

Hygiene und Selbstkontrolle

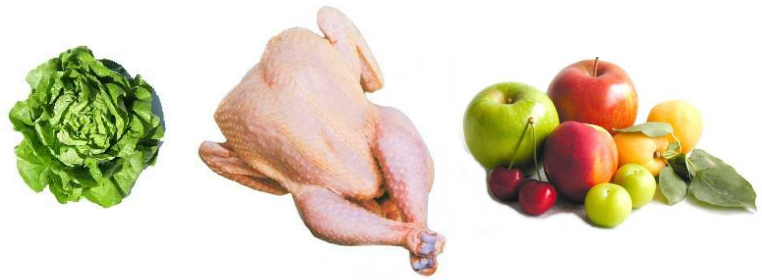
was gehört dazu?

Die Gute Herstellungspraxis (GHP)

= einwandfreie

- Rohstoffe
- Betriebshygiene
- Personalhygiene
- Lebensmittelhygiene

einwandfreie Rohstoffe



Einkauf der Waren:

- Lieferanten sorgfältig aussuchen
- Lieferantenvereinbarungen aushandeln
- Lieferantenverzeichnis für die Rückverfolgbarkeit der Produkte erstellen

2

Betriebshygiene



- **Räume, Einrichtungen, Maschinen, Geräte:**
- Trennung rein/unrein
- einwandfreier Zustand
- lebensmittelechte, gut zu reinigende Flächen
- keine Schädlinge, keine Haustiere
- ausreichende, gute Beleuchtung/Belüftung

3

Reinigung und Unterhalt:



- Wartungsverträge für Maschinen
- Reinigungspläne/Anweisungen für alle Bereiche
- Kontroll-Listen für ausgeführte Arbeiten
- Desinfektion ja/nein? Wie organisieren?

4

• **Wasser:**

- Trinkwasserqualität!
 - Kochen
 - Dampferzeugung
 - Reinigung
 - Geschirrpflege
 - Eisherstellung...



5

- **Abfälle:**

- nach jedem Service aus Küche entfernen
- hygienische, separate Lagerung
- keine Schädlinge!
- regelmässige Abholung sicherstellen
- Altöl nie in die Kanalisation giessen!



6

Personalhygiene

- Regeln festlegen (Mitarbeitermerkblatt)
- Einrichtungen zur Händehygiene zur Verfügung stellen
- Kleider, Taschen, Schuhe ausschliesslich in den Garderoben aufbewahren



7

Händehygiene:

- Handwaschmöglichkeiten mit Flüssigseife und Einwegtüchern (genügend vorhanden)
- Desinfektionsmittel



Einweghandschuhe:

- direkter Kontakt mit genussfertigen/kalt servierten Speisen
- nur 1 x benützen (Regeln schulen!)
- wasserdichtes Abdecken von Wunden

8

Meldepflicht

Krankheiten/Verletzungen:



- ansteckende/übertragbare Infektionskrankheiten müssen dem Vorgesetzten gemeldet werden
- bei mehreren gleichzeitigen Infektions-Erkrankungen: Meldung an Kantonale Behörde

9

Mitarbeiterschulungen:



- regelmässige Hygieneschulungen
 - kurze Schulungen
 - aktuelle Themen
 - regelmässige Wiederholungen
 - Unterlagen und Merkblätter erstellen
- Nachweispflicht (Dokumentation!)

10

Lebensmittelhygiene

- hygienischer Umgang mit Lebensmitteln in allen Stufen

(→ Beitrag von Frau Nicole Fries)

11

Selbstkontrolle

Ziele des LM-Gesetzes:

- Schutz der Gesundheit
- **Sicherstellung der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln**
- Schutz vor Täuschung



12

- **Sicherstellung der Hygiene im Umgang mit Lebensmittel:**

- kritische Punkte definieren
- Prozesse festlegen und überwachen
- Kontrollen dokumentieren

13

Sinn der Selbstkontrolle:

- Selbstschutz
- Produkthaftung
- Gesetzliche Verpflichtung
- 👍 jeder weiss, was wann wie zu tun ist, und wer wofür verantwortlich ist

14

Kritische Punkte =

Temperatur

Zeit

Schutz

Deklaration



15

Kritische Punkte definieren

- für alle Bereiche:
 - Anlieferung
 - Lagerung
 - Produktion/Fertigung
 - ev. Transport
 - Verkauf
 - Resteverwertung
 - Entsorgung



16

Anlieferung

Temperatur: Kühl- und Tiefkühlprodukte

Zeit: Qualität/Datierung/Haltbarkeit

Schutz: saubere, intakte, lebensmittelechte Verpackung
unreine Ware in eigene Behälter umpacken

Deklaration: korrekte Sachbezeichnung/Herkunft und Tierart/
Zusammensetzung (Allergene!)

17

Lagerung

Temperatur: Kühl- und Tiefkühlprodukte: Überwachung

Zeit: Qualität/Datierung/Haltbarkeit/FIFO!

Schutz: Verpackung/Trennung rein/unrein

Deklaration: korrekte Beschriftung

18

Produktion/Fertigung

Temperatur: Auftauen, Erhitzen, Heisshalten, Abkühlen

Zeit: Abkühl- und Heisshaltungsfristen
Verbrauchsfristen

Schutz: hygienische Prozesse
sauberer Arbeitsplatz/Geräte/Geschirr
Umgang mit kritischen Produkten

Deklaration: Rezepturen befolgen, Auskunftspflicht
(z.B. Allergene)

19

Verkauf/Abgabe

Temperatur: Kühlung/Heisshaltung von Speisen

Zeit: Angebots- und Verbrauchsfristen

Schutz: Sauberkeit/Schutz vor Verunreinigungen

Deklaration: Auskunftspflicht,
korrekte Deklaration in Speise- und Getränkekarte
Jugendschutz!

20

Resteverwertung

Temperatur: Abkühlung von einwandfreien Resten

Zeit: Verbrauchsfristen/Qualität, Datierung

Schutz: Verpackung der Reste

Deklaration: Beschriftung

21

Entsorgung

Schutz: einwandfreie, geschützte, separate Lagerung der Abfälle ausserhalb der Küche

22

Kritische Punkte überwachen

- Kontroll-Listen für jeden Bereich erstellen
(Temperatur, Zeit, Schutz, Deklaration)
- Häufigkeit und Verantwortliche festlegen
- Dokumentation aufbewahren!

23

Kritische Speisen

- für hygienisch kritische Speisen:
 - Anweisungen erstellen
(Zubereitung / Lagerung / Verbrauchsfristen)
 - mikrobiologisch überprüfen lassen
(im Rahmen der Selbstkontrolle)

24

Kritische Speisen:

- **Zeit:**
vorproduziert / zwischengelagert
- **Temperatur:**
kalt serviert (roh oder vorgekocht)
- **Zusammensetzung:**
Eiweiss
Kohlehydrate
Fett

25

✓ **schlankes Hygienekonzept**

✓ **konsequente Umsetzung**

= Hygiene in Ihrem Betrieb!



26

Vorlagen zur Selbstkontrolle

zum kostenlosen Download unter:

www.alinnova.ch

27