welcher ein Lebensmittel von der Herstellung bis zur Abgabe an den Konsumenten im Betrieb durchläuft, auf allfällige Gefahren hin zu durchleuchten. Mittels Massnahmen werden die Gefahren eliminiert oder auf ein tolerierbares Mass vermindert. Kann das Risiko im Einzelfall nicht völlig ausgeschaltet werden, sind die kritischen Punkte (CP) bzw. kritische Kontrollpunkte (Critical Control Point, CCP) festzulegen, durch die Gefahr bzw. das Risiko durch das Ergreifen genau definierter Lenkungsmaßnahmen zumindest auf ein tolerierbares Mass vermindert wird. Durch eine regelmässige Kontrolle (Monitoring) ist zu prüfen, ob die getroffenen Massnahmen ausreichen, oder ob diese allenfalls angepasst werden müssen (Verifikation). Der Umgang mit den CCP kann auch als Risiko-Management (Risk Management) bezeichnet werden.



2.1.4 Rückverfolgbarkeit und Massnahmen

Wer Lebensmittel herstellt oder mit ihnen handelt, muss den Vollzugsbehörden Auskunft geben können, von wem die Produkte bezogen wurden. Bei einer konstanten Belieferung durch stets den- oder dieselben Grossisten genügt es, wenn der Detaillist auf Anfrage der Vollzugsbehörden den Lieferanten nennt und nötigenfalls die Lieferscheine vorweisen kann. Bei wechselnden Lieferanten muss der Detaillist sicherstellen, dass genau nachvollziehbar ist, ab welchem Zeitpunkt die Ware von einem anderen Lieferanten an die Konsumenten abgegeben wurde.

Werden Lebensmittel selbst hergestellt oder werden Lebensmittel offen verkauft, muss von allen verwendeten Lebensmitteln die Rückverfolgbarkeit mittels Lieferscheine oder zurück gelegten Etiketten sichergestellt werden (einen Schritt zurück). Werden Lebensmittel nicht an den Endkonsumenten sondern an Gastronomiebetriebe oder weitere Händler abgegeben, muss auch nachvollzogen werden können, wohin die Waren geliefert wurden (einen Schritt nach vorne).



Anhang KP 4+5
B-Betriebe
C-Betriebe



Anhang
a2.8

2.1.5 Täuschungsschutz

Der Schutz vor Täuschung ist ein weiteres Ziel der Selbstkontrolle. Hierzu gibt es eine Vielzahl von Regelungen in der Lebensmittelgesetzgebung. Als Grundsatz gilt: «Drin ist, was drauf steht». Dies bezieht sich auf die Qualität sowie die Herkunft der Produkte, auf die angegebene Menge, auf die Art der Verarbeitung usw.

2.1.6 Schulung des Personals

Der Detaillist hat zu gewährleisten, dass Angestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen und geschult sind (Art. 22 HyV, vgl. vorstehend Ziffer 1.3). Dazu ist im Anhang eine Vorlage für eine Vereinbarung zwischen Mitarbeiter und Arbeitgeber vorhanden (Beispiel Vereinbarung betr. Selbstkontrolle & Alkoholika). Die periodische Schulung ist zu dokumentieren und die Unterlagen den Vollzugsbehörden auf Verlangen vorzulegen. Jährlich sollte ein Schulungsblock eingeplant sein, so dass auch beim üblichen Personalwechsel ein Mindestmass an Hygiene-Know-how im Betrieb vorhanden ist.

2.1.7 Information der Behörden und Rücknahme / Rückruf

Wenn der Detaillist bzw. die für die Lebensmittelsicherheit verantwortliche Person feststellt, dass trotz der vorgekehrten Massnahmen im Betrieb gesundheitsgefährdende Lebensmittel (oder Gebrauchsgegenstände) abgegeben wurden, müssen nach Art. 84 LGV unverzüglich die kantonalen Vollzugsbehörden informiert werden (Siehe Beispiel Meldung gesundheitsgefährdender Lebensmittel im Anhang).

Ebenfalls sollten in diesem Fall die Vorgaben des Informationsschreiben 2017/5 des BLV sowie des dazugehörige Meldeformulars umgesetzt werden. Überdies müssen die betreffenden Produkte aus dem Verkehr genommen (Rücknahme) und – sofern solche Produkte bereits verkauft wurden – diese zurückgerufen (Rückruf) und öffentlich über den Grund des Rückrufs informiert werden.

Hinzuweisen ist, dass der Detaillist bzw. die für die Selbstkontrolle verantwortliche Person für den Rückruf gesundheitsgefährdender Lebensmittel (und Gebrauchsgegenstände) und die Information der Bevölkerung nur ausnahmsweise verantwortlich ist.

Im Regelfall trifft die Rückruf- und Informationspflicht gegenüber der Bevölkerung den Hersteller bzw. den Importeur.



Anhang
a2.2

2.1.8 Profilierungsmöglichkeit

Die Branchenleitlinie ist für den Detaillisten ein wichtiges Instrument zur Sicherung der Lebensmittelqualität. Sie eröffnet dem Detaillisten auch die Möglichkeit, durch ein gutes Risiko-Management Kosten zu senken und sich im härter werdenden Wettbewerb zu profilieren.

Sämtliche Mitspieler im Lebensmittelsektor, von der Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie über den Grosshandel bis hin zur Gastronomie sind in der Pflicht, wobei bei der Herstellung von Lebensmitteln, wie gesagt, auch die Anforderungen gemäss der Guten Verfahrenspraxis zu erfüllen sind.

An dieser Stelle ist noch auf die **zivilrechtliche Haftung** hinzuweisen: Entsteht durch ein verkaufte Lebensmittel beim Konsumenten ein gesundheitlicher Schaden, so riskiert der Detaillist, der die Pflicht zur Selbstkontrolle nicht erfüllt, dass er für den Schaden nach Produkthaftpflichtgesetz haftbar ist.

2.1.9 Folgen bei Nichtbeachtung

Die **Selbstkontrolle ist gesetzliche Pflicht**. Dies bedeutet, dass das Selbstkontroll-Konzept und sein Vollzug im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle überprüft wird. Festgestellte Mängel müssen innerhalb der vorgeschriebenen Frist behoben werden. Kommt der Detaillist seiner Verpflichtung zur Selbstkontrolle nicht nach, kann er mit Busse oder mit Haft oder Gefängnis bestraft werden. Falls die öffentliche Gesundheit gefährdet ist, kann sogar das Geschäft geschlossen werden.



Bei Nichteinhaltung der Selbstkontrollvorgaben drohen rechtliche Folgen.



2.2 Einkauf und Wareneingang

Da der Detaillist in erster Linie Waren von Grossisten oder Herstellern bezieht, um diese an den Endkonsumenten zu verkaufen, ist er auch gehalten, von seinen Lieferanten die entsprechenden Garantien einzuholen. Dabei hat der Lieferant nicht nur die Qualität des Produkts an sich zu garantieren, sondern der Lieferant muss auch garantieren, dass er selbst oder sein Lieferant (z. B. der Importeur) regelmässig die erforderlichen Kontrollen (Analysen) durchführt.

Auch die Qualität des Transports und der Zwischenlagerung muss garantiert sein. Der Detaillist ist deshalb gut beraten, wenn er von jedem Lieferanten eine entsprechende Qualitätsvereinbarung einholt. Die Vereinbarung muss periodisch überprüft und bei Bedarf angepasst werden. Eine entsprechende Vorlage kann aus dem Anhang verwendet werden.

Bei eigenem Import und Export von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen muss der Betrieb sämtliche Regelungen (Ergänzung Gefahrenanalyse, Probenplan, Zertifikate, Analysenresultate, Spezifikationen usw.) selbst erarbeiten.

Von grosser Bedeutung ist der Wareneingang: Heikel ist insbesondere die Zeit zwischen der Anlieferung der Ware durch den Lieferanten und der eigentlichen Annahme durch den Detaillisten. Oftmals wird die Ware derart früh angeliefert, dass viel Zeit verstreichen kann, bis der Detaillist die Ware effektiv übernimmt. Bei leicht verderblichen Waren darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden wobei folgende Mindesttemperaturen gemäss Hygieneverordnung stets eingehalten werden müssen:

Wurde die maximal zulässige Temperatur nicht bloss kurzfristig leicht überschritten, ist das Lebensmittel auszuschneiden. Dies gilt auch bei tiefgekühlten Lebensmitteln, welche bei der Warenannahme eine starke Vereisung aufweisen, da offensichtlich die Tiefkühlkette nicht durchgehend eingehalten wurde.

- Fleisch von domestizierten Huftieren $\leq 7\text{ °C}$
- Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln und Hauskaninchen $\leq 4\text{ °C}$
- Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse $\leq 4\text{ °C}$
- Schlachtnebenprodukte (Innereien, Blut) von Fleisch von domestizierten Huftieren $\leq 3\text{ °C}$
- Hackfleisch $\leq 2\text{ °C}$
- Fisch, Schalen- und Krustentiere $\leq 2\text{ °C}$

Mittels geeigneter Gerätschaften und Abläufen ist ein Unterbruch der Kühlkette zu verhindern.

Sobald die Ware angeliefert ist, gerät sie in den Verantwortungsbereich des Detaillisten. Nun hat er dafür zu sorgen, dass die Ware sorgsam zwischengelagert wird und entsprechende Kontrollen durchgeführt werden.

Bei der Warenannahme sind folgende Punkte zu prüfen:

- Die Ware und Menge anhand des Lieferscheins
- Sensorische Prüfung (Sinnenprüfung) der Produkte durch Auge und Nase. Fällt ein Lebensmittel bereits durch sein Aussehen oder durch seinen Geruch negativ auf, so ist dies vom Kontrollpersonal schriftlich festzuhalten und die verdorbene Ware ist auszuscheiden
- Kontrolle der vorgeschriebenen Mindesttemperatur (mittels Thermometer)
- Kennzeichnung der Lebensmittel (Zusammensetzung, Herkunft, etc.)
- Datierung
- Zustand der Gebinde

Vorsicht ist bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen sowie Speisepilzen geboten.



Anhang KP 1

A-Betriebe

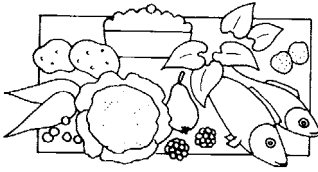
B-Betriebe

C-Betriebe



Bei der Anlieferung muss die Ware kontrolliert werden.

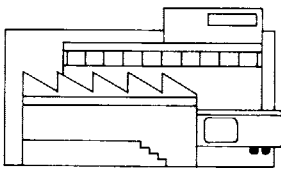
Kühlkette



Herstellung



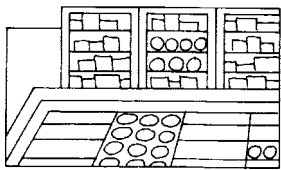
Transport



Zentraltiefkühlhaus



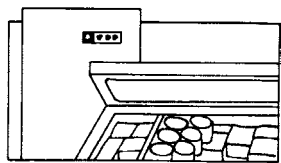
Transport



Detailhandel



Transport
(Einkauf)



Haushalt

2.3 Lagerung und Warenpflege

Bei der Lagerung ist zu unterscheiden, ob die Lebensmittel in einem Lagerraum zwischengelagert oder ausschliesslich in den Verkaufsräumlichkeiten aufbewahrt werden. Dabei ist der Grundsatz zu beachten, dass rohe, nicht genussfertige Lebensmittel (z. B. rohe Kartoffeln) von den genussfertigen Produkten getrennt gelagert und transportiert werden müssen. Bei leicht verderblichen Frischprodukten (z. B. Milchprodukte, Fleischerzeugnisse, Patisserie, etc.) und bei Tiefkühlprodukten muss die Mindesttemperatur der Produkte gemäss HyV gewährleistet sein;

- Fleisch von domestizierten Huftieren $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln und Hauskaninchen $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Schlachtnebenprodukte (Innereien, Blut) von Fleisch von domestizierten Huftieren $\leq 3\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Hackfleisch $\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Fisch, Schalen- und Krustentiere $\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Tiefkühlprodukte mindestens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Weitere Lagertemperaturvorgaben «sofern vom Hersteller keine anderen Angaben gemacht werden» sind:

- Milchprodukte, Salat, Obst und Gemüse $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$
- vorgekochte Produkte $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden → Grafik links.

Sowohl in den Lagern, Verkaufs- wie auch in den Transporträumlichkeiten müssen bei leicht verderblichen Lebensmitteln regelmässig Kühlraumtemperaturkontrollen stattfinden. In allen Lagerräumen sowie in den Kühlgeräten ist ein Thermometer anzubringen, und zwar in der Nähe des Eingangs, wo erfahrungsgemäss die höchsten Temperaturen herrschen. Entscheidend sind dann auch die Temperaturen der Produkte und nicht der Kühlräume.

Thermometer müssen kalibrierbar sein, d. h. die Messgenauigkeit muss periodisch überprüft und nötigenfalls korrigiert werden. Früchte und Gemüse sind täglich auf ihren Frischezustand hin zu überprüfen. Dabei ist angefaulte oder verdorbene Ware auszuscheiden.

Welches Gemüse darf durch Bespritzen mit Wasser frisch gemacht werden, verboten ist jedoch das Beschweren, d. h. die Gewichtserhöhung durch Erhöhung des Wassergehalts.

Besondere Vorsicht ist bezüglich Frische bei Speisepilzen und Nüssen geboten: Diese können beim Verderb giftige Substanzen (Mykotoxine) bilden. Ebenfalls sind verbeulte Konservendosen, Getränkedosen und Aluverpackungen als verdorbene Lebensmittel zu betrachten und sollten entsorgt werden.

Private Lebensmittel müssen klar getrennt und entsprechend gekennzeichnet von Lebensmitteln, welche an Konsumenten/ Kunden abgegeben werden, gelagert werden.

In Räumen für Lebensmittel dürfen keine Reinigungsmittel gelagert werden.

Data-Kontrolle: Regelmässig

- Ware, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft, aussondern und (verbilligt) rasch ausverkaufen
- Ware, deren Verbrauchsdatum überschritten ist, entsorgen
- Obst und Gemüse: Angefaulte Ware entfernen und entsorgen
- Grundsätzlich «First in First out Prinzip» einhalten



Anhang KP 2

A-Betriebe
B-Betriebe
C-Betriebe

Food waste

Lebensmittel, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch im Regal stehen, sollten ausgesondert und bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum verbilligt angeboten werden. Auf diese Weise kann der Detaillist einen Teil dieser Ware ohne Verlust absetzen, was betriebswirtschaftlich Sinn macht. Ein solches Vorgehen ist aber auch mit Blick auf die Problematik der Lebensmittelabfälle («food waste») angezeigt.

Sollte mit sozialen Institutionen Vereinbarungen bezüglich Abgabe von Lebensmitteln bestehen, ist ein entsprechender schriftlicher Haftungsausschluss sehr zu empfehlen.



2.4 Herstellung von Lebensmitteln

Bei der Eigenfabrikation von Lebensmitteln gilt eine Selbstkontrolle mit erhöhten Anforderungen. Dabei ist die Gute Verfahrenspraxis, welche in dieser Leitlinie beschrieben ist, besonders zu beachten. Die Rezepturen und die vorgegebenen Verfahren sind strikte einzuhalten (die Rezepturen sind Teil der Dokumentation und müssen aufbewahrt werden).

Bei selbst produzierten Produkten können unter Berücksichtigung der korrekten Lagertemperaturen folgende Richtwerte zur Bestimmung der Haltbarkeit verwendet werden:

Vorgearktes Gemüse, Teigwaren, Reis, Saucen, Suppen:

Produktionstag + 2 Tage

Vorgeargte Fleisch- und Fischgerichte:

Produktionstag + 2 Tage

Cook & Chill- Produkte:

Produktionstag + 2 Tage

Geargte Creme, Fruchtkompott, Plunder, Wähen:

Produktionstag + 2 Tage

Birchermüesli:

Produktionstag + 2 Tage

Rohkostsalate mit Essig/Öl:

Produktionstag + 2 Tage

Angemachte Salate mit Milchprodukten, Mayonnaise:

Produktionstag + 1 Tag

Selbstproduzierte Creme/Rahm-Pâtisserie:

Tagesprodukt

Selbstproduzierte Sandwiches:

Tagesprodukt

Für Produkte, die nicht in der Leitlinie beschrieben sind, verweisen wir auf die Branchenlösungen der Gastronomie, der Metzger sowie der Bäcker.

Wenn längere Haltbarkeitsfristen angewendet werden, als in den Leitlinien angegeben werden, müssen diese längeren Haltbarkeitsfristen mittels mikrobiologisch nachgewiesenen Lagertests verifiziert sein.

Produkte ohne Kühlung sollten nicht länger als 3h gelagert/angeboten werden

Das Frittieröl wird regelmässig kontrolliert und bei Bedarf ausgewechselt. Die Kontrolle erfolgt nach Möglichkeit mittels spezieller Messstäbchen (Farbumschlag des Herstellers beachten), elektronischen Testgeräten (Höchstwert polare Anteile gemäss VLpH 27 %) oder durch optische Prüfung.

Die Maximaltemperatur von 175 °C sollte nicht überschritten werden und es ist ein geeignetes Frittieröl/Frittierfett zu verwenden. Bei vorerhitzten Produkten ist eine schnelle Abkühlung (innert 90 Minuten von 65 °C auf weniger als 5 °C abkühlen) in Eiswasser oder im Schockkühler sicher zu stellen. Umgepackte Lebensmittel wann immer möglich mit der Originaletikette kennzeichnen. Wo dies nicht möglich ist, die notwendigen Angaben (Produktions- und Verbrauchsdaten, Losnummer, Herkunft usw.) übertragen.

Wenn Lebensmittel eingefroren werden, ist ein schnelles Einfrieren zwingend. Auch im gefrorenen Zustand sind Lagerfristen einzuhalten. Bei Selbstproduzierten Lebensmitteln sollte eine Lagerung länger als 6 Monate vermieden werden. Schliesslich empfiehlt sich beim Auftauen eine Temperatur von max. 5 °C um ein mikrobielles Wachstum an den Oberflächen zu hemmen. Verunreinigungen durch Schmelzwasser sind zu verhindern. Aufgetaute Lebensmittel werden mit dem Datum des Auftautages beschriftet und rasch aufgebraucht (max. 2 Tage, heikle Produkte 1 Tag nach dem Auftauen verbrauchen).

Wird für den Sofortgebrauch schnell aufgetaut, erfolgt dies in einem gut verschlossenen Beutel unter fließendem kaltem Wasser oder in einem geeigneten Gerät mit Auftaumodus. Die Abtropfflüssigkeit wird entsorgt

Werden die selbstproduzierten Lebensmittel verpackt abgegeben, müssen sie auch korrekt deklariert werden was später beschrieben wird.



Anhang KP 4+5
B-Betriebe
C-Betriebe



Anhang KP 6+7
C-Betriebe



Bei der Herstellung von Lebensmittel müssen auch die Kleider sauber sein.



Anhang KP 4+5
B-Betriebe
C-Betriebe

2.5 Verkauf

Im Verkauf müssen heikle Lebensmittel weiterhin gekühlt und entsprechend den Angaben im Kapitel 2.3 angeboten werden. Bei folgenden Produkten kann in der Theke eine etwas höhere Temperatur akzeptiert werden, sofern vom Hersteller keine strengeren Vorgaben gemacht werden.

- | | |
|--|---------------------|
| ■ Fleisch | ≤ 5 °C |
| ■ Fleischverarbeitungserzeugnisse: | ≤ 5 °C |
| ■ Sterilerzeugnisse, Rohwurst- und Rohpökelfwaren sowie andere Fleischerzeugnisse mit einer Wasseraktivität (aw-Wert) unter 0.93 | keine Kühlung nötig |

Lebensmittel, die offen zur Selbstbedienung angeboten werden müssen vor Verunreinigung geschützt werden (Spuckschutz). Zudem müssen zur Selbstbedienung geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein.

Beim Verkauf von Lebensmitteln ausser Haus ist darauf zu achten, dass bei leicht verderblichen Lebensmitteln die Temperaturen eingehalten werden; deshalb sind isolierte Kühlboxen zu verwenden. Für leicht verderbliche Lebensmittel darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

Beim Transport darf keine Verunreinigung der Lebensmittel erfolgen. Insbesondere ist nach dem Transport von ungereinigten oder verunreinigten Waren eine gründliche Reinigung des Transportmittels (Lieferwagen) vorzunehmen. Es ist ratsam, die Gebinde zum Transport von Lebensmitteln ausschliesslich hierfür zu verwenden.

Werden die Gebinde auch für andere Waren verwendet, müssen die Behältnisse gereinigt werden, so dass jede Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität ausgeschlossen werden kann. Der Transport von Giftstoffen darf den Warenfluss von Lebensmitteln nicht kreuzen!

Auch beim Transport müssen die Grundlagen der Hygiene eingehalten werden. So ist sicher zu stellen, dass die eigenen Mitarbeiter die Gute Verfahrenspraxis im Transport kennen aber auch Dienstleister diese einhalten müssen.

Sollten auch warmausgelieferte Caterings gemacht werden, verweisen wir auf die Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe.

2.6 Räume, Ausrüstungen und Fahrzeuge

Nach HyV Art. 7 müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden. Das heisst Decken, Wände, Böden, Einrichtungen (z. B. Regale) und Arbeitsflächen sind in einwandfreiem Zustand und werden stets sauber gehalten. Sie lassen sich leicht reinigen und wenn nötig desinfizieren. Boden-, Wandabschlüsse und Sockel sind intakt und vollständig abgekittet oder mit Silikonfugen versehen. Defekte Kacheln («Plättli») müssen ersetzt und Bohrlöcher sauber abgekittet werden und Ablauföffnungen sind so konstruiert, dass weder Ungeziefer noch Gerüche in Räume eindringen können.

Kühlräume müssen im Bereich der gelagerten Lebensmittel mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet sein. Sämtliche Räume und Installationen müssen nach Art. 6 und 7 HyV so konzipiert und gebaut sein, dass:

- eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist
- geeignete kontrollierbare Temperaturbedingungen herrschen
- eine hinreichende natürliche oder mechanische Belüftung vorhanden ist, wobei keine Luftströmungen von einem verschmutzten («kontaminierten») in einen reinen Bereich fließen dürfen
- in allen Bereichen eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet ist
- bei Fenstern das Eindringen von Schmutz oder Tieren vermieden wird
- Kondenswasserbildung und Schimmelwachstum an Decken und Wänden verhindert wird
- Arbeitsflächen und Wände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, glatt und rissfrei sind
- in allen Bereichen wo nötig Handwaschgelegenheiten mit Seifenspendern und einer hygienischen Einrichtung zur Händetrocknung vorhanden sind

Sozialräume wie Garderoben oder der Pausenraum müssen sauber, gut belüftet und ansprechend (aufgeräumt) sein.

Toiletten müssen eine natürliche oder künstliche Lüftung aufweisen und dürfen gemäss HyV nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden. Apparate, Geräte und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gut zugänglich und eine wirksame Reinigung muss möglich sein. Sie sollten, wenn möglich, aus korrosionsfreiem Material bestehen.

Wartung und Instandhaltung

Geräte, Installationen und Transportfahrzeuge sind so zu unterhalten, dass die Hygiene jederzeit aufrechterhalten werden kann. So sind Wartungen und Reparaturen je nach Anforderung und Bedarf vorzunehmen und auch schriftlich festzuhalten.





2.7 Wasserversorgung

Grundsätzlich weist Leitungswasser in der Schweiz Trinkwasserqualität auf. Ausgenommen ist Brauchwasser zur Brandbekämpfung, Kühlung oder ähnlichen Zwecken. Dieses ist in separaten Systemen geleitet und als solches gekennzeichnet. Eismaschinen sind direkt an das Leitungswasser (Trinkwasser) anzuschliessen, regelmässig zu reinigen und warten (inkl. Schöpffhilfsmittel). Die Boilertemperatur sollte mindestens 60° betragen oder das Wasser sollte periodisch erhitzt und danach gespült werden, um die Verkeimung des Warmwassersystems (Legionellen) zu verhindern.

Wichtig ist auch darauf zu achten, dass die Abläufe sauber gehalten werden und so das Abwasser ungehindert abfliessen kann.

Bei eigener Wasserfassung sind Wasseranalysen gemäss TBDV, Anhang 1–3 (mindestens 1 Mal jährlich) vorzunehmen und die Ergebnisse zu dokumentieren



Anhang KP 3
A-Betriebe
B-Betriebe
C-Betriebe

2.8 Reinigung und Desinfektion

Der Reinigung kommt im Rahmen der Guten Verfahrenspraxis grösste Bedeutung zu. Hierbei geht es um die Reinigung der Räumlichkeiten sowie der Hilfsmittel (Maschinen, Gebinde, Lieferwagen, etc.) und Anlagen (Kühlvitrine, etc.). Notwendig hierzu ist ein Reinigungsplan (siehe Beispiel Reinigungsplan im Anhang), in welchem festgelegt ist, was wann und wie gereinigt werden muss, wer die Reinigung durchzuführen hat und wer für die Kontrolle verantwortlich ist. Bei Oberflächen, die direkten Kontakt zu Lebensmitteln haben, ist periodisch eine sachgemässe Desinfektion sinnvoll.



Reinigung oder Desinfektion?

Grundsätzlich sind beide Arbeitsschritte wichtig. Ein Reinigungsmittel muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und hilft in richtiger Dosierung den Schmutz zu entfernen.

Ein Desinfektionsmittel muss für den Lebensmittelbereich zugelassen sein. Mit der Desinfektion werden zurückgebliebene Mikroorganismen abgetötet.

Auf der Etikette findet sich eine Zulassungs-Nr., beispielsweise CHZN1234. Zur Desinfektion sind jeweils frische Wischutensilien (Tücher, Mopps, etc.) zu verwenden.

2.9 Schädlinge

Nebst dem materiellen Verlust führt ein Schädlingsbefall zu einer erhöhten Übertragungsgefahr von krankmachenden Keimen auf Lebensmittel. Räume und Installationen müssen daher frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Bei Verdacht (z. B. Frassspuren an Lebensmittel oder Kotkegel von Nagern, vgl. nachfolgende Tabelle) ist eine gezielte Kontrolle durchzuführen. Bei Befall ist die geeignete Bekämpfung durch eine qualifizierte Schädlingsbekämpfungsfirma vorzunehmen.



Schädlinge	Erkennung	Bedeutung
Ameisen	Ameisenstrassen	Lästlinge
Asseln		Lästlinge/Hygieneschädlinge
Fliegen: <ul style="list-style-type: none"> ■ Schmeissfliegen ■ Fleischfliegen ■ Käsefliegen ■ Goldfliegen 	Maden Maden Maden Maden	Hygieneschädlinge Hygieneschädlinge Hygieneschädlinge Hygieneschädlinge
Motten: <ul style="list-style-type: none"> ■ Mehlmotten ■ Dörrobstmotten ■ Kakaomotten 	Spinnfäden an/in Verpackung Spinnfäden an/in Verpackung Spinnfäden an/in Verpackung	Vorrats-/Hygieneschädlinge Vorrats-/Hygieneschädlinge Vorrats-/Hygieneschädlinge
Milben: <ul style="list-style-type: none"> ■ Mehlmilben 	Mehloberfläche gelblich griessig	Vorrats-/Hygieneschädlinge
Käfer: <ul style="list-style-type: none"> ■ Schaben ■ Mehlkäfer ■ Speckkäfer ■ Heimchen (Grillen) 	Kriechspuren Kriechspuren Kriechspuren Kriechspuren	Hygieneschädlinge Vorratsschädlinge Vorratsschädlinge Hygieneschädlinge
Silberfischchen		Hygieneschädlinge
Nagetiere: <ul style="list-style-type: none"> ■ Ratten ■ Mäuse 	Frassspuren, Kotkegel Frassspuren, Kotkegel	Vorrats-/Hygieneschädlinge Vorrats-/Hygieneschädlinge
Wespen		Lästlinge
Fruchffliegen		Lästlinge



2.10 Abfallentsorgung

Verdorbene Lebensmittel, Rüstabfälle, Wegwerflappen, Verpackung, etc. müssen rasch, mindestens täglich, fachgerecht entsorgt werden. Die Abfallbehälter sind zu kennzeichnen und mit einem gut verschliessbaren Deckel zu versehen, so dass der Abfallbehälter nicht zum Kontaminationsherd werden kann.

Eine grosse Bedeutung kommt der Ungezieferkontrolle zu (vorherige Tabelle); nötigenfalls sind die Abfallräume zu kühlen. Die Abfallbehälter sind ebenfalls periodisch zu reinigen.



2.11 Zutrittsregelungen

Es ist zu verhindern, dass unbefugte Personen die Räumlichkeiten der Produktion sowie die Lagerräume betreten. Ebenfalls ist das Halten und Mitführen von Tieren in Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet, zubereitet, gelagert oder abgegeben werden, verboten. D.h. Hunde sind im Verkaufsgeschäft nicht erlaubt. Ausgenommen sind Assistenzhunde, die behinderte Personen begleiten (entsprechender Ausweis kann verlangt werden).

Ausserhalb des Ladengeschäfts sollte eine entsprechende Anbindevorrichtung vorhanden sein, an welcher Hunde angebunden werden können.

2.12 Kundenrückmeldungen

Kundenrückmeldungen, auch Reklamationen, dürfen nicht als unangenehme Kritik aufgefasst werden, sondern sollten vielmehr als Hinweis auf mögliche Schwachstellen im Betrieb verstanden werden. Deshalb sind Kundenrückmeldungen systematisch festzuhalten und auszuwerten.

Die Rückmeldungen und auch die entsprechenden Auswertungen sind allen Mitarbeitern zugänglich zu machen. Es gilt, aus den Fehlern zu lernen!

Soziale Medien

Heute kann ein Lebensmittelgeschäft in den sozialen Medien durch die Kunden bewertet werden. Eine schlechte Bewertung («rating») schadet dem Image, mehrere schlechte Rezensionen können Umsatzverluste zur Folge haben. Diesem Umstand ist mit Blick auf die Warenqualität und auf die Warenpräsentation tagtäglich Rechnung zu tragen. Selbstredend gilt dies auch mit Blick auf die Kundenfreundlichkeit!

2.13 Verkauf von leicht verderblichen LM im Freien

Die 9 Hauptregeln

1. Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen)
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5° C



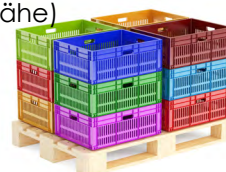
2. Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5° C
- Kontrollthermometer



3. Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht Bodennähe)



4. Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher



5. Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, Rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche



6. Rauchverbot

- Für Alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



7. Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



8. Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden



9. Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein





2.14 Warendeklaration

2.14.1 Gesundheits- und Täuschungsschutz

Das Ziel einer Kennzeichnung ist, nebst dem Gesundheits- und Täuschungsschutz, den Konsumentinnen und Konsumenten, die dafür notwendige Information zur Verfügung zu stellen. Angaben, die gesundheitsgefährdend sein könnten, sind beispielsweise eine falsche oder fehlerhafte Deklaration der Zusammensetzung eines Produktes oder das Fehlen einer Allergendeklaration.

Sämtliche Angaben über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen (Täuschungsverbot). Täuschend sind namentlich Aufmachungen, Kennzeichnungen, Verpackungen und Werbungen, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Produktionsland, Herkunft der Rohstoffe oder Bestandteile, besondere Wirkungen oder besonderen Wert des Produkts zu wecken (Art. 12 LGV).

Verboten sind insbesondere:

- Angaben über Wirkungen und Eigenschaften, die das Lebensmittel nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht gesichert sind
- Angaben über besondere Eigenschaften, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen
- Hinweise auf Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder Anschein eines Heilmittels
- Angaben, die auf einen Wert schliessen lassen, den das Lebensmittel nicht besitzt (Falschdeklaration von Produkten mit Bio, Demeter Faire Trade usw.)
- bei alkoholischen Getränken, alle Angaben, die sich auf die Gesundheit beziehen (wie z. B. «stärkend», «kräftigend» oder «tonisch»)

Nährwertbezogene Angaben wie z. B. «light», «reich an ...», «fettarm» oder ähnliches, dürfen nur gemacht werden, wenn sie Anhang 13 LIV vorgesehen sind und die Anforderungen erfüllen (siehe Art. 29, 30 und 35 LIV).

Gesundheitsbezogene Angaben wie (fiktiv) «enthält X; X trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei» dürfen nach Art. 31–35 LIV nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 14 dieser Verordnung vorgesehen sind und die Anforderungen erfüllen. Andere gesundheitsbezogene Hinweise bedürfen einer Bewilligung durch das BLV.

2.14.2 Obligatorische Angaben über Lebensmittel

Die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften von Lebensmitteln sind in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und in der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) umschrieben.

Vorverpackte Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden schriftlichen Angaben versehen sein (Art. 3 LIV):

- Sachbezeichnung (Art. 6 und 7)
- Verzeichnis der Zutaten (Art. 8 und 9)
- Hinweis auf Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen (Art. 10 und 11)
- gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 12)
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 13)
- Name oder Firma sowie Adresse der Person, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt
- Produktionsland (Art. 15)
- Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten von Lebensmitteln (Art. 16)
- Spezifische Angaben für Fleisch (Art. 17)
- Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken (ab 1.2 Vol. %) (Art. 18)
- Warenlos (Art. 19 und 20)
- Nährwertdeklaration (Art. 21-28)
- Hinweis bei Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 8 der Verordnung über gentechnisch veränderte Organismen)
- gegebenenfalls das Identitätszeichen (Art. 36-38)
- Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden
- weitere Angaben nach Anhang 2, wie zum Beispiel:
 - besondere Hinweise bei alkoholischen Süssgetränken (Alcopops)
 - Hinweis auf physikalischen Zustand (z. B. pulverförmig, flüssig)
 - Hinweis auf die besondere technologische Behandlung (z. B. gefriergetrocknet, konzentriert, pasteurisiert, geräuchert)



- Hinweis auf angewendetes technologisches Verfahren (z. B. rückverdünnt)
- Hinweise bei gekühlten oder tiefgekühlten Lebensmitteln
- Hinweis auf Strahlenbehandlung: «bestrahlt»

Über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel (Offenverkauf) ist in gleicher Weise zu informieren wie über verpackte (Art. 39 LGV). Ausgenommen davon sind die Nährwertdeklaration und das Warenlos.

Allerdings kann beim Offenverkauf auf eine schriftliche Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist, beispielsweise mündlich. Die geforderten Informationen müssen aber vor dem Kaufentscheid verfügbar sein. Dies ist deshalb wichtig, weil die Konsumentinnen und Konsumenten nur so einen informierten Kaufentscheid treffen können.

In jedem Fall schriftlich anzugeben sind:

- Die Herkunft der Tiere bei Fleisch von domestizierten Huftieren, Hausgeflügel, Laufvögel und Fisch, ganz oder in Stücken, frisch als auch verarbeitet
- Die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (Art. 36 Abs. 1 Bst. h LGV)
- Die Angaben nach der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung vom 26. November 2003 (z. B. die Anwendung hormoneller und nicht hormoneller Leistungsförderer, Eier aus Käfighaltung, die Haltungsmethode von Hauskaninchen, wenn sie in der Schweiz verboten ist)
- Hinweis über Allergene (siehe unten)



Anhang
a2.9

Bei Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, kann nur dann auf eine schriftliche Form verzichtet werden, wenn:

- Schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können. Z. B.: «Für Information zu Allergien und/oder andere unerwünschten Reaktionen auf Zutaten wenden Sie sich bitte an das Personal»
- Die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann

Folgende 14 Allergene sind deklarationspflichtig (Anhang 6, LIV) :

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder

Hybridstämme davon) (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

- Krebstiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Fische (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Sojabohnen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Milch (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse
- Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- Lupinen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Weichtiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

Allergene müssen im Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet werden (z. B. Gerstenmalz) und hervorgehoben werden (z. B. grössere Schrift, fett, etc.). Dies gilt nicht, wenn die Sachbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält (z. B. «Soja-Milch»). Wichtig: auch auf unbeabsichtigte Vermischungen muss hingewiesen (z. B. «kann Erdnüsse enthalten») werden, wenn ein bestimmter Grenzwert überschritten wird (siehe Art. 11 Abs. 5 LIV).

Sämtliche Zutaten müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden (massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung).

Die Angaben müssen direkt auf der Verpackung, Umhüllung oder auf Etiketten, die auf der Verpackung angebracht werden, stehen. Die Angaben müssen an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer unverwischbarer Schrift angebracht sein.



Fertigpackungen müssen mit folgenden Aufschriften versehen werden, bei einer Nennfüllmenge:

- mehr als 1000 g oder 100 cl:
mindestens 6 mm
- mehr als 200 g oder 20 cl bis 1000 g oder 100 cl:
mindestens 4 mm
- mehr als 50 g oder 5 cl bis 200 g oder 20 cl:
mindestens 3 mm
- 50 g und darunter oder 5 cl und darunter:
mindestens 2 mm

Bei Verkauf in Automaten oder via Online muss nebst den Vorgaben zur Deklaration von vorverpackten Lebensmitteln auch die Kühlkette und der Schutz der Lebensmittel sichergestellt werden. Beim Onlineverkauf müssen zudem schon auf der Homepage die nötigen Informationen zum Produkt (vollständige Deklaration, wobei natürlich das Verbrauchsdatum bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht angegeben werden kann) zu finden sein (Art. 44 LGV).



2.14.3 Datierung

Alle Lebensmittel müssen mit einer Datierung, entweder mit einem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 13 LIV) versehen werden:

- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** («mindestens haltbar bis») ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller den Erhalt der vollumfänglichen Qualität (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz usw.) des Produktes. Beim Mindesthaltbarkeitsdatum geht es somit vor allem um **Qualitätsaspekte**. Beispiele: Joghurt, Eier, Salami, Butter, Kuchenteige, Kleingebäck, usw.
- Das **Verbrauchsdatum** («zu verbrauchen bis») kennzeichnet leicht verderbliche Lebensmittel, bei welchen die Gefahr der Vermehrung von krankmachenden Keimen oder die Bildung von schädlichen Stoffen besteht. Diese Lebensmittel müssen zudem aufgrund von Hygienevorschriften kühl gelagert werden. Beim **Verbrauchsdatum** geht es somit um Fragen der **Lebensmittelsicherheit**. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. Beispiele: Frischfleisch, Frischkäse, belegte Brötli, Patisseriewaren sowie fertig zubereitete Salate und Sprossen usw.

Im Zweifelsfall ist die Datierung mit dem Verbrauchsdatum zu bevorzugen (siehe Art. 7 Abs. 1 LMG): Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Als leicht verderblich gelten Lebensmittel, die bei Raumtemperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen, so dass sie nach der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung so schnell wie möglich unter +5°C gekühlt und bis zur Abgabe (Verkauf) bei dieser Temperatur gehalten werden müssen.

Produkte, welche im Betrieb hergestellt oder angebrochen wurden und für die Weiterverarbeitung vorgesehen sind, müssen umdatiert werden. Dabei können folgende Bezeichnungen verwendet werden: Einfrier-, Auftau-, Produktions- oder Umpackdatum.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- frischem Obst und Gemüse, einschliesslich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise bearbeitet worden ist; diese Regelung gilt nicht für Keime von Samen und Ähnlichem, wie Sprossen von Hülsenfrüchten
- Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein u. ä.
- alkoholischen Getränken mit 10 oder mehr Vol.-%
- Backwaren, welche normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden
- Essig, Speisesalz, Zuckerarten in fester Form
- Kaugummi, Zuckerwaren (bestehend aus Aromastoffen oder Farbstoffen), Speiseeis (Glace) in Portionenpackungen
- alkoholfreien oder alkoholischen Getränken in Behältnissen von mehr als 5 Litern, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen etc. geliefert werden

2.14.4 Produktionsland

Die Angabe des Produktionslandes ist obligatorisch und ist in Art. 15 LIV erklärt.

Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:

- vollständig erzeugt wurde; oder
- genügend be- oder verarbeitet wurde

Als vollständig in einem Land produziert, gelten:

- mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind
- pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind
- Fleisch von in diesem Land aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme dort erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil in diesem Land verbracht haben;
- Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind
- Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind
- Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–e hergestellt worden sind



Als in einem Land genügend be- oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat¹.

Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln (und auch geschnittene Mischprodukte und Honigmischungen) ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie zum Beispiel EU oder Südamerika.

Weitere nützliche Informationen sind in Artikel 15, Absatz 5-7, LIV ersichtlich.

2.14.5 Herkunft der Zutaten

Die Herkunft eines Ausgangsproduktes, das als Zutat zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird, ist nur anzugeben, wenn beide Voraussetzungen erfüllt sind (Art. 16 LIV):

- der Anteil dieser Zutat am Enderzeugnis 50% (bei tierischen Produkten bereits ab 20%) oder mehr beträgt, und
- die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass diese Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft

Stammt eine zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, so sind alle Herkunftsländer anzugeben. Ein übergeordneter geografischer Raum ist hier nicht zulässig.

Weitere nützliche Informationen zu Produktionsland und Herkunft der Zutaten/ sind im Informationsschreiben 2019/1 Produktionslandangabe von Lebensmittel und Herkunftsangaben von Zutaten des BLVs ersichtlich (www.blv.admin.ch – Lebensmittel und Ernährung – Hilfsmittel und Vollzugsgrundlagen – Informationsschreiben).



2.14.6 Deklaration von Käse

Grundsätzlich müssen Käse, welche den Anforderungen der VLtH entsprechen, mit der Sachbezeichnung «Käse» bezeichnet werden. Dies gilt auch für Käse mit nicht täuschenden Fantasiebezeichnungen (z. B. Winzer-Käse).

Eine Ausnahme bilden hierbei die Käse mit einer Bezeichnung, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 19971 oder nach einem für die Schweiz bindenden völkerrechtlichen Vertrag geschützt sind. Für diese Käse darf anstelle der Sachbezeichnung «Käse» die entsprechende Käsebezeichnung verwendet werden (z. B. Emmentaler).

¹ z. B. in der Schweiz zerkleinertes und gewürztes Poulet aus China: «Pouletflügeli gewürzt, Produktionsland China».

Etliche in- und ausländische Käsesorten tragen eine geschützte Ursprungsbezeichnung (vgl. nachstehend Ziff. 2.14.10).

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV sind beim Käse nach Art. 52 und 53 VLtH (vgl. vorstehend Ziffer 1.3) besondere Kennzeichnungsvorschriften zu beachten:

- Die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, die Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder anderen Zutaten gemäss Artikel 51 VLtH muss angegeben werden (z. B. «mit Kräutern» oder «geräuchert»)
- Bei Verwendung von Buttermilch ist deren Anteil in Massenprozenten zu vermerken (z. B. «mit 10% Buttermilch»).
- Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung durch Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten, z. B. «mit Kräutern» oder «geräuchert»
- den Anteil von Buttermilch in Gewichtsprozenten z. B. «mit 10% Buttermilch»
- Bei gereiftem Käse muss die entsprechende Festigkeitsstufe angegeben werden. Diese Festigkeitsstufen sind gemäss Artikel 52 VLtH basierend auf dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) folgendermassen definiert:

■ extra-hart	bis 500 g/kg wff
■ hart	mehr als 500 – 540 g/kg wff
■ halbhart	mehr als 540 – 650 g/kg wff
■ weich	mehr als 650 g/kg wff
- Bei ungereiftem Käse oder Frischkäse (z. B. Quark oder Blanc battu) darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und darf höchstens 890 g/kg betragen
- Der Fettgehalt ist als Prozent Fett i. T. anzugeben (z. B. «45 % Fett i.T.»). Alternativ kann auch die entsprechende Fettgehaltsstufe verwendet werden. Diese Fettgehaltsstufen sind gemäss Artikel 52 VLtH basierend auf dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) folgendermassen definiert:

■ Doppelrahmkäse	mindestens 650 g/kg F.i.T.
■ Rahmkäse	550 – 649 g/kg F.i.T.
■ Vollfettkäse	450 – 549 g/kg F.i.T.
■ Dreiviertelfettkäse	350 – 449 g/kg F.i.T.
■ Halbfettkäse	250 – 349 g/kg F.i.T.
■ Viertelfettkäse	150 – 249 g/kg F.i.T.
■ Magerkäse	weniger als 150 g/kg F.i.T.



- Wird bei der Herstellung von Käse Rohmilch gemäss Artikel 32 VLtH verwendet und umfasst der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung, so muss das entsprechende Produkt die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt» tragen. Ist die gesamte für die Käsefabrikation verwendete Milchmenge Rohmilch, so kann in geeigneter Weise darauf hingewiesen werden
- Die Bezeichnung «aus thermisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch während mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatsetest aufweist
- Die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die Milch oder die Käsemasse zu einem Zeitpunkt des Herstellungsprozesses eine der Pasteurisation entsprechende Hitzebehandlung erfahren hat
- Wird Käse aus Ziegen- oder Schafmilch nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt, so sind folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:
 - «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g/kg Ziegenmilch oder Schafmilch besteht
 - «Käse mit Zugabe von X% Ziegenmilch» oder «Käse mit Y% Schafmilch», wenn der Milch, die für die Fabrikation bestimmt ist, weniger als 500 g Ziegen- oder Schafmilch pro Kilogramm Milch zugegeben wird



2.14.7 Deklaration von Eiern

Nach Art. 6 EiV (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) müssen Hühnereier vor dem Inverkehrbringen einzeln gestempelt sein. Davon ausgenommen sind Eier, die vollständig gefärbt sind. Die Stempelung muss den Namen des Herkunftslandes aufweisen, ausgeschrieben oder in verständlicher Form abgekürzt in mindestens 2mm hohen lateinischen Buchstaben. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO-2-Code gemäss dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2015 zugelassen.

Beim Bezug der Eier direkt vom Bauernhof hat der Detaillist der Kennzeichnung besonderes Augenmerk zu schenken. Bei fehlendem Aufdruck des Legedatums muss dieses in anderer Form schriftlich vorliegen (auf dem Lieferschein oder auf der Verpackung oder ähnlich).

Werden die Eier vorverpackt abgegeben, so sind nach Artikel 92 VLtH die Angaben nach Artikel 3 LIV zu ergänzen mit:

- einem Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird

- der Eierstückzahl und dem Nettogewicht oder der Eierstückzahl und dem Mindestgewicht pro Ei in Gramm. Wird das Legedatum angegeben, so muss es deutlich als solches erkennbar sein

Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2015 zugelassen.

Darüber hinaus muss Art. 54 der HyV berücksichtigt werden, wonach die Eier während max. 21 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden dürfen.

2.14.8 Gentechnisch veränderte Lebensmittel

GVO-Lebensmittel, -Zusatzstoffe und -Verarbeitungshilfsstoffe müssen nach Art. 8 VGVL (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) deklariert werden. Auf eine GVO Deklarationspflicht kann bei unbeabsichtigte Rückstände von bewilligten GVO-Zutaten in einem Umfang von 0.9% Massprozent verzichtet werden (Art. 8 Abs. 7 VGVL).

Weiter sind nur Fermenterprodukte (u.a. Enzyme, Vitamine) von der GVO Kennzeichnungspflicht ausgenommen (Art. 8 Abs. 8 VGVL), wenn diese in einem geschlossenen System durch einen gentechnisch veränderten Mikroorganismus hergestellt wurden, danach gereinigt, abgetrennt und chemisch definiert wurden.

GVO-Erzeugnisse sind in der Schweiz nach Art. 31 der LGV bewilligungspflichtig.

Die freiwillige Negativdeklaration «ohne GVO» ist nur bei Lebensmittel tierischer Herkunft zulässig, wenn bei der Fütterung der Tiere keine gentechnisch veränderte Pflanze oder daraus gewonnene Erzeugnisse eingesetzt worden sind. Der Hinweis «ohne GVO» muss vom Hinweis «Für die Fütterung der Tiere wurden keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen oder daraus gewonnene Erzeugnisse eingesetzt» ergänzt werden. Der Hinweis muss im selben Sichtfeld deutlich und leicht lesbar sein.

GVO-Sortiment

Heute sind in der Schweiz mehrere GVO-Lebensmittel bzw. Futtermittel, Nährstoffe und Zusatzstoffe zugelassen. Das Sortiment reicht von Mais, Raps und Soja als Futtermittel über Vitamine (B2 und B12) bis hin zu Backenzymen und Enzymen zur Klärung von Fruchtsäften sowie Enzymen als Labersatz (zur Käseherstellung). Im Ausland, insbesondere in den USA, sind sehr viel mehr GVO-Lebensmittel zugelassen. Dort sind z. B. GVO-Tomaten im Handel, die gentechnisch so verändert wurden, dass sie weniger schnell weich werden und damit besser transportiert werden können.





2.14.9 Vorschriften zu Menge und Gewicht

Die MeAV (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) ist nicht Gegenstand der Selbstkontrolle, ist aber für den Detailhandel relevant. Die Verkaufsmenge ist in den gesetzlichen Einheiten anzugeben («Gewicht und Mengen» unten). Mengen und Preise sind zu nennen. Die Zumessung von Waren hat mit amtlich geprüften und geeichten Messgeräten (z. B. Waagen) zu erfolgen. Sie muss genau sein und darf keine Ausdrücke wie «ca.» enthalten.

Verkaufsformen

Der Verkauf an die Kundschaft hat in der Regel in der Nettomenge zu erfolgen. Beim Verkauf von Lebensmitteln ist zwischen zwei Formen zu unterscheiden:

- Vorverpackte Waren: Ware, die ausser Sicht der Kundschaft in die Verkaufseinheiten abgemessen und verpackt wird. Die Verpackung kann die Ware ganz oder teilweise umhüllen
- Offenverkauf: Die Ware wird in Gegenwart der Kundschaft zugemessen. Die Messgeräte (Waage, etc.) müssen frei und übersichtlich aufgestellt sein, so dass die Kundschaft die Messung beobachten kann

Gewicht und Mengen

Die Verkaufsmenge ist mit den gesetzlichen Einheiten wie kg, g, l, m, cm oder Stück und deren dezimale Vielfache bzw. Teile anzugeben. Bezüglich Inhalt und Packungen gelten folgende Begriffe:

- **Füllmenge:** tatsächliche Menge der in der Fertigpackung enthaltenen Ware
- **Nennfüllmenge:** auf der Fertigpackung angegebene Menge der darin enthaltenen Ware
- **Abtropfgewicht:** Gewicht einer festen Ware nach Abgiessen der Aufgussflüssigkeit

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterialien wie Trennpapiere, Schutzsäcke, Becher oder Schalen dürfen nicht als Teil des Warengewichts (Nettomenge) gemessen werden und müssen entsprechend vorher tariert werden.

Deklaration im Offenverkauf

Die Mengenangabe für Waren, die nicht verpackt sind (Offenverkauf), kann auf einem Schild erfolgen. Das Schild muss der entsprechenden Ware eindeutig zugeordnet werden. Die Mengenangaben auf Packungen müssen deutlich lesbar und leicht erkennbar sein.

2.14.10 Preisbekanntgabe

Zweck der PBV (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) ist, dass Preise klar und miteinander vergleichbar sind und irreführende Preisangaben verhindert werden. Die Bestimmungen der PBV sind auch bei der Werbung zu beachten. Die PBV ist nicht Gegenstand der Selbstkontrolle, ist aber für den Detailhandel relevant.

Detail- und Grundpreis

Für Waren, die den Konsumenten zum Kauf angeboten werden, ist der tatsächlich zu bezahlende Preis (Detailpreis) bekannt zu geben. Die Mehrwertsteuer (MWSt) muss im Detailpreis enthalten sein.

Vergünstigungen wie Rabatte, etc., die erst beim Kauf realisiert werden können, sind gesondert bekannt zu geben und zu beziffern.

Im **Offenverkauf** ist für messbare Waren, die den Konsumenten zum Kauf angeboten werden, der Grundpreis anzugeben. Als Grundpreis gilt der dem Detail zu Grunde liegende Preis pro gesetzliche Einheit (z. B. 100 g = CHF 6.25).

Für **vorverpackte Waren** sind der Detail- und der Grundpreis anzugeben. Nicht anzugeben ist der Grundpreis für vorverpackte Waren bei:

- Verkauf per Stück
- Verkauf von 1, 2 oder 5 l, kg, m oder deren dezimalen Vielfachen oder Teile (z. B. 0,5 kg)
- Fertigpackungen mit einem Nettogewicht von 25, 125, 250 und 2'500 g
- Behältern mit einem Nenninhalt von 25, 35, 37,5, 70, 75 und 75 cl
- Waren in Fertigpackungen, deren Detailpreis nicht mehr als CHF 2.– beträgt

Anschrift

Detail- und Grundpreise müssen durch Anschrift an der Ware selbst oder unmittelbar daneben (Anschrift, Aufdruck, Etikette, Preisschild, etc.) bekannt gegeben werden. Sie müssen leicht sichtbar und gut lesbar sein. Sie sind in Zahlen anzugeben. Aus der Bekanntgabe muss hervorgehen, auf welches Produkt und auf welche Verkaufseinheit sich der Detailpreis bezieht. Wenn die Anschrift an der Ware selbst nicht zweckmässig ist, so können Preise in anderer, leicht zugänglicher und gut lesbarer Form bekannt gegeben werden (Regalanschrift, Anschlag von Preislisten, Auflage von Katalogen, etc.).

Neben dem tatsächlich zu bezahlenden Preis dürfen keine weiteren Preise (Vergleichspreise) bekannt gegeben werden, mit folgenden Ausnahmen:



- wenn der Vergleichspreis unmittelbar vorher vom Anbieter gehandhabt wurde (Selbstvergleich)
- wenn der Vergleichspreis unmittelbar danach tatsächlich gehandhabt werden soll (Einführungspreis)
- wenn der Vergleichspreis von anderen Anbietern im zu berücksichtigenden Marktgebiet für die überwiegende Menge gleicher Ware tatsächlich gehandhabt wird (Konkurrenzvergleich)

Preise für schnell verderbliche Waren dürfen, wenn sie während eines halben Tages gehandhabt wurden, noch während des folgenden Tages als Vergleichspreis bekannt gegeben werden.

Die Pflicht zur vorschriftsgemässen Bekanntgabe von Preisen obliegt dem Leiter des Geschäfts.



2.14.11 Geschützte Ursprungsbezeichnungen

Die Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (GUB/GGA-Verordnung) sowie die Verordnung über die Verwendung der Bezeichnung «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel (Berg- und Alp-Verordnung) haben zum Ziel, regional verankerte Produkte vor Nachahmer-Produkten zu schützen. Damit ein Lebensmittel eine GUB oder GGA tragen darf, muss es im Register des Bundesamtes für Landwirtschaft eingetragen sein. Die GUB/GGA-Verordnung ist nicht Gegenstand der Lebensmittelgesetzgebung, aber für den Detailhandel relevant.

Hinweis: Für Wein wurde die GUB/GGA-Deklaration unter der französischen Bezeichnung «AOC» (Appellation d'origine contrôlée) schon lange eingeführt, doch handelt es sich dabei um eine andere Regelung.

Anforderungen für GUB und GGA

Gemeinsam ist den Lebensmitteln mit einer GUB und jenen mit einer GGA, dass sie aus einem genau bestimmten Ort oder aus einer genau bestimmten Gegend stammen müssen. Darüber hinaus unterscheiden sich die Anforderungen; für GUB-Lebensmittel sind die Kriterien strenger als für GGA-Produkte:

GUB-Lebensmittel müssen im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt werden.

Alle Verarbeitungsstufen müssen also im Ursprungsgebiet erfolgen. Registrierte Produkte aus der Schweiz sind z.B. Etivaz, Tête de Moine, Greyerzer Käse, Rheintaler Ribel (Maisgries), Berner Alpkäse, Schweizer Emmentaler oder Kardy de Genève (Artischockengewächs), etc.

GGA-Lebensmittel müssen im genau begrenzten Gebiet entweder erzeugt oder verarbeitet oder veredelt werden. Es muss **nur eine Verarbeitungsstufe** hier erfolgen. Registrierte Produkte aus der Schweiz sind z.B. Bündnerfleisch (das Fleisch wird meist importiert), Saucisson vaudois und neuchâtelois, Saucisse aux choux, etc.

2.14.12 Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten

Zum Schutz bestimmter Bezeichnungen vor Missbrauch und Täuschung und somit zur Förderung von Qualität und Absatz hat der Bundesrat folgende Vorschriften über die freiwillige Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten erlassen:

- Die **Bio-Verordnung** legt die Anforderungen an die Produktion, Verarbeitung, Verpackung, Einfuhr, Kennzeichnung und Kontrolle von Bio-Produkten fest. Produkte dürfen nur als biologische Produkte gekennzeichnet werden, wenn sie die Vorgaben der Bio-Verordnung einhalten
- Die **Berg- und Alp-Verordnung** schützt durch entsprechende Mindestanforderungen an die Herkunft und die Herstellung die Begriffe «Berg» und «Alp» vor Missbrauch. Um die Bezeichnung «Bergprodukt» (Bergkäse) tragen zu dürfen, müssen die Rohstoffe aus dem Berggebiet stammen und im Berggebiet, einschliesslich der angrenzenden Gemeinden, verarbeitet werden. Werden die Produkte ausserhalb des Berggebiets verarbeitet, darf nur auf die Herkunft der Rohstoffe hingewiesen werden («Joghurt aus Bergmilch»). Beim Käse muss immer sowohl die Milcherzeugung als auch die Verkäsung im Berggebiet erfolgen
- Mit dem **Register der Ursprungsbezeichnungen (GUB/AOP) und geografischen Angaben (GGA/IGP)** werden Gebietsnamen und traditionellen Bezeichnungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Wein ausgenommen) geschützt, deren Qualität und Haupteigenschaften durch ihre geografische Herkunft bestimmt werden. Ist ein Name geschützt, darf er nur von den Produzentinnen und Produzenten des entsprechend definierten geografischen Gebiets benutzt werden, die sich an ein detailliertes Pflichtenheft halten

- Für bestimmte tierische Erzeugnisse, die mit in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden erzeugt wurden, hat der Bundesrat zudem in der **Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung** obligatorische Deklarationsvorschriften für die Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten festgelegt. Deklarationspflichtig sind:
 - Fleisch, das unter Verwendung bestimmter hormoneller oder nichthormoneller Leistungsförderer erzeugt wurde
 - Kaninchenfleisch aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsförm, sowie
 - Eier und Eierzubereitungen aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung



Anhang
a2.4
a2.7

2.15 Alkoholika und Tabakwaren

Alkoholika

Der Verkauf (und auch die unentgeltliche Abgabe zu Werbezwecken) von alkoholischen Getränken ist bewilligungspflichtig. Die Bewilligung wird meist von der Gewerbebehörde vor Ort erteilt. Besitzt ein Verkaufsunternehmen mehrere Geschäfte, ist in der Regel für jedes Geschäft eine Bewilligung einzuholen.

Gemäss Art. 14 LMG (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) dürfen alkoholische Getränke, die vergoren sind, wie **z. B. Wein, Bier, etc.** nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

Gemäss Art. 41 AlkG (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) dürfen **Spirituosen und Mischgetränke**, denen Spirituosen beigegeben wurde («Alcopops»), **nicht** an Kinder und Jugendliche **unter 18 Jahren** abgegeben werden (siehe Vereinbarung betr. Selbstkontrolle & Alkoholika).

- Alkoholische Getränke müssen deutlich unterscheidbar von alkoholfreien Getränken zum Verkauf angeboten werden
- Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist
- Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben und Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche richten und bezwecken, diese zum Konsum von Alkohol zu veranlassen

Die Werbung für alkoholische Getränke, die sich speziell an Jugendliche richtet, ist verboten.

Verboten ist insbesondere die Werbung

- an Orten, wo sich hauptsächlich Jugendliche aufhalten
- in Zeitungen, Zeitschriften, die hauptsächlich für Jugendliche bestimmt sind
- mit Werbegegenständen, die unentgeltlich an Jugendliche abgegeben werden
- auf Spielzeug
- durch unentgeltliche Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche
- an Kultur-, Sport- oder anderen Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden



Verkauf von alkoholischen Getränken getrennt von anderen Getränken.



Bei den Spirituosen sind Aktionen strengstens verboten.

Für **Spirituosen** darf die Werbung und Anpreisung nur Angaben und Darstellungen enthalten, die sich unmittelbar auf das Produkt und seine Eigenschaften beziehen. Preisvergleichende Angaben oder Vergünstigungen (**«Aktionen»**) sind verboten. Es dürfen auch keine Wettbewerbe durchgeführt werden, bei denen Spirituosen als Preise dienen.

Ein Verstoß gegen die Abgabeverbote von Alkoholika an Jugendliche wird von den Vollzugsbehörden streng geahndet! Das Verkaufspersonal ist eindringlich anzuweisen, im Zweifelsfall Ausweiskontrollen durchzuführen!

Tabakwaren

Die Abgabe von Raucherwaren wie Zigaretten oder Drehtabak an Jugendliche unter 18 Jahren ist in einigen Kantonen verboten. Ein entsprechendes Verbot auf nationaler Ebene dürfte aller Voraussicht nach in absehbarer Zeit realisiert werden.

Die Vereinigung des Schweizerischen Tabakwarenhandels (dem die allermeisten Unternehmen des Detailhandels angehören) hat sich zum **«Codex für die Vermarktung von Tabakprodukten und elektronischen Zigaretten in der Schweiz»** verpflichtet. Darin wird auf die Abgabe bzw. den Verkauf von Tabakprodukten und elektronischen Zigaretten an Minderjährige und auf entsprechende Werbung verzichtet. Vor dem Verkauf sollten im Zweifelsfall Alterskontrollen durchgeführt werden.





Personalhygiene

3 Personalhygiene

3.1	Personalhygiene	56
3.2	Sozialräume	57
3.3	Arbeitskleidung	58
3.4	Handhygiene	58



3. Personalhygiene

3.1 Personalhygiene

Eine gepflegte Erscheinung der Mitarbeiter ist nicht nur die beste Visitenkarte für das Geschäft, sondern auch Ausdruck, dass der Hygiene im Betrieb die notwendige Bedeutung zugemessen wird.

Nach Art. 20 HyV (vgl. vorstehend Ziff. 1.3) hat die für den Lebensmittelbetrieb verantwortliche Person darauf zu achten, dass das Personal die Hygienevorschriften einhält (siehe Vereinbarung betr. Selbstkontrolle & Alkoholika), namentlich mit Bezug auf **Hände, Körper und Arbeitskleider** (letztere sind regelmässig zu wechseln).

Zur persönlichen Körperpflege gehört das tägliche Waschen bzw. Duschen. Wichtig ist auch die Haarpflege. Die Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten. **Die Hände sind vor Arbeitsbeginn, nach der Pause, nach dem Rauchen, nach Kontakt mit schmutzigen Gegenständen wie Abfall und nach dem Nase putzen, Niesen oder Husten zu waschen.**

Besondere Vorsicht gilt nach dem **WC-Besuch: Hände stets mit Seife waschen!** Nasse Hände sind mit einem Papierhandtuch zu trocknen. **Wunden** sind mit einem **Pflaster** oder Verband abzudecken.

Bei leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln, wie

z. B. Fleischerzeugnisse im Offenverkauf, ist zusätzlich Vorsicht geboten. Gegebenenfalls sind (saubere) Einweghandschuhe zu tragen. Ebenfalls sinnvoll sind Hilfsmittel wie Gabel, Spatule, Schöpfkelle, etc.

Erkrankte Personen haben nach Art. 21 HyV dem Vorgesetzten **Infektionskrankheiten** zu **melden**; bei Stellenantritt sind die Mitarbeiter auf diese Meldepflicht hinzuweisen. Namentlich bei akutem Durchfall, Erbrechen oder Fieber ist Vorsicht geboten, da in dieser Phase viele Krankheitskeime ausgeschieden werden. Erhöhte Vorsicht ist geboten, wenn eine solche Erkrankung nach einer Reise in ein Land mit schlechten Hygienebedingungen ausbricht.

Bei länger andauernder Infektion (nicht bei Schnupfen!) sollte der betroffene Mitarbeiter den Arzt aufsuchen. Treten im Lebensmittelgeschäft bei mehreren Personen gleichzeitig Infektionserkrankungen auf, so hat der Geschäftsleiter die kantonalen Vollzugsbehörden zu informieren.



Anhang
a2.7

3.2 Sozialräume

Soweit erforderlich, muss ein Umkleieraum oder ein entsprechender Bereich für männliche und weibliche Mitarbeiter vorhanden sein; ggf. ist eine zeitlich versetzte Nutzung eines Raumes/Bereiches möglich.

Die Räume (auch die darin befindlichen Spinde), müssen sauber und aufgeräumt sein (keine verschmutzte Arbeitskleidung, leere Flaschen oder Abfälle!).

Im Einzelfall (z. B. in Familienbetrieben) kann der Umkleidebereich in einem privat genutzten Gebäudeteil liegen.

Es müssen genügend Toiletten vorhanden sein. Toiletten dürfen nicht in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung sowie ein Handwaschmöglichkeit vorhanden sein.

Die Toiletten sind sauber zu halten.

Mahlzeiten werden nicht in den Lebensmittelräumen eingenommen. Soweit es die Anzahl der Mitarbeiter erfordert, ist deshalb ein Pausenraum zweckmässig. Der Aufenthaltsraum soll so beschaffen und eingerichtet sein, dass sich die Mitarbeiter wohlfühlen.



Auch in der Garderobe ist auf Sauberkeit zu achten.

3.3 Arbeitskleidung

Die Arbeitskleidung dient dem Ziel, die Lebensmittel vor Kontamination durch das Personal, die Mitarbeiter vor schädlichen Einflüssen, z. B. Kälte, Verletzungen (Unfallverhütung), und die Privatkleidung vor Verschmutzung zu schützen. Zur Arbeitskleidung gehören die Hygiene- und die Schutzkleidung.

Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen geeignete, bequeme und saubere Arbeitskleidung tragen, entsprechend muss die Kleidung auch regelmässig und immer bei Bedarf gereinigt bzw. gewechselt werden. Umfang und Ausführung der Hygienekleidung richtet sich nach den jeweiligen Tätigkeiten. Verschmutzte Arbeitskleidung muss von sauberer Kleidung getrennt gelagert werden. Sie ist in entsprechenden Behältnissen zu sammeln und zu transportieren und darf in Arbeitsräumen nicht gelagert werden.

Wer mit offenen Lebensmitteln arbeitet sollte auf das Tragen von sichtbarem Schmuck (insbesondere an den Händen und am Handgelenk) verzichten.



Die Sauberkeit der Arbeitskleidung ist zu beachten.

3.4 Handhygiene

Krankheitskeime können durch Kontakt mit Händen übertragen und weitergegeben werden. Der Handhygiene kommt deshalb eine besondere Bedeutung zu. Die Hände sind beim Umgang mit offenen Lebensmitteln sauber zu halten.

Die Hände sind zu waschen, sofern mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird:

- vor Arbeitsbeginn
- nach jeder Pause
- nach dem Umgang mit Geflügel, rohen Eiern, Fisch, Käse, ungewaschenem Salat oder Gemüse
- nach dem Umgang mit unsauberen Gegenständen (z. B. Abfall) oder Reinigungsarbeiten
- nach dem Husten, Niesen und Nase putzen
- nach jedem Toilettengang
- nach dem Rauchen

Die Reinigung und wenn nötig die Desinfektion, wird wie folgt durchgeführt:

- Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelenk 30 sec. einreiben, auch die Fingerzwischenräume und die Fingernägel abspülen
- mit Einmalhandtüchern abtrocknen
- ggf. mit Desinfektionsmittel bis zum Eintrocknen einreiben, auch die Fingerzwischenräume!



In der Ernährung ist eine Handhygiene besonders wichtig.



Schulung

4 Schulung

4.1	Schulung	62
4.2	Methodik/Didaktik	62
4.2.1	Eingangskanäle	63
4.2.2	Lernziele	63
4.2.3	Erfolgskontrolle	64
4.2.4	Auftragserteilung	64



4. Schulung

4.1 Schulung

Nach Art. 22 HyV ist die Mitarbeiterschulung gesetzlich vorgeschrieben. Sie hat regelmässig zu erfolgen und gilt als Arbeitszeit. Die Ausbildung der Mitarbeiter kann betriebsintern erfolgen oder durch Beizug externer Fachkräfte. Im Vordergrund der Ausbildung steht bei der Selbstkontrolle zwar die Hygiene im Betrieb, doch muss die Schulung sämtliche Aspekte der Qualitätssicherung umfassen, d. h. auch die korrekte Kennzeichnung der Lebensmittel und die Kundeninformation. Wichtig ist dabei, die Schulung schriftlich zu dokumentieren, denn der Verantwortliche hat im Rahmen der amtlichen Kontrolle auf Verlangen über Thematik und Zeitpunkt der Schulung Auskunft zu geben.

4.2 Methodik/Didaktik

Durchführung von Schulungen

Die Schulung muss verständlich sein, Sprache und Inhalte müssen auf die Teilnehmer abgestimmt sein. Mitarbeiter sollten in erster Linie über Bereiche geschult werden, in denen sie auch tätig sind. Eine schriftliche Dokumentation der Schulung ist in jedem Fall vorzunehmen. Hygieneschulungen sollten mindestens einmal pro Jahr erfolgen.

Wenn auf Grund von externen oder internen Hinweisen Bedarf erkannt wird, sind natürlich weitere Schulungen zu planen. Die Schulungen können vom Inhaber selbst durchgeführt werden. Bei neu eintretenden Mitarbeitern muss in den ersten Arbeitswochen eine Grundlagenschulung im Bezug auf Gute Verfahrenspraxis, die korrekte Kennzeichnung der Lebensmittel und die Kundeninformation vorgenommen und dokumentiert werden.

Motivation

Wer als Geschäftsführer die Schulung der Mitarbeiter als lästige Pflicht wahrnimmt und mit entsprechend kleiner Motivation die Ausbildung vornimmt, wird auch nur einen mässigen Lernerfolg erzielen. Nur wer den Lehrstoff mit Überzeugung vermittelt, wird die Mitarbeiter im Hinblick auf die Lebensmittel-Hygiene zu sensibilisieren vermögen.

Tipp: Nutzen Sie den Erfahrungsschatz der Mitarbeiter und fördern Sie den Erfahrungsaustausch; ziehen Sie Ihre Mitarbeiter zu Rate, wo dies möglich ist, denn gemeinsam erarbeitete Lösungen werden besser akzeptiert als Befehle von «oben». Und das Wichtigste: Loben Sie Ihre Mitarbeiter bei guten Leistungen, denn Erfolgserlebnisse motivieren am stärksten.

4.2.1 Eingangskanäle

- Jeder Mensch hat bevorzugte Eingangskanäle für die Aufnahme des Lernstoffs: So versteht die eine Person Zusammenhänge leicht, wenn diese erklärt werden (hören), während die andere eine bildhafte Darstellung vorzieht (sehen). Jemand anderes wiederum lernt am leichtesten, wenn er die Dinge auch anfassen und damit hantieren kann (tasten).
- Was heisst das nun für die Mitarbeiterschulung?
- **Tipp:** Achten Sie auf Vielfalt! Versuchen Sie immer, Informationen über möglichst viele Eingangskanäle an die Teilnehmer heranzutragen
- **Tipp:** Aktivieren Sie, wenn immer möglich, den optischen Kanal Ihrer Teilnehmer
- **Tipp:** Wenn Lernstoff besonders gründlich gespeichert werden soll, schaffen Sie Rahmenbedingungen, so dass sich die Teilnehmer die Informationen ins Gedächtnis «bringen» können

4.2.2 Lernziele

Bei jeder Schulung muss sich der Ausbilder zuerst fragen, was die Mitarbeiter am Ende des Kurses wissen oder können sollen, d. h. ein Lernziel muss definiert werden. Dabei ist bei den vermittelten Informationen zwischen Folgendem zu unterscheiden:

- das muss er/ sie wissen («need to know»)
- das wäre nett, wenn er/ sie dies wüsste («nice to know»)



Die Ausbildung der Mitarbeiter ist ein Schlüsselfaktor für die Selbstkontrolle.



4.2.3 Erfolgskontrolle

Durch eine Erfolgskontrolle kann erkannt werden, ob die Mitarbeiter das gesteckte Ziel auch tatsächlich erreicht haben, oder wo der Stoff gegebenenfalls wiederholt werden muss. **Bewahren Sie die Unterlagen der durchgeführten Schulungen auf**, denn der Lebensmittelinspektor kann diese Unterlagen verlangen. Legen Sie die individuellen Resultate der Erfolgskontrolle ins Personaldossier der Mitarbeiter. Gute Resultate bei der Erfolgskontrolle steigern die Motivation der Mitarbeiter!

4.2.4 Auftragserteilung

Wie bei der Mitarbeiterführung im Arbeitsalltag, wird auch in der Ausbildung der Erfolg durch die Auftragserteilung massgeblich beeinflusst:

Die 5 W der Auftragserteilung

Der Auftrag ist vollständig erteilt, wenn die folgenden 5 W-Fragen beantwortet werden können:

- | | |
|---------------|---|
| Wer? | Wer kann diesen Auftrag überhaupt übernehmen?
Zeit, Fähigkeiten, weitere Voraussetzungen vorhanden? |
| Was? | Was genau ist zu tun?
Welches Resultat wird erwartet? |
| Wann? | Bis wann wird das Resultat erwartet? |
| Warum? | Evtl. Zwischen-Termine für Zwischen-Resultate
Klare Begründung geben, Wichtigkeit betonen, weitere Zusatzinformationen geben zum Umfeld und zu den Auswirkungen des Auftrags |
| Wie? | Das «Wie» ist Sache des Mitarbeiters
Hier also nur etwas sagen, wenn die Art des Vorgehens vorgeschrieben ist, und der Mitarbeiter dies nicht selbst bestimmen kann |





5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

5.1 Gefahren erkennen

68

5.2 Gefahrenanalyse

69

5. Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

5.1 Gefahren erkennen

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, hat ein oder mehrere Verfahren zur ständigen Überwachung der spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren zu entwickeln und anzuwenden, die auf den Grundsätzen des HACCP-Konzepts beruhen.

Art. 79 LGV beschreibt das generelle Vorgehen mit den 7 Schritten des HACCP Konzeptes, welches folgenden Ansatz hat:

1. Identifizierung und Bewertung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Mass reduziert werden müssen («Hazard Analysis», HA);
2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte auf den Prozessstufen, auf denen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen, das heisst zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Mass zu reduzieren («Critical Control Point(s)», kritische Kontrollpunkte, CCP);
3. Festlegung von Richtwerten in den genannten Prozessstufen zur Unterscheidung der akzeptablen von inakzeptablen Werten zwecks Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren;
4. Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte;
5. Festlegung von Korrekturmassnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht mehr fehlerfrei funktioniert;
6. Festlegung eines Verfahrens zur Überprüfung, ob die Vorschriften nach den Buchstaben a-e eingehalten werden; Überprüfungen sind regelmässig durchzuführen, auf jeden Fall jedoch immer dann, wenn durch eine Änderung des Produktionsprozesses die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels beeinträchtigt werden könnte;
7. Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen, mit denen nachgewiesen werden kann, dass den Vorschriften nach den Buchstaben 1-6 entsprochen wird; die Dokumente und Aufzeichnungen müssen der Art und Grösse des Unternehmens angemessen sein; sie sind jederzeit auf dem neusten Stand zu halten und während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

Für diese Branchenlösung wurden die Gefahren prozessorientiert (also entlang des Warenflusses) und in Bezug auf die Einstufung der Betriebe beurteilt.

5.2 Gefahrenanalyse

In der ersten Spalte wird jeweils beschrieben, wo die Gefahr liegt. Die 2. Spalte beschreibt die zu beachtenden Punkte während die 3. Spalte Korrekturmassnahmen aufzeigt. In der 4. Spalte (Dokumente) wird auf den entsprechenden Kontrollpunkt (KP) verwiesen, wo die Kontrollen dokumentiert werden können. Vorlagen für die Dokumentation der Kontrollen sind im Dokument «Überprüfung der Kontrollpunkte» im Anhang zu finden.

1.1 Warenannahme

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Anlieferung qualitativ oder quantitativ schlechter Waren Unterbruch der Kühlkette Einschleppen von Verunreinigungen und Schädlingen durch Gebinde	Annahmekontrolle bezüglich Beschaffenheit Hygiene (sensorische Prüfung) Menge Temperatur Sauberkeit Gebinde korrekte Kennzeichnung (Deklaration, Rückverfolgbarkeit, Datum)	Rückweisung der Ware Zusatzlieferung Beanstandung bei fehlbaren Lieferanten	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe

2.1 Lagerung

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Verderb während der Lagerung bei Raumtemperatur	Temperatur und Sauberkeit der Lagerräume und Kühleinrichtungen Datierung und Kontrolle der Ablauffristen Einhaltung des FiFo-Prinzips (First in – First out) Verwendung geeigneter Gebinde und Verpackungen	Sicherstellung hygienisch einwandfreier Lagerungsverhältnissen Entsorgung überlagerter oder verdorbener Lebensmittel Erstellung der Ordnung Ausschliessliche Verwendung von Bedarfsgegenständen für Lebensmittel	Anhang KP 2 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Verderb von Kühlprodukten durch Überlagerung	Sicherstellung der einwandfreien Qualität und Eignung des Ausgangsmaterials Einhaltung der Kühlkette	Entsorgung überlagerter Produkte Korrektur der Temperatur	
Falsche Temperaturführung Verderb von Tiefkühlprodukten durch Verwendung ungeeigneter Lebensmittel Überlagerung Falsche Temperaturführung	Sicherstellung der einwandfreien Qualität und Eignung des Ausgangsmaterials Einhaltung der Kühlkette Portionengrösse und deren Datierung Temperaturführung während Abkühlung, Lagerung und Auftauen	Entsorgung ungeeigneter Lebensmittel Entsorgung überlagerter Produkte Korrektur der Temperatur	

5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

3.1 Gefahren durch mangelnde Personenhygiene, fehlende oder Missachtung der Zutrittsregelung

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Beeinträchtigung der Lebensmittel durch mangelhafte Personenhygiene Ansteckung von Gästen durch die Mitarbeitenden	Umsetzung der Hygieneregeln Zustand Kleidung, Haare, etc. Verfügbarkeit Umkleideraum, Toiletten, Arbeitskleidung Meldepflicht bei Erkrankungen	Durchsetzung der Hygieneregeln Durchsetzung der Meldepflicht	Anhang a2.8
Kontamination von Lebensmitteln und Räumen durch unbefugte Personen	Zutrittsregelung, Aufenthaltsberechtigung von Personen	Durchsetzung der Zutrittsregelungen, allenfalls unter Einsatz von Weisungen, Anschlägen betr. Zutrittsverboten, Schliessplänen und weiteren geeigneten Massnahmen	

3.2 Mangelnde Infrastruktur

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Beeinträchtigung durch schlecht unterhaltene Räumlichkeiten und Einrichtungen	Zustand Räume und Einrichtungen Zustand von Böden, Ablageflächen, Geräten, Schlupfwinkel und Spalten als Schmutzherde	Unterhalt der Räumlichkeiten nach Bedarf bzw. nach Unterhaltsplan	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Querkontamination von Lebensmitteln untereinander oder durch Abfälle infolge mangelnder räumlicher oder zeitlicher Trennung	Raumkonzept mit der Unterscheidung entsprechender Zonen Evtl. zeitliche Trennung der Handhabung, Zwischenreinigung	Anpassung des Raumkonzeptes Anpassung der Arbeitsorganisation bezüglich Benützung von Räumen und Einrichtungen	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C
Verwendung von unsauberem Trinkwasser, Abgabe verunreinigter Getränke Verkeimung der Warmwasseranlage durch unzureichende Temperaturführung	Zustand und Qualität der Wasserversorgung im Allgemeinen Zustand von Aufbereitungsanlagen, Eismaschinen, etc.	Spülung des Leitungssystems, Entfernung toter Leitungsstränge, Sanierung eigener Wasserfassungen, Unterhalt von Enthärtungsanlagen und Eismaschinen	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + a2.5
Beeinträchtigung durch schlecht unterhaltene oder ungeeignete Einrichtungen, Gebrauchsgegenstände, Geräte, Transportfahrzeuge, Abgabestellen	Verwendung von Gebrauchsgegenständen und Materialien, bei denen eine Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Geräteunterhalt entsprechend den Vorgaben Zustand und Auslegung von Abgabeeinrichtungen und Transportfahrzeugen Verwendung zulässiger Hilfsstoffe (z. B. Schmiermittel für Maschinen und Geräte)	Anschaffung von Gebrauchsgegenständen, deren Verwendung für Lebensmittel vorgesehen sind Durchsetzung der Unterhaltsanleitungen gemäss schriftlicher Vorgaben der Hersteller Durchsetzung der nötigen Hygienevorkehrungen	

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Täuschung der Konsumenten, falsche Temperaturmessungen durch ungenaue Messmittel	Korrekte Anzeige der Messinstrumente (Thermometer, Waagen bei Gewichtsverkauf) anhand von Eichthermometern und -gewichten	Justierung (Kalibrierung) oder Ersatz der Geräte	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Verunreinigung von Lebensmitteln durch Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln	Sauberkeit der Einrichtungen fachgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln	Erstellen und Durchsetzen eines Reinigungsplans	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + a2.3
Verwechslung von Lebensmitteln durch Chemikalien	Chemikalien ausschliesslich in Originalgebinden, nie in Getränkeflaschen, etc. Konsequente Trennung bei der Lagerung von Lebensmitteln und Chemikalien	Kennzeichnung des Chemikalienlagers Periodische Überprüfung der Einhaltung der Lagertrennung	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 5 B-Betriebe C-Betriebe
Verunreinigung der Lebensmittel durch Parasiten Kontamination durch Schädlingsbekämpfungsmittel	Zustand der baulichen Vorkehrungen (Gitter, etc.) gegen das Eindringen von Schädlingen Anwendungsvorschriften für Schädlingsbekämpfungsmittel	Instandstellung baulicher Abwehrmassnahmen Schädlingsbekämpfung, bei Bedarf durch Spezialisten	

3.3 Mangelhafte Ausgabestellen

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Verderb der Lebensmittel durch Verunreinigungen durch Umwelteinflüsse, bei Selbstbedienungsbuffets, etc.	Eignung der Einrichtungen bezüglich Schutz vor Umwelteinflüssen, Spuckschutz, etc. Anpassung des Angebots an die vorhandenen Möglichkeiten Beaufsichtigung der Abgabe durch ausgebildete Mitarbeitende	Beschaffung geeigneter Einrichtungen	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 5 B-Betriebe C-Betriebe
Verderb der Lebensmittel durch Unterbruch der Kühlkette	Sicherstellung der Lager- und Abgabetemperatur (z.B. > 65 °C max. 3h) Anpassung der Portionengrösse an die Gegebenheiten	Kühl- und Warmhalteeinrichtungen in ausreichender Menge bereitstellen Lange Verweilzeiten im kritischen Temperaturbereich sowie Querkontaminationen vermeiden	Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe
Verderb der Lebensmittel durch Reste und Abfälle	Rechtzeitige Entsorgung von Abfällen Klare Trennung der angebotenen Lebensmittel von Abfällen	Abfallgebinde bereitstellen, visuelle Kontrollen, Mitarbeiterschulung	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Verderb der Lebensmittel durch die Servicemitarbeitenden	Personenhygiene	Schulung und Überwachung	Anhang a2.8

5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

3.4 Mangelhafter Transport

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Verunreinigung der Lebensmittel durch Transporteinrichtungen und Gebinde	Gebinde, Verpackungen, etc.	Visuelle Kontrolle, Reinigung	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe
Verunreinigung der Lebensmittel durch Querkontamination	Trennung saubere/unreine Lebensmittel/Abfälle Personenhygiene	Geeignete Gebinde oder separate Transportfahrzeuge Schulung und Überwachung	
Verderb durch Transport im kritischen Temperaturbereich 5 – 65 °C	Sicherstellung der nötigen Kühl- bzw. Warmhaltung	Transport in Kühl- bzw. Warmhaltegebinden, bzw. Kühlung/Warmhaltung während des Transports	
Verderb der Lebensmittel durch Unterbruch der Kühlkette	Rascher Umschlag bei Anlieferung/Auslieferung	Abprache Liefertermin, Sicherstellung Annahme – Transfer in Kühleinrichtung	

4.1 Täuschungsschutz und Kennzeichnung

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Angaben und Präsentation von Produkten, welche bei Konsumenten falsche Vorstellungen wecken bezüglich Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Herkunft, besondere Wirkung und Wert des Lebensmittels	Meldepflicht nach Feststellung der Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	Einholung allenfalls fehlender Angaben bei Lieferanten Produktspezifikationen vorrätig halten Mitarbeiterschulung	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe
Fehlende oder falsche Angaben auf der Etikette	Allgemeine Angaben und besondere Deklarationshinweise	Überprüfung und Korrektur der Angaben	
Gefahr durch falsche Angaben betr. Allergene	Liste allergene Substanzen	Vollständige Deklaration der beinhalteten Allergene	
Fehlende Angaben bezüglich Alkoholabgabe Täuschung der Mitarbeitenden über Alter der Konsumenten	Pflicht, die Bestimmungen der Abgabebeschränkung auf einem Schild in gut lesbarer Schrift hinzuweisen Altersbeschränkungen durchsetzen, vom Recht auf Ausweiskontrolle Gebrauch machen	Schild anbringen, sofern nicht vorhanden Mitarbeiterschulung Überwachung Einhaltung der Abgabevorschriften	Anhang a2.7
Falsche Mengenabgabe als Folge fehlender Angaben, nicht geeichten Waagen	Geeichte Wagen, wenn der Preis in Abhängigkeit des Gewichtes festgelegt wird	Eichen der verwendeten Waagen	Anhang KP 7 C-Betriebe
Fehlende oder täuschende Preisangaben	Forderung nach Vergleichbarkeit der Angaben (Angabe von Volumen)	Vorschriftsgemässe Gestaltung der Menükarte und anderer Preisanschriften	Anhang a2.8

5.1 Lebensmittelverarbeitung – Grundlagen

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Überlagerte oder anderweitig verdorbene Lebensmittel	Datierung Sinnesprüfung	Sofortige Verwenden, allenfalls Lebensmittel entsorgen	Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe
Kontamination/Querkontamination vorbereitete/rohe Ausgangsprodukte sowie durch Abfälle	Trennung reine/unreine Lebensmittel und Abfälle	Räumliche/zeitliche Aufteilung Zonen	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Verunreinigung durch Gerätschaften Verschleppung von Verunreinigungen der Oberfläche ins Innere von Lebensmitteln	Sauberkeit der Gerätschaften Reinigung der Oberfläche vor Zerteilung und Zerkleinerung	Reinigung Gerätschaften gemäss Plan Visuelle Kontrolle der Lebensmitteloberfläche	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe

5.2 Gefahren bei der Lebensmittelverarbeitung – Kalt zubereiten/halten

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Kontamination der Produkte bei der Zubereitung	Sauberkeit Arbeitsumgebung Arbeits Hilfsmittel Personenhygiene Hygienische Degustation	Lebensmittel bei Bedarf abdecken, einpacken oder anderweitig vor Verunreinigungen schützen Berührung der Lebensmittel vermeiden	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Vermehrung von Mikroorganismen zwischen Zubereitung und Konsum	Maximale Zeit zwischen Produktion und Abgabe Kühlhaltung bis zum Konsum	Aufbrauchfrist festlegen und gegebenenfalls schriftlich vermerken Kühlkette sicherstellen	Anhang KP 2 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Überschreitung der Maximaltemperaturen gemäss gesetzlichen Vorgaben	Sicherstellung der einzuhaltenden Temperaturen	Kennzeichnung und periodische Überprüfung der Temperaturen, inkl. schriftlicher Dokumentation	
Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch Überlagerung	Einhaltung der Verbrauchsdaten Einhaltung der Lagerzeiten: nach Vorgaben der HyV sowie eigener Hygiene	Datierung oder andere Massnahmen zur Einhaltung der Lagerzeiten, visuelle und weitere Sinnesprüfungen der Produktqualität Ausscheiden verdorbener Waren	
Unterbruch der Kühlkette	Bei internen und externen Transporten Produkte kühl halten oder unverzüglich von einem Kühlbereich zum andern transportieren	Mitarbeiterschulung, geeignete Transportbehälter	Anhang a2.8

5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

5.3 Produktion tiefkühlen

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Mitkonservieren von Verunreinigungen und Mikroorganismen	Ausschliesslich einwandfreie Produkte verwenden Erhitzte Erzeugnisse unverzüglich nach dem Abkühlen auf < 5 °C, bzw. wenn möglich mit Schockkühler tiefgefrieren	Qualitätskontrolle der Gefriergüter bzw. der zu gefrierenden Lebensmittel	Anhang KP 6 C-Betriebe
Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch Überlagerung	Empfohlene Maximallagerzeiten beachten	Datierung der Lebensmittel, Aufbrauchfrist festlegen Produkte regelmässig kontrollieren und aufbrauchen, bzw. entsorgen	Anhang a2.8
Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch Temperaturschwankungen und Temperaturüberschreitung	Bei Einbringen von neuem Kühlgut Erwärmung vermeiden Kühleinrichtungen nur so lange öffnen wie unbedingt nötig	Periodische Temperaturkontrolle inkl. Dokumentation	Anhang KP 2 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe

5.4 Gefahren bei der Lebensmittelverarbeitung – Auftauen und regenerieren

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Vermehrung von Mikroorganismen während des Auftauens	Zeit im kritischen Temperaturbereich 5 – 65 °C kurzhalten: Auftauen durch Erhitzen oder mit Mikrowellen Auftauen bei einer Temperatur < 4 °C Verunreinigung durch Schmelzwasser	Temperaturkontrolle Abtropfen von Schmelzwasser, Saft, etc. sicherstellen	Anhang KP 6 C-Betriebe
Vermehrung von Mikroorganismen nach dem Auftauen	Höhere Verderblichkeit der Erzeugnisse nach dem Auftauen Aufbrauchfrist innert 2 Tagen sicherstellen	Produkte können nicht mehr für eine Langzeitkonservierung eingesetzt werden Erneutes Einfrieren von Produkten mit spezifischen Gefahren ist unzulässig	Anhang KP 6 C-Betriebe
Qualitätseinbusse während der Tiefkühlung	Zustand der Lebensmittel nach dem Auftauen durch Sinnesprüfung beurteilen	Verdorbene Produkte entsorgen	

5.5 Lebensmittelverarbeitung – Erhitzen

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
<p>Vermehrung von Mikroorganismen als Folge von zu tiefen Temperaturen oder zu kurzer Erhitzung</p>	<p>Die Kerntemperatur der zu kochenden Speisen (auch beim Wiedererwärmen) während 2 Minuten auf mindestens 72 °C erhitzen</p> <p>Fleisch für kurzes Braten bis kurz vor Zubereitung unter < 4 °C lagern</p>	<p>Prüfung und Korrektur der Temperaturen</p> <p>Fleisch genügend erhitzen</p>	<p>Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe</p>
<p>Verderb von Lebensmitteln durch zu hohe Temperaturen</p>	<p>Fritteusen < 175 °C betreiben</p>	<p>Temperaturkontrolle, Öl regelmässig prüfen und falls nötig austauschen</p>	

5.6 Lebensmittelverarbeitung – Warmhalten

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
<p>Rekontamination und Vermehrung der Mikroorganismen oder der Lebensmittel nach dem Erhitzen</p>	<p>Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigungen</p> <p>Rekontamination durch mangelnde Verfahrenspraxis</p>	<p>Geeignete Abdeckungen verwenden</p> <p>Degustation mit Besteck, Lebensmittel nicht berühren</p>	<p>Anhang KP 4+5 B-Betriebe C-Betriebe + a2.8</p> <p>Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe</p>
<p>Vermehrung der Mikroorganismen durch Lagerung im kritischen Temperaturbereich</p>	<p>Temperatur (inkl. Kerntemperatur) auf mindestens 65 °C halten, innert 3 Stunden konsumieren</p>	<p>Temperaturkontrolle</p> <p>Rascher Umsatz durch geeignete Chargengrösse</p> <p>Entsorgung der Speisereste</p>	

5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

5.7 Gefahren bei der Lebensmittelverarbeitung – Abkühlen

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen	Dokumente
Kontamination des Produktes nach dem Erhitzen	Sauberkeit Arbeitsumgebung Arbeitshilfsmittel Personenhigiene Hygienische Degustation	Lebensmittel bei Bedarf abdecken, einpacken oder anderweitig vor Verunreinigungen schützen Berührung der Lebensmittel vermeiden	Anhang KP 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Vermehrung der Mikroorganismen während des Abkühlens, namentlich bei Produkten, die gekühlt gelagert werden müssen	Kritischen Temperaturbereich zwischen 5 und 65 °C so schnell wie möglich durchschreiten, wobei bei den Kerntemperaturen folgende Maximalzeiten eingehalten werden sollten: 55–5 °C in max. 5 Stunden anschliessend Lagerung gemäss den zutreffenden Temperaturvorgaben	Geeignetes Kühlmedium verwenden Anpassen der Portionengrösse an die Kühlkapazität	Anhang KP 6 C-Betriebe
Kontamination des Produktes durch das Kühlmittel (Wasser, Eiswasser)	Einwandfreie Qualität des Eises und des Eiswassers	Lebensmittel wo nötig durch Verpackung vor direktem Kontakt schützen, Schmelzwasser entfernen	Anhang a2.3

6.1 Lebensmittel mit besonderen Risiken

Die nachfolgend aufgeführten Lebensmittel sind besonders empfindlich auf mikrobiologischen Verderb und daher mit besonderer Vorsicht zu behandeln

Gefahr	Zu beachtende Punkte	Dokumente
Eier: Gesundheitsgefährdung durch Salmonellen und andere Mikroorganismen auf der Oberfläche oder im Innern des Eis	Wenn immer möglich pasteurisierte Produkte verwenden Verarbeitung räumlich von anderen Zubereitungen trennen, Kontakt aufgeschlagener Eier mit Schalen vermeiden Schalen und Verpackungen sofort entsorgen Hände, Arbeitsgeräte und Flächen gründlich reinigen Erwärmung von Eierspeisen auf mindesten 72 °C und anschliessende Lagerung bei 4 °C oder sofortiger Konsum nach Zubereitung	Anhang a2.3
Milch, Rahm, Crèmen: Gesundheitsgefährdung durch rasche Vermehrung von Bakterien	Wenn immer möglich pasteurisierte Produkte verwenden, Rohmilch und -Rahm dürfen nicht abgegeben werden, sondern müssen vor dem Konsum auf mind. 70 °C erhitzt werden Schlagrahm kurz vor dem Konsum herstellen Rahmbläser gekühlt aufbewahren und gemäss Vorgaben der Hersteller reinigen, bzw. desinfizieren Lagerung von Rahm und Schlagrahm < 5 °C	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + a2.3
Hackfleisch: Leichter Verderb wegen grosser Oberfläche	Anlieferungstemperatur < 4 °C Verarbeitung auf speziell gereinigten Oberflächen (heisses Wasser, Reinigungsmittel) und mit gereinigten Händen (evtl. Handschuhen) Verarbeitung grundsätzlich ohne Zwischenlagerung bei Raumtemperatur Kerntemperatur 80 °C während mindestens 3 Minuten oder 70 – 75 °C während 10 Minuten	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + a2.3
Geflügel: Häufige Übertragungsgefahr von Campylobacter und Salmonellen	Anlieferungstemperatur < 4 °C Nach Anlieferung sofort im Kühlraum lagern (Tropfschutz) oder verarbeiten Verarbeitung auf speziell gereinigten Oberflächen (heisses Wasser, Reinigungsmittel) und mit gereinigten Händen (evtl. Handschuhen) Strikte Trennung von Arbeitsflächen und Geräten zur Vermeidung von Verschleppungen auf andere Lebensmittel Kerntemperatur beim Erhitzen von 80 °C während mindestens 3 Minuten oder 70 °C mindestens 10 Minuten	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 2 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe + a2.3
Fisch, Schalen- und Krustentiere: Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen auf der Oberfläche, Nematoden im Innern	Anlieferung und Lagerung bei 2 °C Fische, die roh gegessen werden, müssen zur Abtötung von Parasiten 24 Stunden bei -20 °C tiefgekühlt werden. Falls diese Massnahme vor der Anlieferung erfolgt, ist sie zu dokumentieren. Kontakt mit Schmelz- und Tropfwasser vermeiden, auch bei Lagerung im Kühlschrank Trennung der Verarbeitung von anderen Rohstoffen Gründliche Reinigung von Händen und Arbeitsgeräten Erwärmung mindestens während 3 Minuten auf 70 °C, allfällige Abkühlung innert 90 Minuten auf < 5 °C	Anhang KP 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 2 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe + Anhang KP 4 B-Betriebe C-Betriebe + a2.3

Überprüfung und Dokumentation

1. Warenannahme: Zur Überprüfung der Ware (z.B. Temperatur, Frische, Etikettierung) und der Verpackung (z.B. Beschädigung, Feuchtigkeit) der Ware bei der Anlieferung.

- Temperatur messen und aufschreiben
- Etikettierung und optische Frische mit OK bestätigen
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Warenannahme	Zielwert	Datum
frisch		
Früchte + Gemüse	$\leq +5^{\circ}\text{C}$	
Fleisch / -produkte	$\leq +5^{\circ}\text{C}$	
Frischfleisch	$\leq +5^{\circ}\text{C}$	
Milchprodukte	$\leq +5^{\circ}\text{C}$	
Tiefkühlprodukte	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	

2. Lagertemperaturen: Zur Überprüfung der korrekten Lagertemperatur wird täglich die Kühltemperatur und die Datierung kontrolliert und dokumentiert.

- Temperatur messen und aufschreiben
- Datierung mit OK bestätigen, wenn keine abgelauteten Lebensmittel im Lager sind
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Lagerung	Zielwert	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Datierung	Bemerkungen / Unterschrift
Kühlhaus gross	$\leq +5^{\circ}\text{C}$							
Kühlvitrine Milch	$\leq +5^{\circ}\text{C}$							
TK Truhe 1	$\leq -18^{\circ}\text{C}$							
TK Truhe 2	$\leq -18^{\circ}\text{C}$							

3. Reinigungs- und Sichtkontrolle: Zur Überprüfung der Reinigung und der allgemeinen Ordnung wird pro Woche 2x die Reinigungs- und Sichtkontrolle dokumentiert.

- Reinigungs- / Kontrollpunkt beurteilen, wobei grün sauber/in Ordnung, gelb akzeptabel und rot Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Datum des Kontrolltages: _____
Name der Kontrollperson: _____

Vorbereitung	Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen	Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen	Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen	Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen
	☺	☺	☺	☺
	☺	☺	☺	☺
	☺	☺	☺	☺
	☺	☺	☺	☺

6 Überprüfung und Dokumentation

6.1	Sicherheit gewinnen durch Überprüfen der Selbstkontrolle	80
6.2	Mikrobiologische Proben	81
6.3	Kontrollen durch den Vollzug	82

6. Überprüfung und Dokumentation

6.1 Sicherheit gewinnen durch Überprüfen der Selbstkontrolle

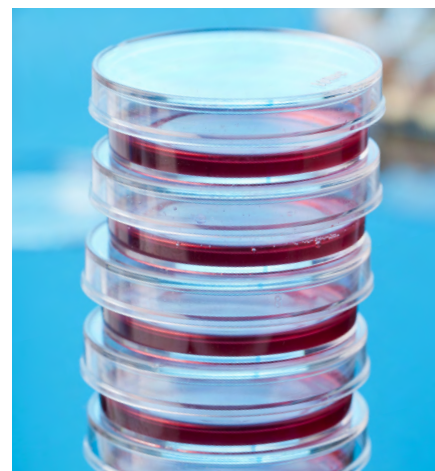
Je nach Betriebskategorie sind mit Hilfe der Vorlagen im Anhang, die Kontrollpunkte im Dokument «Überprüfung der Kontrollpunkte» zu dokumentiert.

Bereich	Prüfziel	Dokumente im Anhang
Wareneingang	Hygiene, Temperaturen, Rückverfolgbarkeit	Kontrollpunkte 1 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Lagerung	Temperaturen	Kontrollpunkte 2 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Hygiene allgemein	Sauberkeit, Ordnung, Lebensmittelräume, Personalhygiene	Kontrollpunkte 3 A-Betriebe B-Betriebe C-Betriebe
Schulung	Sensibilisierung der Mitarbeiter	Schulungsnachweis (a2.8)
Rückverfolgbarkeit	Lieferanten den Produkten zuordnen können	Lieferscheine, Produktetiketten
Temperaturkontrollen beim Erhitzen	Temperaturen	Kontrollpunkte 4+5 B-Betriebe C-Betriebe
Deklarations- und Auskunftspflicht	Vollständigkeit	Kontrollpunkte 4+5 B-Betriebe C-Betriebe
Temperaturkontrollen beim Abkühlen / Schnellkühlen	Temperaturen	Kontrollpunkte 6 C-Betriebe
Gewichtskontrollen	Verkaufsgewichte	Kontrollpunkte 6 C-Betriebe
Untersuchungen	Mikrobiologische Qualität	4 Proben / Jahr

6.2 Mikrobiologische Proben

Die Häufigkeit der Probenahme wird durch die Risikokategorie des Betriebes sowie durch die Produktionsmenge bestimmt:

- Betriebe der **Kategorie A und B** müssen selbst keine mikrobiologischen Untersuchungen vornehmen lassen. Sie können nötigenfalls von ihren Lieferanten entsprechende Nachweise zur Haltbarkeit und Qualität der Produkte einfordern
- Betriebe der **Kategorie C** überprüfen risikobasiert nach mikrobiologischen Kriterien ihre Produkte:
 - Sie kontrollieren risikobasiert mit 2 - 4 Analysen pro Jahr, ob ihre Produkte sauber hergestellt wurden und ob deren Haltbarkeit gewährleistet werden kann



Bei der Produktauswahl für die Probenahmen ist darauf zu achten, in erster Linie **mit Blick auf den Gesundheitsschutz heikle Lebensmittel aus möglichst verschiedenen Produktgruppen** zu kontrollieren. Zudem sollen die Produkte am Ende ihrer Haltbarkeit geprüft werden.

Werden bei den mikrobiologischen Untersuchungen ungenügende Resultate erzielt, sind alle beteiligten Abläufe zu prüfen und Korrekturen vorzunehmen. Um die Korrekturmaßnahmen zu verifizieren, sollte nach deren Umsetzung eine erneute Prüfung des Produktes vorgenommen werden.

Die mikrobiologischen Beurteilungskriterien richten sich nach den Anforderungen der Hygieneverordnung (HyV).

Soweit dort keine Vorgaben gemacht werden, können Richtwerte anderer anerkannter Branchenleitlinien herangezogen werden (z. B. Branchenleitlinie Fromarte der Milchwirtschaft¹, Branchenleitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe², Branchenleitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben³).

¹ Fromarte, Gurtengasse 6, 3011 Bern, Tel. 031 390 33 33; www.fromarte.ch

² GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 0848 377 111; www.gastrouisse.ch

³ Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Sihlquai 255, 8031 Zürich, Tel. 044 250 70 60; www.abzspiez.ch

6.3 Kontrollen durch den Vollzug

Kontrollorgane haben das Recht und den Auftrag, Lebensmittel, deren Herstellung, dazu erforderliche Einrichtungen, Fahrzeuge, Dokumentationen sowie Personenhygiene und Stand der Hygieneausbildung zu überprüfen. Sie dürfen unangemeldet während der üblichen Betriebszeiten Grundstücke, Betriebe und Fahrzeuge betreten.

Hersteller sind verpflichtet, den Kontrollorganen bei der Wahrnehmung dieser Aufgabe unentgeltlich behilflich zu sein und die erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

Die Kontrollorgane müssen sich über ihre Amtsfunktion ausweisen und den Grund ihrer Inspektion angeben können. Alle mit dem Vollzug des Lebensmittelgesetzes beauftragten Personen unterstehen der Schweigepflicht. Diese entfällt, falls gesundheitsgefährdende Lebensmittel an eine unbekannte Zahl von Konsumenten abgegeben worden ist. In diesem Fall geht der Gesundheitsschutz vor.

Kontrollorgane können Proben erheben. Jede Probe wird sogleich unverwechselbar gekennzeichnet und ein Rapport



Die Ausbildung der Mitarbeiter ist ein Schlüsselfaktor für die Selbstkontrolle.

erstellt. Falls diese zu keiner Beanstandung Anlass geben, kann eine Entschädigung verlangt werden, sofern deren Warenwert CHF 10.– übersteigt.

Die amtliche Kontrolle umfasst folgende Tätigkeiten:

- Prüfung der in den Lebensmittelbetrieben umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen und deren Ergebnisse
- Inspektion der Lebensmittelbetriebe, einschliesslich ihrer Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, ihres Maschinenparks und ihres Transportsystems
- Kontrolle der Ausgangsprodukte, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und andere Produkte, die bei der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, sowie Rohstoffe, Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte
- Kontrolle der Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Prüfung der Produkte und Verfahren zur Reinigung und zum Unterhalt sowie der Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und Ungeziefer
- Prüfung der Einhaltung der Guten Verfahrenspraxis sowie der Kennzeichnung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen
- Prüfung der Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften

Die Ergebnisse werden in der Regel mündlich eröffnet und schriftlich bestätigt. Je nach Befund erfolgt dies ohne Beanstandung oder mit Beanstandung und Gebühren.

Erfüllt der Betrieb die gesetzlichen Anforderungen nicht, werden Massnahmen wie Anordnungen treffen / Fristen setzen, vorsorgliche Beschlagnahmung oder gar Benützungsverbot/Betriebsschliessung verfügt.

In besonders leichten Fällen kann der Vollzug auf eine Strafanzeige verzichten. Das Lebensmittelgesetz sieht vor, dass Vergehen und Übertretungen gegen das Lebensmittelgesetz mit Freiheitsstrafen bis zu 5 Jahren oder Geldstrafen bis zu 180 Tagessätzen geahndet werden. Weitere Bestimmungen des Strafgesetzes bleiben vorbehalten.

Die verantwortliche Person kann gegen eine an sie erlassene Verfügung die ihr zustehenden Rechtsmittel einsetzen, namentlich die Einsprache und die Beschwerde.

Die Inspektion wird in der Regel im Beisein der für den Betrieb verantwortlichen Person durchgeführt. Ist diese abwesend, so hat sie für eine Stellvertretung besorgt zu sein.

Der Betriebsverantwortliche muss den Kontrollorganen bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben unentgeltlich behilflich sein und die erforderlichen Auskünfte erteilen.

Anhang 1



Anhang 1

a1.1	Mikroorganismen Allgemeines	86
a1.2	Nützliche Mikroorganismen	87
a1.3	Schädliche Mikroorganismen	88

86

87

88

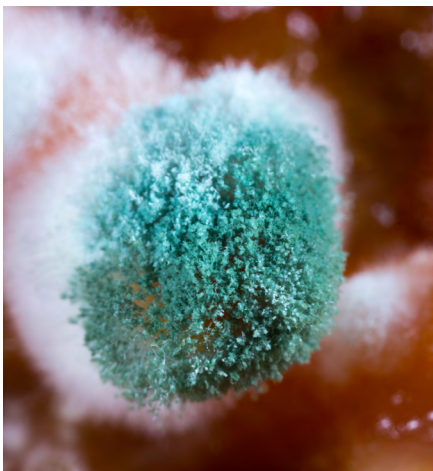




Bakterien



Hefen



Schimmelpilze

a1.1 Mikroorganismen Allgemeines

Mikroorganismen (auch Mikroben oder Keime genannt) ist ein Sammelbegriff für Kleinstlebewesen. Die Lebensweise der Mikroorganismen ist je nach Art sehr unterschiedlich. Sie benötigen z. T. Sauerstoff aus der Luft (aerobe Mikroorganismen), z. T. können sie nur unter Ausschluss von Luft leben (anaerobe Mikroorganismen).

Mikroorganismen haben eine wichtige Funktion in der Natur, denn sie sind u. a. für den Abbau von organischem Material wie Pflanzenresten, aber auch von anderen Substanzen verantwortlich. Aber auch bei der Verdauung, insbesondere von Nahrungsfasern, spielen Mikroorganismen eine wichtige Rolle. Gewisse Schimmelpilze erzeugen Antibiotika, denen in der Medizin grosse Bedeutung zukommt.

Grundsätzlich werden die Stoffe, die den Mikroorganismen als Nahrung dienen, umgewandelt, was entweder nützlich sein kann oder unerwünscht ist. Allen Mikroorganismen gemeinsam ist ihre Fähigkeit, sich ungemein rasch zu vermehren, wenn die Voraussetzungen günstig sind.

Beispiel:

Morgens um 08.00 Uhr findet 1 Bakterium auf einem Lebensmittel ideale Bedingungen (Temperatur, Sauerstoff, Feuchtigkeit, etc.) vor.

- um 09.00 Uhr gibt es 8 Bakterien
- um 12.00 Uhr gibt es 4'096 Bakterien
- um 18.00 Uhr gibt es 1'073'741'824 Bakterien!

a1.2 Nützliche Mikroorganismen

Bei der Herstellung von Lebensmitteln kommt den Mikroorganismen eine grosse Bedeutung zu, denn gewisse Lebensmittel wären ohne deren Mithilfe gar nicht denkbar. So verwandeln Milchsäurebakterien die Milch zu Joghurt oder es entsteht Sauerkraut aus Kohl.

Durch die Wirkung der Hefen wird aus Getreideteig Brot. Aber auch die Herstellung vergorener Getränke wie Bier oder Wein ist nur dank der Umwandlung von zuckerhaltigen Säften zu Alkohol durch Hefen möglich. Bei der Herstellung von Essig erfolgt sowohl eine alkoholische Gärung durch Hefen als auch eine Gärung durch Essigsäurebakterien.

Mit Hilfe von Schimmelpilzen können Blau- oder Weisschimmelkäse fabriziert werden oder es bildet sich die weisse Schicht an der Salamiwurst. Das bedeutet, dass nicht alle Mikroorganismen krankmachend sind.

In manchen Fällen muss der Produzent sicherstellen, dass die nützlichen Mikroorganismen schneller gedeihen, als die pathogenen Mikroorganismen.



In der Herstellung sind oft auch nützliche Mikroorganismen involviert, wie hier die Hefen bei der Brotherstellung.

a1.3 Schädliche Mikroorganismen

Neben den nützlichen Mikroorganismen, die zur Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden, gibt es auch schädliche Mikroorganismen, die den Verderb von Lebensmitteln bewirken können. Der Verderb kann sich je nach Lebensmittel wie folgt zeigen:

- **Aussehen:** Farbveränderungen, schmierige Oberfläche, Pilzbefall, Volumenab- bzw. -zunahme, Gasblasen, etc.
- **Geruch:** sauer, muffig, faulig, etc.
- **Geschmack:** sauer, muffig, faulig, etc.

Durch die Einnahme von Stoffwechselprodukten, die von gewissen Mikroorganismen ausgeschieden werden, kann es auch zu Lebensmittelvergiftungen kommen. Bei proteinreichen Lebensmitteln ist die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung besonders ausgeprägt.



Schädliche Arten (Vorbeugemassnahmen) Staphylokokken

Staphylokokken (Eitererreger) zählen zu den gefährlichsten giftproduzierenden Mikroorganismen. Sie kommen an entzündeten Stellen auf der Haut (Verletzungen) und auf den Schleimhäuten vor. Entsprechend besteht die Gefahr einer Übertragung auf die Lebensmittel durch Berührung mit den Händen oder durch Husten oder Niesen.

Unter Wärmeeinfluss findet eine starke Vermehrung statt, bei der ein ausserordentlich starkes Gift entsteht, welches zu schweren Lebensmittelvergiftungen bei Menschen führt. Die Folgen: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe; sogar Kollaps und Tod.

Wie vermeiden?

Personen mit eitrigen Wunden oder Hautausschlägen dürfen Lebensmittel keinesfalls berühren.

Als besondere Schutzmassnahme sind Einweghandschuhe aus Plastik zu tragen. Wer unter akuten Entzündungen der Atemwege leidet, muss von Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln ferngehalten werden.

Bei zur Selbstbedienung ausgelegten Lebensmitteln sind geeignete Schutzmassnahmen vor nachteiligen Einflüssen (Husten, Niesen, Berühren) durch die Kundschaft zu ergreifen.

Botulinus-Bakterien

Die von den Botulinus-Bakterien (Clostridium) ausgeschiedenen Giftstoffe sind für Menschen ausserordentlich gefährlich. Sie sind Erdbakterien, die über kleinste Erdrückstände in Lebensmittel gelangen können.

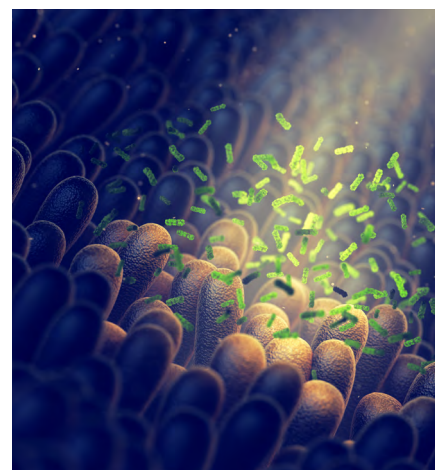
Da sie anaerob sind und deshalb keinen Sauerstoff aus der Luft benötigen, kommen sie auch im Inneren von Lebensmitteln wie Fleisch- und Wurstwaren, Vakuumverpackungen und – da sie zudem hitzebeständig sind – in nicht genügend sterilisierten (hausgemachten) Konserven vor.

Bei der industriellen Konservierung bei über 120° C haben sie allerdings keine Überlebenschance. Das starke Botulinusgift führt zu Lebensmittelvergiftungen mit meist tödlichem Ausgang! Sie sind allerdings heute sehr selten geworden.



Coli-Bakterien

Coli-Bakterien (Darmbakterien) sind normale Bewohner des Darms von Mensch und Tier. Gelangen sie jedoch auf Lebensmittel, können sie Durchfall und Vergiftungen bewirken. Mit Coli-Bakterien verseuchte Lebensmittel führen zu folgenden Krankheitserscheinungen: Übelkeit, Erbrechen, Magenkrämpfe, Durchfall, Kopfschmerzen und Schwindel.



Wie vermeiden?

Wer mit Lebensmitteln zu tun hat, muss auf körperliche Hygiene achten. An unsauberen Händen und unter ungereinigten Fingernägeln haften Mikroorganismen in grossen Mengen. Die Hände sollen mit warmem Wasser und Flüssigseife sorgfältig gewaschen werden.

Dieser Vorgang muss wiederholt werden:

- vor jedem Arbeitsbeginn
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Beendigung von Schmutz- und Reinigungsarbeiten
- nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen, wie z. B. Verpackungen.

Zum Trocknen der Hände werden ausnahmslos Einweghandtücher verwendet. Wer die Hände an einem Gemeinschaftshandtuch oder gar seinen Arbeitskleidern trocken reibt, riskiert Schmierinfektionen (Personalhygiene 3.1)



Salmonellen

Die Bakteriengruppe der Salmonellen kann in Fleischwaren, Milchprodukten und vor allem in Geflügel und Eiern (und Ei-Erzeugnissen) vorkommen. Salmonellen verbleiben im Darm, werden mit dem Kot ausgeschieden und – bei mangelnder Hygiene – auf andere Menschen übertragen: entweder durch Berühren der Lebensmittel mit unsauberen Händen oder durch unsaubere Arbeitskleidung oder -geräte, etc. (Schmierinfektion).

Wie vermeiden?

Auch bei Salmonellen kommt der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln grosse Bedeutung zu, wobei hier v. a. Geflügel und Eier im Vordergrund stehen:

Vollständiges Durchbraten und Garen von Geflügelfleisch (Grillpoulets). Vorsicht bei der Zubereitung von Sandwiches etc.: Die Geräte und Hände dürfen vorher nicht mit Geflügel und rohen Eiern in Berührung gekommen sein. Nach dem Hantieren mit rohem Geflügelfleisch und rohen Eiern müssen Geräte und Hände desinfiziert werden (Handschuhe wechseln)

Kühlvorschriften für rohes Geflügel und Eier peinlich genau einhalten.



Listerien

Eine Kontamination von Lebensmitteln mit Listerien kann auf verschiedenen Stufen der Gewinnung und Bearbeitung erfolgen. Als Infektionsquelle kommen einerseits tierische Lebensmittel (z. B. Fleisch und Wurstwaren, Fisch, Rohmilch und Milchprodukte, insbesondere Käse), aber auch pflanzliche Lebensmittel (z. B. vorgeschnittene Salate) in Frage.

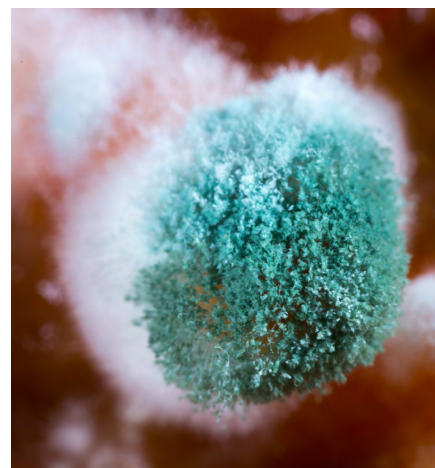
Wie vermeiden?

Auch bei Listerien kommt der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln grosse Bedeutung zu, wobei hier v. a. rohe Produkte sowie Produkte aus Rohmilch im Vordergrund stehen:

- Durch Kochen, Braten und Pasteurisieren werden Listerien abgetötet. Voraussetzung:
- Risikopersonen sollten keine Lebensmittel tierischen Ursprungs roh verzehren, Rohmilchkäse sollte ebenfalls tabu sein
- Blattsalate sollten selbst frisch zubereitet werden. Kleingeschnittene und verpackte Salate sollten Risikopersonen meiden.

Schimmelpilze

Schimmelpilze lieben Feuchtigkeit und Wärme (einige sind jedoch auch bei Temperaturen bis -10 °C lebensfähig). Unter diesen Bedingungen bilden sie einen entweder weissen, grauen, bläulichgrünen oder schwarzen Schimmelrasen. Schädliche Schimmelpilze verleihen den befallenen Lebensmitteln einen modrigen Geruch. Da sie mit ihren Wurzeln tief in das Lebensmittel eindringen können, reicht die Entfernung der sichtbaren Schimmelschicht nicht aus. Das ganze Lebensmittel gilt als verdorben. Bestimmte Schimmelpilze bilden Krebs erzeugende Substanzen (z. B. Aflatoxine), welche auch durch Kochen nicht zerstört bzw. neutralisiert werden können.

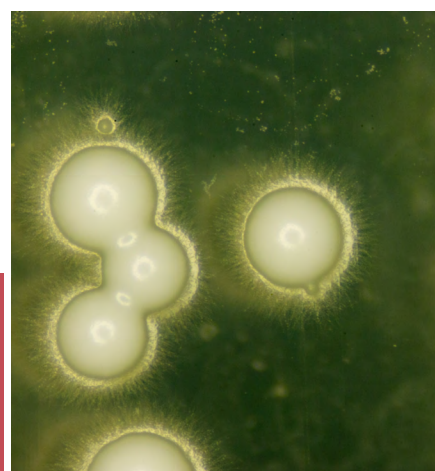


Wie vermeiden?

Lebensmittelvorräte in Kühl- und Lagerräumen dürfen nicht zu lange gelagert werden und sind sorgfältig abzudecken. Schimmelbeläge an Wänden und Decken müssen entfernt werden.

Hefen

Hefen sind einzellige Pilze und kommen überall vor. Sie ernähren sich von Zucker, den sie vergären. Hefen können Lebensmittel verderben. Diese Gefahr droht vor allem zuckerhaltigen Produkten. Die durch Gärung verdorbenen Lebensmittel riechen stechend und sind nicht mehr für den Verzehr geeignet.



Wie vermeiden?

Durch Kühlhaltung und sorgfältiges Verschliessen von Gefässen mit gefährdeten Lebensmitteln. Kochen tötet Hefen ab.

Weitere Gefahren

Neben den beschriebenen Übertragungsarten können auch Haustiere durch Parasiten (Milben, Flöhe, Würmer) Krankheitsüberträger sein. Sie gehören daher nicht in Lebensmittelproduktions- und Verkaufsräume. Wer Haustiere hält, hat diesen zusätzlichen Gefahrenherden Rechnung zu tragen.

Insekten und Nagetiere sind ebenfalls Träger von Bakterien, die sie auf Lebensmittel übertragen können. Ein Überblick über die in der Verarbeitung von Lebensmitteln wichtigsten krankheitserregenden (pathogenen) Mikroorganismen findet sich in der nachfolgenden Tabelle:



Neben den beschriebenen Übertragungsarten können auch Haustiere durch Parasiten (Milben, Flöhe, Würmer) Krankheitsüberträger sein.

Gattung	Inkubationszeit	Krankheitssymptome	Natürliches Vorkommen	Häufig kontaminierte Lebensmittel
Bacillus cereus	0.5 bis 15 h	Je nach Intoxikationstyp Durchfall bzw. Erbrechen	Erde, erdhaltige Produkte, Rohmilch	Salate, Reis, Nüsse, getreidehaltige Süßspeisen, Milch, Ketchup, Fleisch
Campylobacter jejuni cereus	48 h bis 1 Woche	Erbrechen, Durchfall, Fieber; kann Allgemeininfektionen (Hirnhautentzündung, Harnwegsinfektion) auslösen	Darm von Mensch und Tier (insbesondere Schaf, Rind, Geflügel)	Geflügel, Fleisch, Rohmilch, Meerestiere, verunreinigtes Trinkwasser
Clostridium botulinum	12 bis 96 h	Toxinbildung; Übelkeit, Erbrechen, Blockade des Nervensystems; führt zu Atemlähmungen (ggf. tödlich)	Erdboden, Staub, Gewässersedimente	Rohschinken, Pökelfleisch, rekontaminierte oder unzureichend erhitzte Gemüsekonserven, Honig
Clostridium perfringens	8 bis 24 h	Toxinbildung; führt zu Leibschmerzen, Durchfall, Übelkeit	Boden, Staub, Gewässersedimente, Darmtrakt des Menschen, Fäkalien, Wundinfektionen	Rinderhackfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Austern und andere Meeresfrüchte
Escherichia coli (VTEC, Verotoxinbildner E. coli EHEC)	3 bis 9 Tage	Darminfektion; Fieber, Durchfall, blutiger Stuhl, krampfartige Bauchschmerzen	Darmtrakt von Menschen und Tieren, Milchvieh, Schafe, Fäkalien, Fleisch und Rohmilch	Milch, Fleisch, vorwiegend Rindfleisch (Hackfleisch, Hamburger), Sprossen
Listeria monocytogenes	8 Tage bis 3 Monate	Infektion; hohes Fieber, Kopfschmerzen (Hirnhaut und Gehirnentzündung)	Erdboden, Mensch, Abwasser, Vögel, Darmtrakt von Säugetieren	Rohmilch, Weichkäse, rohes Fleisch und roher Fisch, unbehandelte Gemüse und Salate
Salmonella (Enteritis erregende Salmonellen)	6 bis 72 h	Gastroenteritis (Magen-Darm-Infektion); Kopf- und Bauchschmerzen, Durchfall, Übelkeit	Menschen, Vögel, Reptilien, Säugetiere	Eier, Rind und Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Rohmilch, Gewürze
Salmonella (S. typhi und S. paratyphi)	ca. 14 Tage	Typhus und Paratyphus; über das Blut verbreitete Allgemeininfektionen, Fieber, Kopfschmerzen, Entzündungen an verschiedenen inneren Organen	Akut erkrankter Mensch, Dauerausscheider	Indirekte Kontamination über Gerätschaften und fäkal kontaminierte Lebensmittel
Staphylococcus aureus	2 bis 6 h	Toxinbildung; Übelkeit, Erbrechen, Durchfall bis zum Schocksyndrom, Nierenversagen, Lungenödem	Haut, Nasen- und Rachenraum, Haare, menschlicher und tierischer Faeces, Abszesse (Eiter) Mastitis (Rinder, Ziegen)	Salate, Fleisch, Milch, Cremes, eihaltige Speisen, Teigwaren, Weich- und Halbhartkäse aus Rohmilch
Yersinia enterocolitica	1 bis 10 Tage	Durchfall, Fieber, Erbrechen, Bauchschmerzen	Wasser, Schweine, Haustiere, kleine Nagetiere	Rohmilch, Schweinefleisch



Anhang 2

Anhang 2

a2.1	Liefervereinbarung	96
a2.2	Meldung gesundheitsgefährdender Lebensmittel	98
a2.3	Küchenhygiene	99
a2.3.1	Arbeitsflächen	99
a2.3.2	Boden (manuell)	100
a2.3.3	Dosenöffner	101
a2.3.4	Eiswürfelmaschine	102
a2.3.5	Filterhaube	103
a2.3.6	Fritteuse	104
a2.3.7	Fruchtsaftpresse	105
a2.3.8	Glacemaschine	106
a2.3.9	Grill / Ofen	107
a2.3.10	Mixer-/ Universal-/ Knetmaschine	108
a2.3.11	Rahmbläser	109
a2.3.12	Schneidbretter	110
a2.3.13	Schneidmaschine	111
a2.3.14	Stabmixer	112
a2.4	Plakat für den Jugendschutz	113
a2.5	Beispiel Reinigungsplan	115
a2.6	Schneidebretter	116
a2.7	Vereinbarung betr. Selbstkontrolle & Alkoholika	117
a2.8	Schulungsnachweis	118
a2.9	Allergenhinweis	119
a2.10	Formular Kundenrücksendungen	121

0. Lieferant

Name:

Adresse:

Tel. Nr.

E-Mail:

1. Qualitätsgrundsatz

Der Lieferant verpflichtet sich, nur Waren nach den vertraglichen Vereinbarungen und den Vorschriften des gültigen schweizerischen Lebensmittelrechtes zu liefern. Anderslautende rechtliche Vorschriften finden nur dann Anwendung, wenn entsprechende Vorschriften im Schweizerischen Lebensmittelrecht fehlen oder weniger strikt sind.

Die Ware muss während des Transports vor Verschmutzung und anderen Fremdeinflüssen geschützt sein. Die gesetzlich vorgeschriebene Lagertemperatur ist einzuhalten: Leichtverderbliche Lebensmittel sind mit einer Thermohaube geschützt anzuliefern bzw. es ist bei der Anlieferung die bereitstehende Thermohaube zu verwenden.

Auf dem Lieferschein muss neben den Angaben über die Menge und das Lieferdatum die Herkunft der Ware (inkl. Name des vorherigen Lieferanten bzw. des Produzenten und der Chargenbezeichnung) vermerkt sein.

Der Lieferant verpflichtet sich, auf Verlangen Analysenberichte (inkl. Probenplan) und gegebenenfalls weiteren Angaben zur Rückverfolgbarkeit der betroffenen Ware vorzulegen.

2. Selbstkontrollkonzept

Der Lieferant hat ein aktuelles, betriebsspezifisches Selbstkontrollkonzept, das minimal die folgenden Punkte beinhaltet:

- Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis
- HACCP-Konzept
- Rückverfolgbarkeitskonzept
- Analysenplan
- Krisenmanagementsystem (Meldepflicht des Lieferanten gegenüber dem Kunden)

Auf Verlangen kann das Konzept sowie Analysenbericht und/oder Zertifikate eingesehen werden.

3. Verantwortliche Person

Der Lieferant ernennt eine verantwortliche Person resp. Stellvertreter, die für zur Verfügung steht.

Name:

Tel. Nr.:

E-Mail:

4. Änderungen

Werden Änderungen am Produkt vorgenommen, verpflichtet sich die Firma, diese ohne Aufforderung sofort an die in geeigneter Form weiter zu leiten.

5. Warenannahme

Die Warenannahme ist, soweit nicht anders vereinbart, von Montag bis Freitag von 7.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 17.00 Uhr.

Der Lieferant verpflichtet sich, nur Produkte anzuliefern, die:

- die gesetzlich geforderten Temperaturen aufweisen,
- nicht schmutzig und zerdrückt sind,
- alle notwendigen gesetzlichen Deklarierungsvorschriften aufweisen und
- ein gemäss spezifischen Vereinbarungen korrektes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen

6. Abweichungen

Bei Abweichungen nach Punkt 5 wird die Ware nicht akzeptiert. Folgende Ersatzmassnahmen

können durch die..... vorgenommen werden:

- Rückweisung und Ersatz der Ware oder
- Minderverwertung der Ware und Gutschrift oder
- Verwendung der Ware mit Auflagen

7. Haftung

Der Lieferant haftet gegenüber der für alle Schäden, welche durch die Missachtung von Vorschriften der Schweizerischen Gesetzgebung entstehen.

8. Gültigkeit der Vereinbarung

Die unterzeichnete Vereinbarung ist gültig bis auf schriftlichen Widerruf durch einer der beiden Parteien mit 30tägiger Kündigungsfrist.

Die spezifischen Vereinbarungen mit der oben genannten Firma sind integrierter Bestandteil dieser Vereinbarung.

Zur Kenntnis genommen und einverstanden

Ort und Datum:

Unterschrift verantwortliche Person:

Firmenstempel:

.....

.....

.....



FORMULAR zur Meldung über die erfolgte Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel nach Artikel 84 LGV

Bei einer Meldung über eine erfolgte Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln an die Vollzugsbehörden sollten nach Möglichkeit die folgenden Informationen zur Verfügung gestellt werden können. Entscheidend ist die schnelle Kontaktaufnahme mit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde.

Allgemeine Informationen

Betrieb:	
Bewilligungsnummer (falls vorhanden):	
Meldende respektive verantwortliche Person	
Adresse (Strasse und Ort):	
Telefonnummer:	
E-mailadresse:	

Risiko

1. Ernste Gefahr:	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Begründung:		
2. Betrifft: Gesundheit Mensch	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3. Anzahl betroffener Personen:		
4. Art der Erkrankung / Symptome:		
5. Festgestellte Gefahren:		

Produkt

6. Produktnamen:	
7. Produktbezeichnung (auf dem Etikett):	
8. Lot Nummer :	
9. Gewicht / Volumen einer Einheit:	
10. Temperatur:	
11. Bilder	

Rückverfolgung

12. Stand der Auslieferung:	<input type="checkbox"/> beim Händler	<input type="checkbox"/> im Betrieb	<input type="checkbox"/> beim Endkonsumenten
13. Lieferkennzeichnungen (Lieferscheine):			
14. Ablaufdatum:			
15. Anzahl betroffene Einheiten			
16. Gewicht aller betroffenen Einheiten			
17. Angaben der Kunden: (Name, Adresse, Telefonnummer, Email-Adresse)			

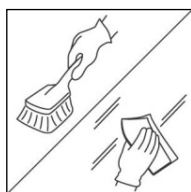


Arbeitsflächen

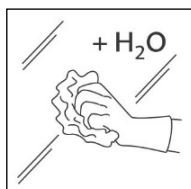
Wie werden Arbeitsflächen gereinigt?



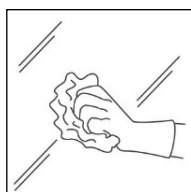
1. Lose Verschmutzungen mit Einwegpapier entfernen.



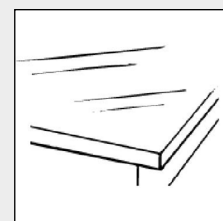
2. Mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen.



3. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen.



4. Bei Bedarf mit Fensterrechen oder Einwegpapier trocknen.



Produkte

- Allzweckreiniger

Ausrüstung

Kontrollpunkte

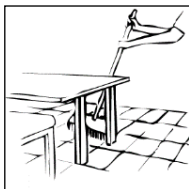
- Die Oberfläche sollte vor Wiederverwendung sauber und trocken sein



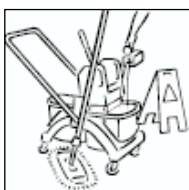
a2.3.2 Küchenhygiene: Boden (manuell)

Boden (manuell)

Wie wird ein Boden manuell gereinigt (2 Eimermethode)?



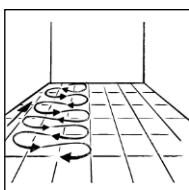
1. Boden - auch freie Flächen unter den Tischen und Gerö-ten - mit Besen kehren und lose Verschmutzungen auf-nehmen.



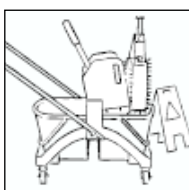
2. Blauen Eimer mit Wasser und Reinigungsmittel füllen. Et-was Wasser in den roten Eimer geben. Moppresse auf ro-ten Eimer montieren. Warntafel „Rutschgefahr“ aufstellen.



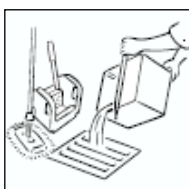
3. Mopp am Klapphalter befestigen. Im blauen Eimer be-feuchten. Überschüssiges Wasser auswringen.



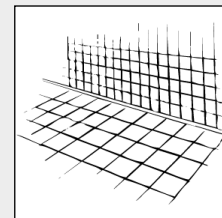
4. Zuerst Ränder und Ecken reinigen, um Spritzer an den Wän-den zu vermeiden. Reinigung mit Mop an dem von der Türe entferntesten Punkt beginnen und mit schwingenden Bewe-gungen rückwärts arbeiten.
Evtl. Wasser mit Wasserschieber zusammennehmen.



5. Mop regelmässig in der Reinigungslösung auswaschen und auswringen. Wenn notwendig Reinigungslösung auswechseln.



6. Mop nach jedem Gebrauch waschen. Eimer, Moppresse, Mophalter mit klarem Wasser spülen.



Produkte

- Bodenreiniger (fettlösend)

Ausrüstung

- Besen
- Kehrschaufel mit Handbesen
- Duo mop
- Wasserschieber

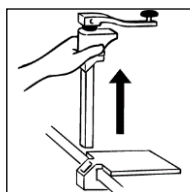
Kontrollpunkte

- Frei von Schmutz, Essensresten, Fett und anderen Verunreinigungen
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden
- Vor der Reinigung Warntafel „Rutschgefahr“ aufstellen

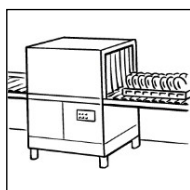


Dosenöffner

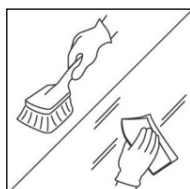
Wie wird ein Dosenöffner gereinigt und desinfiziert?



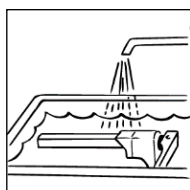
1. Schneidvorrichtung aus der Halterung entfernen.



2. Schneidvorrichtung in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ...



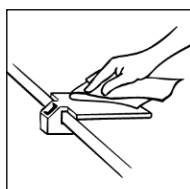
3. ... mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen (besonders Schneidehaken gut reinigen).



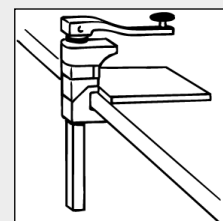
4. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Bei Bedarf mit Einwegpapier trocknen.



5. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Schneidvorrichtung (Schneidehaken) aufsprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



6. Halterung mit Wasser und Reinigungsmittel reinigen. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Mit Einwegpapier trocknen. Dosenöffner zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste
- Einwegpapier

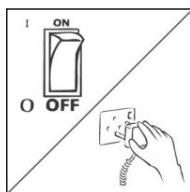
Kontrollpunkte

- Schneidvorrichtung sauber
- Halterung frei von Lebensmittelresten und Fett
- Oberfläche um Dosenöffner ist sauber

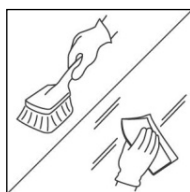


Eiswürfelmaschine

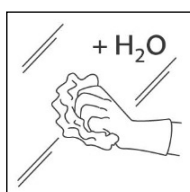
Wie wird eine Eiswürfelmaschine gereinigt und desinfiziert?



1. Gerät ausschalten. Eiswürfel in leeren Eimer geben und im Abwaschbecken entsorgen.



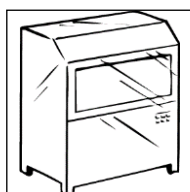
2. Maschineninnenraum mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen.



3. Maschineninnenraum mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



4. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Innenflächen sprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



5. Gehäuse der Maschine mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch oder Handpad reinigen. Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



6. Eiswürfelmaschine wieder in Betrieb nehmen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

Kontrollpunkte

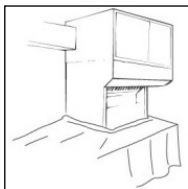
- Optisch sauber
- Besondere Beachtung gilt den Ecken und Kanten sowie den Dichtungen
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden



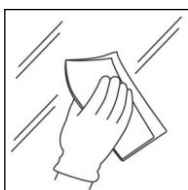
a2.3.5 Küchenhygiene: Filterhaube

Filterhaube

Wie wird eine Filterhaube gereinigt?



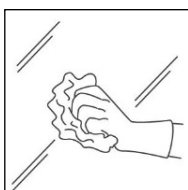
1. Falls notwendig, die Oberflächen unter der Filterhaube abdecken.



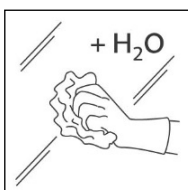
2. Mit Wasser, Reinigungsmittel Reinigungstuch oder Handpad reinigen.



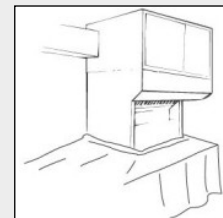
3. Bei Bedarf Produktelösung 5-10 Minuten einwirken lassen.



4. Schmutz mit Einwegpapier entfernen.



5. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen.
Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



Produkte

- Haubenreiniger (fettlösend)

Ausrüstung

- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Einwegpapier

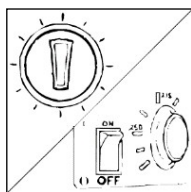
Kontrollpunkte

- Optisch sauber und frei von Fett
- Ablauf ist frei von Fettrückständen
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden



Fritteuse

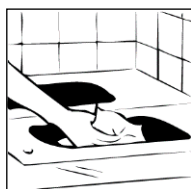
Wie wird eine Fritteuse gereinigt?



1. Gerät ausschalten, Netzstecker ausziehen und Öl abkühlen lassen.



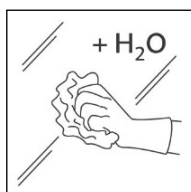
2. Öl filtrieren.



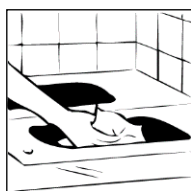
3. Heizstangen und Fritteusen Innenflächen mit Einwegpapier vorreinigen.
Achtung: Verbrennungsgefahr



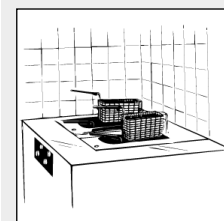
4. Mit Wasser, Reinigungsmittel und weissem Handpad reinigen.



5. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen.



6. Mit Einwegpapier trocknen.
Achtung: Ablaufhahn vor Wiederbefüllung schliessen!



Produkte

- Allzweckreiniger
- Fettlöser

Ausrüstung

- Eimer
- Einwegpapier
- Handpad
- Reinigungstuch

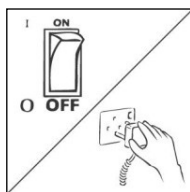
Kontrollpunkte

- Innen- & Aussenseiten: Optisch sauber und frei von Öl, Lebensmittel-Rückständen und ein-gebrannten Verschmutzungen
- Kein schlechter Geruch
- Besondere Beachtung gilt den Schaltern, Deckeln und der Umgebung der Fritteuse
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden.

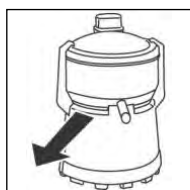


Fruchtsaftpresse

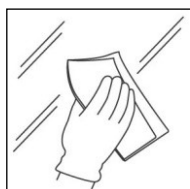
Wie wird eine Fruchtsaftpresse gereinigt und desinfiziert?



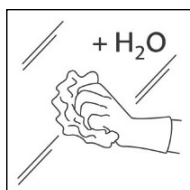
1. Gerät ausschalten.



2. Gerät soweit wie möglich auseinandernehmen und mit Einwegpapier von losen Fruchtstücken/-Rückständen befreien.



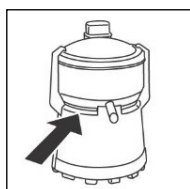
3. Innen-, Aussenseiten und alle Teile mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch oder Handpad reinigen.



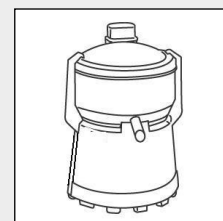
4. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



5. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Teile sprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



6. Gerät mit sauberen, desinfizierten Händen wieder zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Einwegpapier
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad

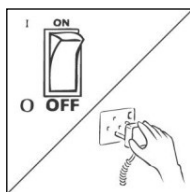
Kontrollpunkte

- Alle losen Fruchtrückstände sind entfernt
- Keine klebrigen Rückstände

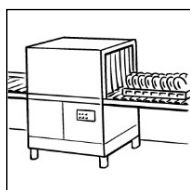


Glacemaschine

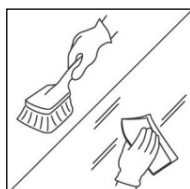
Wie wird eine Glacemaschine gereinigt und desinfiziert?



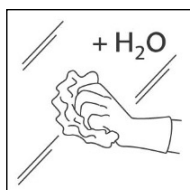
1. Maschine mit kaltem Wasser durchspülen. Gerät ausschalten. Lose Verschmutzungen mit Einwegpapier entfernen.



2. Maschine soweit wie möglich auseinandernehmen. Kleinteile in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ...



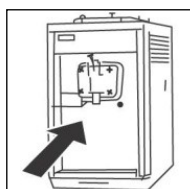
3. ... mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen. Maschineninnenraum ebenso reinigen.



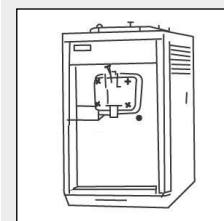
4. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



5. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Teile sprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



6. Maschine mit sauberen, desinfizierten Händen zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Einwegpapier
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

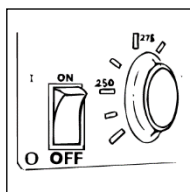
Kontrollpunkte

- Alle Innen- und Aussenseiten sind frei von Rückständen
- Besondere Beachtung gilt den Zufuhrschläuchen und Düsen

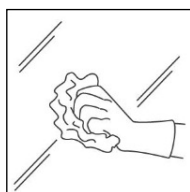


Grill / Ofen

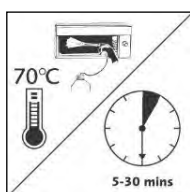
Wie wird ein Grill / Ofen gereinigt?



1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.



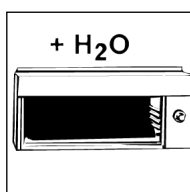
2. Lose Verschmutzungen mit Einwegpapier entfernen.



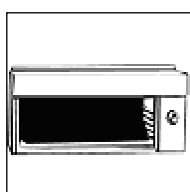
3. Fettlöser unverdünnt auf Flächen aufsprühen (max. 70 °C). Bei Bedarf 5 - 30 Min. einwirken lassen.



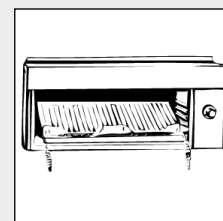
4. Gerät abkühlen lassen. Mit Handpad reinigen. Bei Bedarf mit Handbürste schrubben.



5. Mit heissem, klarem Wasser nachspülen.



6. Mit Einwegpapier trocknen oder Gerät mit offener Tür an der Luft trocknen lassen.



Produkte

- Grillreiniger

Ausrüstung

- Einwegpapier
- Handpad
- Handbürste

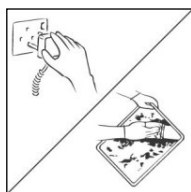
Kontrollpunkte

- Innen- & Aussenseiten: Optisch sauber und frei von Speiseresten, Verschmutzungen und verkohlten/verbrannten Rückständen
- Besondere Beachtung gilt den Innenwänden und den Einschubschienen
- Türdichtungen sind frei von Schmutz
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden.

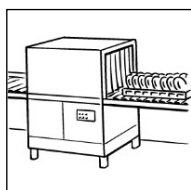


Mixer-/ Universal-/ Knetmaschine

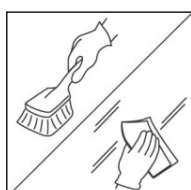
Wie wird eine Mixer- / Universal- / Knetmaschine gereinigt und desinfiziert?



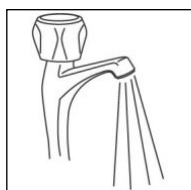
1. Gerät ausschalten und soweit wie möglich auseinander nehmen. Lose Rückstände mit Einwegpapier entfernen.



2. Kleinteile in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ...



3. ... mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Hand-pad oder Handbürste reinigen.



4. Mit klarem Wasser nachspülen. An der Luft trocknen lassen.



5. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Teile aufsprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



6. Maschinenaussenseite mit feuchtem Reinigungstuch reinigen. Maschine mit desinfizierten Händen wieder zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Einwegpapier
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

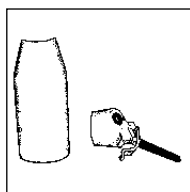
Kontrollpunkte

- Optisch sauber und frei von Rückständen
- Besondere Beachtung gilt den Ecken und Kanten
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden

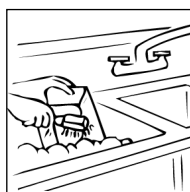


Rahmbläser

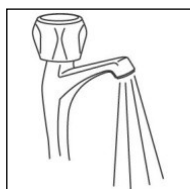
Wie wird ein Rahmbläser gereinigt und desinfiziert?



1. Druck komplett ablassen und Gerät auseinandernehmen.



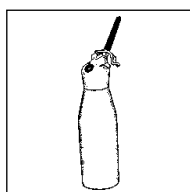
2. Teile mit Wasser, Reinigungsmittel und Handpad oder Handbürste reinigen.



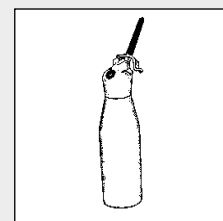
3. Mit klarem Wasser nachspülen. An der Luft trocknen lassen.



4. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Teile aufsprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



5. Rahmbläser mit sauberen, desinfizierten Händen zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Plonge / Eimer
- Handpad
- Handbürste

Kontrollpunkte

- Optisch sauber und frei von Rückständen
- Dichtungen

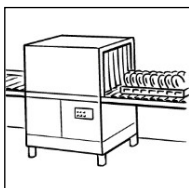


Schneidbretter

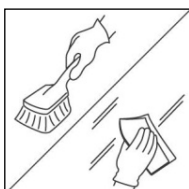
Wie werden Schneidbretter gereinigt?



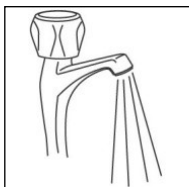
1. Lose Verschmutzungen mit Einwegpapier entfernen.



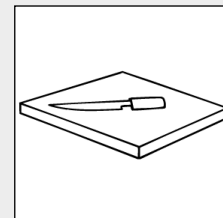
2. Schneidbretter in der Geschirrspülmaschine reinigen oder (Schritte 3-4):



3. ... mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Hand-pad oder Handbürste reinigen.



4. Mit klarem Wasser nachspülen. An der Luft trocknen lassen.



Produkte

- Allzweckreiniger

Ausrüstung

- Einwegpapier
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

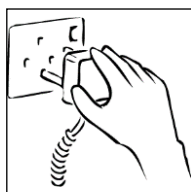
Kontrollpunkte

- Schneidbretter optisch sauber
- Bretter mit tiefen Schnitten und Furchen auswechseln

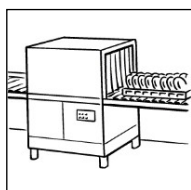


Schneidmaschine

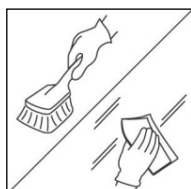
Wie wird eine Schneidmaschine gereinigt und desinfiziert?



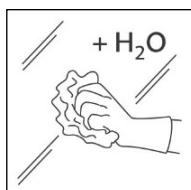
1. Gerät ausschalten. Schneidbreite auf „0“ stellen. Maschine soweit wie möglich demontieren. Lose Rückstände mit Einwegpapier entfernen.



2. Kleinteile in der Geschirrspülmaschine reinigen oder (Schritte 3-5):



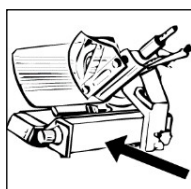
3. ... Kleinteile mit Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen. Schneidmaschine ebenso reinigen.



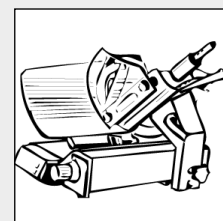
4. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



5. Desinfektion: Desinfektionsmittel unverdünnt auf saubere, trockene Teile und Maschine sprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.



6. Maschine mit sauberen, desinfizierten Händen zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger
- Desinfektionsmittel

Ausrüstung

- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

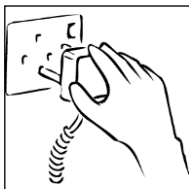
Kontrollpunkte

- Optisch sauber und frei von Rückständen
- Besondere Beachtung gilt den Ecken und Kanten
- Alles sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden

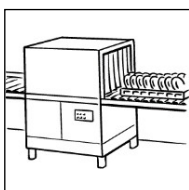


Stabmixer

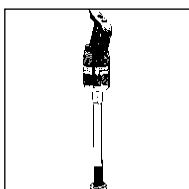
Wie wird ein Stabmixer gereinigt?



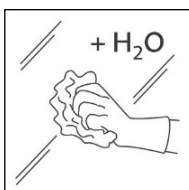
1. Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Ring und Kranz demontieren.



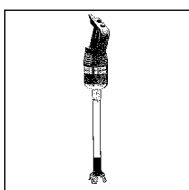
2. Ring und Kranz in der Geschirrspülmaschine reinigen.



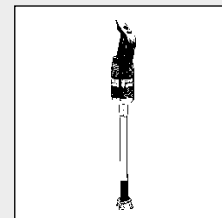
3. Rüssel und Gehäuse Wasser, Reinigungsmittel und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen.



4. Mit klarem Wasser und Reinigungstuch nachspülen. Mit sauberem Reinigungstuch trocknen.



5. Gerät mit sauber gewaschenen Händen zusammensetzen.



Produkte

- Allzweckreiniger

Ausrüstung

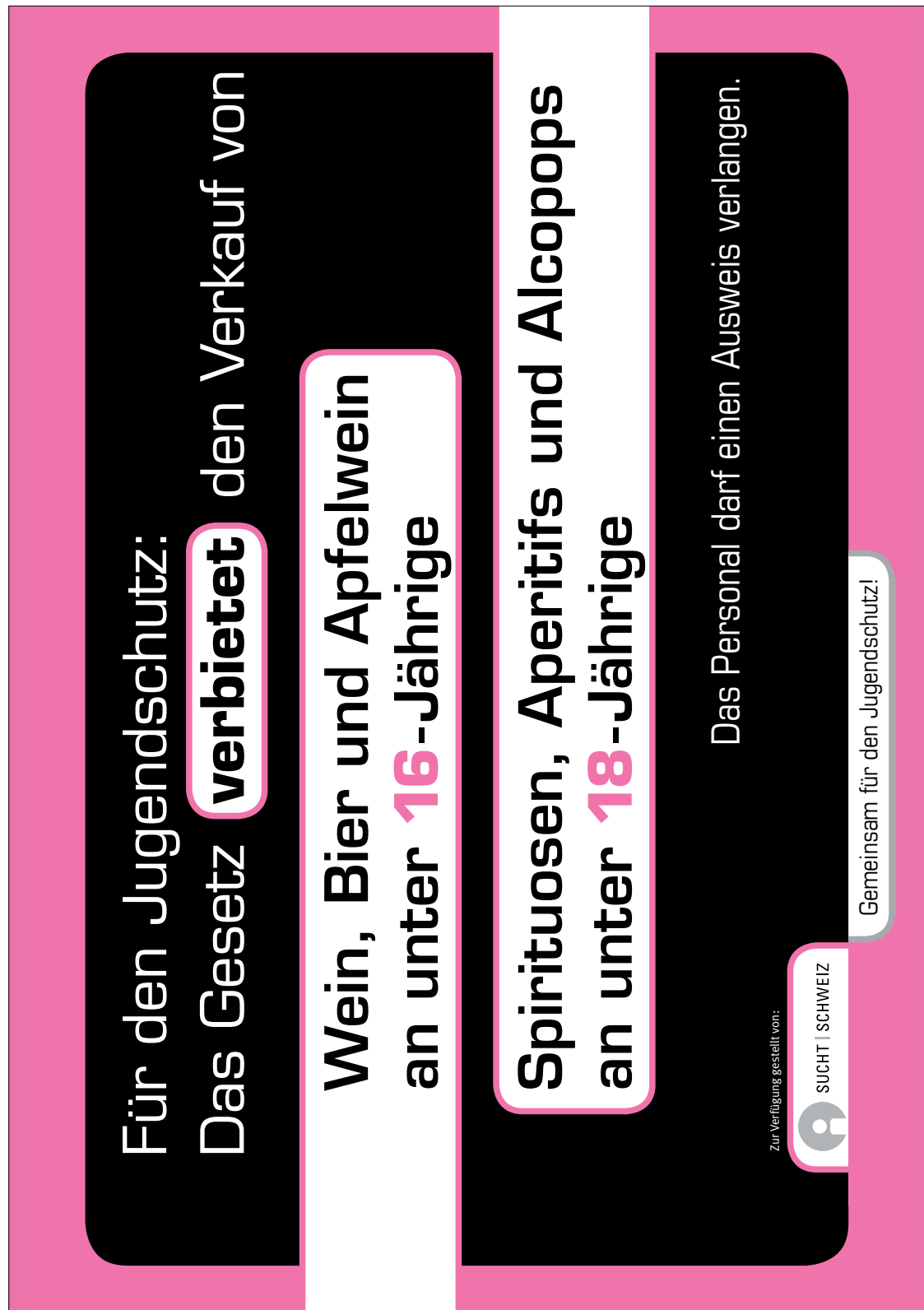
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

Kontrollpunkte

- Optisch sauber und frei von Schmutz und Speiseresten
- Das Gerät sollte in gutem Zustand sein. Schäden sind dem Vorgesetzten zu melden



Plakat für den Jugendschutz A5 (148 x 210 mm)




Für den Jugendschutz:
Das Gesetz **verbietet** den Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein
an unter **16**-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops
an unter **18**-Jährige

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Zur Verfügung gestellt von:
 SUCHT | SCHWEIZ

Gemeinsam für den Jugendschutz!



Für den Jugendschutz:
Das Gesetz **verbietet** den Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein
an unter **16**-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops
an unter **18**-Jährige

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Zur Verfügung gestellt von:








SUCHT | SCHWEIZ

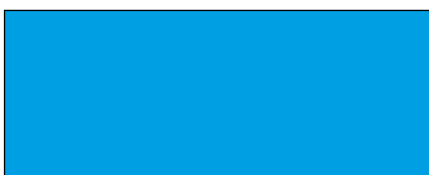
Gemeinsam für den Jugendschutz!

a2.5 Beispiel Reinigungsplan

Ort

Maschine / Objekt		Intervall				Reinigungsmittel	Anwendung			Bemerkungen
		Nach Gebrauch	2 x jährlich	1 x monatlich	1 x wöchentlich		Konzentration in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
Theke: Oberflächen, Scheibe, etc.		X				Produkt X				Täglich mit Produkt X und Wasser sowie bei starker Verschmutzung
Manuelle Reinigung: Gerätschaften		X				Produkt X				Manuell
					X	Produkt Y				
Kühlzelle					X	Produkt X				Manuell Nach starker Verschmutzung
Händereinigung und Händedesinfektion		X				Produkt Z				bei Verschmutzung
Boden, Wände		X		X		Boden mit Wischer kehren und aufräumen				oder bei Bedarf



Schneidebretter**Geflügel****Pâtisserie****Früchte/Gemüse****gegarte Produkte/Fleisch****Fisch und Meeresfrüchte**

a2.7 Vereinbarung betr. Selbstkontrolle & Alkoholika

Vereinbarung mit dem Personal betr. Selbstkontrolle

Die Mitarbeiterin bzw. der Mitarbeiter nimmt zur Kenntnis, dass der Anstellungsbetrieb nach Art. 26 des Lebensmittelgesetzes zur Selbstkontrolle verpflichtet ist. Die Selbstkontrolle hat primär zum Ziel, dass nur hygienisch einwandfreie Lebensmittel an die Konsumentinnen und Konsumenten verkauft werden, so dass deren Gesundheit geschützt ist. Darüber hinaus soll die Kundschaft vor Täuschung geschützt werden. Verantwortlich für die Einhaltung der Selbstkontrolle ist der Betriebsinhaber, bzw. die von ihm bezeichnete, verantwortliche Person. Durch die vorliegende Vereinbarung ist auch die Mitarbeiterin / der Mitarbeiter verpflichtet:

Die Mitarbeiterin / der Mitarbeiter verpflichtet sich, die ihr/ihm im Rahmen der Selbstkontrolle übertragenen Aufgaben mit der gebührenden Sorgfalt auszuführen und insbesondere beim Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit zu achten. Die Arbeitskleider müssen zweckmässig und sauber sein.

Leidet die Mitarbeiterin bzw. der Mitarbeiter an einer übertragbaren Krankheit, durch welche die Sicherheit der Lebensmittel gefährdet ist, ist dies dem Vorgesetzten unverzüglich zu melden.

Der Arbeitgeber behält sich ausdrücklich vor, die Einhaltung der Selbstkontrolle im Rahmen der periodischen Gespräche mit der Mitarbeiterin bzw. mit dem Mitarbeiter zu thematisieren.

Ort, Datum: Ort, Datum :

Der Arbeitgeber: Die Mitarbeiterin / der Mitarbeiter:

Unterschrift: Unterschrift:

Vereinbarung mit dem Personal betr. Alkoholika

Bei alkoholischen Getränken sind die Abgabevorschriften zu beachten. Diese sehen vor, dass Getränke mit einem Alkoholgehalt von **15 Vol.-% und mehr** (z.B. Spirituosen inkl. Alcopops) nicht an Jugendliche **unter 18 Jahren** abgegeben werden dürfen. Alkoholika mit einem Gehalt von **unter 15 Vol.-%** (z.B. Bier oder Wein) dürfen nicht an Jugendliche **unter 16 Jahren** abgegeben werden.

Die Mitarbeiterin bzw. der Mitarbeiter ist verpflichtet, bei Jugendlichen im Zweifelsfall eine Ausweiskontrolle durchzuführen!

Der Arbeitgeber behält sich ausdrücklich vor, die Einhaltung die Abgabe von Alkoholika im Rahmen der periodischen Gespräche mit der Mitarbeiterin bzw. mit dem Mitarbeiter zu thematisieren.

Ort, Datum: Ort, Datum :

Der Arbeitgeber: Die Mitarbeiterin / der Mitarbeiter:

Unterschrift: Unterschrift:



Zertifikat der Ausbildung

Ziel Themen:

Ort:

Datum:

Schulungsleiter:

Hiermit bestätige ich :

- werde das Gelernte im Betrieb anwenden

Name und Vorname (in Blockschrift)	Unterschrift



Allergenhinweis A5 (148 x 210 mm)**Sehr geehrte Gäste,
liebe Kunden**

Sollten Sie von Allergien
betroffen sein, wenden Sie
sich bitte an unser Personal.

Wir geben Ihnen gerne
mündlich Auskunft und stellen
Ihnen unsere schriftlichen
Aufzeichnungen über
die in unseren Produkten
enthaltenen allergenen
Zutaten zur Verfügung.

Ihr Team

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Ihr Team



Anhang 3

Anhang 3

kp(a)	Kontrollpunkte A-Betrieb	124
	kp1 Warenannahme	124
	kp2 Lagerung	125
	kp3 Reinigungs- und Sichtkontrolle	126
kp(b)	Kontrollpunkte B-Betrieb	127
	kp1 Warenannahme	127
	kp2 Lagerung	128
	kp3 Reinigungs- und Sichtkontrolle	129
	kp4 Ausgabestellen	130
	kp5 Transport	130
kp(c)	Kontrollpunkte C-Betrieb	131
	kp1 Warenannahme	131
	kp2 Lagerung	132
	kp3 Reinigungs- und Sichtkontrolle	133
	kp4 Ausgabestellen	134
	kp5 Transport	134
	kp6 Schnellkühlung	135
	kp7 Gewichtskontrolle	135

Kontrollpunkte 2 - A-Betriebe

Lagerung:

Woche von _____ bis _____

Zur Überprüfung der korrekten Lagerung wird **täglich** die Kühltemperatur und die Datierung kontrolliert und dokumentiert

- Temperatur messen und effektiv gemessenen Wert aufschreiben
- Datierung mit ok bestätigen, wenn keine abgelaufenen Lebensmittel im Lager sind
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Lagerung	Zielwert	Wochentag							Bemerkungen/ Unterschrift
		Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	
Kühlhaus gross	≤ + 5 °C								
Kühlvitrine Milch	≤ + 5 °C								
TK Truhe 1	≤ -18 °C								
TK Truhe 2	≤ -18 °C								



Kontrollpunkte 3 - A-Betriebe

Reinigungs- und Sichtkontrolle

Zur Überprüfung der Reinigung und der allgemeinen Ordnung wird pro Woche 2x die Reinigungs- und Sichtkontrolle dokumentiert.

- Reinigungs-/Kontrollpunkt beurteilen. ☺ : sauber / in Ordnung, ☹ : akzeptabel und ☹☹ : Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten.
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Datum des Kontrolltages					
Name der Kontrollperson					
Vorbereitung	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen					
Geräte und Einrichtungen, Temperaturanzeigen					
Bemerkungen:					

Produktion	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen					
Keine Kreuzkontaminationen					
Geräte und Einrichtungen sauber und intakt, Temperaturanzeigen					
Bemerkungen:					

Abwäscherei	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Fussböden, Abläufe, Türen					
Abwaschmaschine					
Korrekt bezeichnete Reinigungsmittelbehälter					
Bemerkungen:					

Kühlräume/Lager, Verkaufsladen	☹	☹	☹	☹	☹
Fussböden, Regale, Griffe, Türen, Dichtungen					
Alle Lebensmittel verpackt/abgedeckt und datiert					
Lebensmittel nach Kategorien getrennt					
Keine abgelaufenen Lebensmittel					
Bemerkungen:					

Abfallraum, Garderobe	☹	☹	☹	☹	☹
Fussböden, Abläufe, Wände, Waschbecken, Regale					
Bemerkungen:					

Allgemein	☹	☹	☹	☹	☹
Keine Spuren von Schädlingen					
Trennung von rein und unrein / Keine Kreuzkontaminationen					
Bemerkungen:					



Kontrollpunkte 2 - B-Betriebe

Lagerung:

Woche von _____ bis _____

Zur Überprüfung der korrekten Lagerung wird **täglich** die Kühltemperatur und die Datierung kontrolliert und dokumentiert

- Temperatur messen und effektiv gemessenen Wert aufschreiben
- Datierung mit ok bestätigen, wenn keine abgelaufenen Lebensmittel im Lager sind
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Lagerung	Zielwert	Wochentag							Bemerkungen/ Unterschrift
		Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	
Kühlhaus gross	≤ + 5 °C								
Kühlvitrine Milch	≤ + 5 °C								
TK Truhe 1	≤ -18 °C								
TK Truhe 2	≤ -18 °C								



Kontrollpunkte 3 - B-Betriebe

Reinigungs- und Sichtkontrolle

Zur Überprüfung der Reinigung und der allgemeinen Ordnung wird pro Woche 2x die Reinigungs- und Sichtkontrolle dokumentiert.

- Reinigungs-/Kontrollpunkt beurteilen. ☺ : sauber / in Ordnung, ☹ : akzeptabel und ☹☹ : Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten.
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Datum des Kontrolltages					
Name der Kontrollperson					
Vorbereitung	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen					
Geräte und Einrichtungen, Temperaturanzeigen					
Bemerkungen:					

Produktion	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen					
Keine Kreuzkontaminationen					
Geräte und Einrichtungen sauber und intakt, Temperaturanzeigen					
Bemerkungen:					

Abwäscherei	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Fussböden, Abläufe, Türen					
Abwaschmaschine					
Korrekt bezeichnete Reinigungsmittelbehälter					
Bemerkungen:					

Kühlräume/Lager, Verkaufsladen	☹	☹	☹	☹	☹
Fussböden, Regale, Griffe, Türen, Dichtungen					
Alle Lebensmittel verpackt/abgedeckt und datiert					
Lebensmittel nach Kategorien getrennt					
Keine abgelaufenen Lebensmittel					
Bemerkungen:					

Abfallraum, Garderobe	☹	☹	☹	☹	☹
Fussböden, Abläufe, Wände, Waschbecken, Regale					
Bemerkungen:					

Allgemein	☹	☹	☹	☹	☹
Keine Spuren von Schädlingen					
Trennung von rein und unrein / Keine Kreuzkontaminationen					
Bemerkungen:					



Kontrollpunkte 4 - B-Betriebe

Ausgabestellen

Zur Überprüfung der korrekten Ausgabebedingungen

- Temperaturen 2x pro Woche messen und aufschreiben (besonders heikle Produkte wie Geflügel dokumentieren)
- Frittierölkontrolle: mindestens 1x pro Woche mit Messgerät oder mit Teststreifen vornehmen
- Deklaration/Etikettierung und Trennung rein/unrein mit OK bestätigen, wenn alles in Ordnung ist
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Ausgabe/Transport	Zielwert	Datum		Deklaration/ Etikettierung i. O.	Trennung rein/ unrein	Bemerkungen/ Unterschrift
Unverarbeitete Früchte	frisch					
Kalte Gerichte	≤ + 5°C					
Warme Gerichte	≥ + 65°C					
Tiefkühlprodukte	≤ -18°C					
Frittieröl	≤ 27%					

Kontrollpunkte 5 - B-Betriebe

Transport

Zur Überprüfung der korrekten Transportbedingungen

- Reinigungs-/Kontrollpunkt beurteilen. ☺ : sauber / in Ordnung, ☹ : akzeptabel und ⊕ : Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten.
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Datum des Kontrolltages			
Name der Kontrollperson			
Ausgabestellen/Transporteinrichtungen	☹	☺	☺
Buffets, Theken, Spuckschutz, Fahrzeug, Regale, Fussböden, Türen, Gebinde			
Geräte und Einrichtungen, Temperaturanzeigen			
Bemerkungen:			



Kontrollpunkte 2 - C-Betriebe

Lagerung:

Woche von _____ bis _____

Zur Überprüfung der korrekten Lagerung wird **täglich** die Kühltemperatur und die Datierung kontrolliert und dokumentiert

- Temperatur messen und effektiv gemessenen Wert aufschreiben
- Datierung mit ok bestätigen, wenn keine abgelaufenen Lebensmittel im Lager sind
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Lagerung	Zielwert	Wochentag							Bemerkungen/ Unterschrift
		Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	
Kühlhaus gross	≤ + 5 °C								
Kühlvitrine Milch	≤ + 5 °C								
TK Truhe 1	≤ -18 °C								
TK Truhe 2	≤ -18 °C								



Kontrollpunkte 3 - C-Betriebe

Reinigungs- und Sichtkontrolle

Zur Überprüfung der Reinigung und der allgemeinen Ordnung wird pro Woche 2x die Reinigungs- und Sichtkontrolle dokumentiert.

- Reinigungs-/Kontrollpunkt beurteilen. ☺ : sauber / in Ordnung, ☹ : akzeptabel und ☹☹ : Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten.
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Datum des Kontrolltages					
Name der Kontrollperson					
Vorbereitung	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen					
Geräte und Einrichtungen, Temperaturanzeigen					
Bemerkungen:					

Produktion	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Regale, Schränke, Fussböden, Abläufe, Türen					
Keine Kreuzkontaminationen					
Geräte und Einrichtungen sauber und intakt, Temperaturanzeigen					
Bemerkungen:					

Abwäscherei	☹	☹	☹	☹	☹
Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Fussböden, Abläufe, Türen					
Abwaschmaschine					
Korrekt bezeichnete Reinigungsmittelbehälter					
Bemerkungen:					

Kühlräume/Lager, Verkaufsladen	☹	☹	☹	☹	☹
Fussböden, Regale, Griffe, Türen, Dichtungen					
Alle Lebensmittel verpackt/abgedeckt und datiert					
Lebensmittel nach Kategorien getrennt					
Keine abgelaufenen Lebensmittel					
Bemerkungen:					

Abfallraum, Garderobe	☹	☹	☹	☹	☹
Fussböden, Abläufe, Wände, Waschbecken, Regale					
Bemerkungen:					

Allgemein	☹	☹	☹	☹	☹
Keine Spuren von Schädlingen					
Trennung von rein und unrein / Keine Kreuzkontaminationen					
Bemerkungen:					



Kontrollpunkte 4 - C-Betriebe

Ausgabestellen

Zur Überprüfung der korrekten Ausgabebedingungen

- Temperaturen 2x pro Woche messen und aufschreiben (besonders heikle Produkte wie Geflügel dokumentieren)
- Frittierölkontrolle: mindestens 1x pro Woche mit Messgerät oder mit Teststreifen vornehmen
- Deklaration/Etikettierung und Trennung rein/unrein mit OK bestätigen, wenn alles in Ordnung ist
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Ausgabe/Transport	Zielwert	Datum		Deklaration/ Etikettierung i. O.	Trennung rein/ unrein	Bemerkungen/ Unterschrift
Unverarbeitete Früchte	frisch					
Kalte Gerichte	≤ + 5°C					
Warme Gerichte	≥ + 65°C					
Tiefkühlprodukte	≤ -18°C					
Frittieröl	≤ 27%					

Kontrollpunkte 5 - C-Betriebe

Transport

Zur Überprüfung der korrekten Transportbedingungen

- Reinigungs-/Kontrollpunkt beurteilen. ☺ : sauber / in Ordnung, ☹ : akzeptabel und ⊕ : Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten.
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Datum des Kontrolltages			
Name der Kontrollperson			
Ausgabestellen/Transporteinrichtungen	☹	☺	☺
Buffets, Theken, Spuckschutz, Fahrzeug, Regale, Fussböden, Türen, Gebinde			
Geräte und Einrichtungen, Temperaturanzeigen			
Bemerkungen:			



Kontrollpunkte 6 - C-Betriebe

Schnellkühlung:

Woche von _____ bis _____

Zur Überprüfung des Übergangs von 55°C – 5°C innerhalb von 5 Stunden

- **3x pro Woche** die Schnellkühlung dokumentieren
- Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Datum	Produkt	Start der Schnellkühlung (Zeit)	Eintritts-Temperatur $\geq + 65^{\circ}\text{C}$	Ende der Schnellkühlung (Zeit)	End-Temperatur $\leq + 10^{\circ}\text{C}$	Dauer ≤ 5 Stunden	Bemerkungen/Unterschrift

Kontrollpunkte 7 - C-Betriebe

Gewichtskontrolle:

Zur Überprüfung der korrekten Abfüllmenge

- **3x pro Woche** eine Gewichtskontrolle dokumentieren

Datum	Kontrollperson	Produkt	Soll-Gewicht	Ist-Gewicht	Bemerkungen/Unterschrift

