

# Produkthygiene

Informationsveranstaltung Lebensmittelhygiene

4., 20. und 21. September 2012

## Produkthygiene

- Einkauf/Beschaffung von Lebensmitteln
- Umgang mit Lebensmitteln
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit
- Haltbarkeit und Lagerung
- Angaben auf Speise- und Getränkekarte

## Einkauf/Beschaffung von Lebensmitteln

- Rohstoffe von vertrauenswürdigen Lieferanten beschaffen
- Konsequente Kontrolle bei jedem Wareneingang (Menge, Temperatur, Datum, Verpackung, Zustand)
- Schneller Warenumsatz
- Aktionskäufe nur tätigen, wenn die Rohstoffe zweckmässig gelagert und innerhalb nützlicher Frist verarbeitet werden können

## Vorgekochte Lebensmittel - Umgang

- nur Mengen vorkochen, die innert kurzer Zeit verbraucht werden können
- vorgekochte Speisen möglichst schnell aktiv auf unter 5°C abkühlen
- ➔ das Wasser vor dem Kühlen gut vorlaufen lassen und Armaturen regelmässig entkalken

## Vorgekochte Lebensmittel - Lagerung

- Lebensmittel in saubere Behälter oder in Beutel abfüllen und gut verschliessen (Deckel, Folie, Clip)
- nur frische und saubere Ware abpacken
- Vakuumieren verlängert Haltbarkeit nicht beträchtlich
- sehr sauber arbeiten bei Sous-vide (Vakuulgaren)

## Genussfertige Speisen - Umgang

- leichtverderbliche Speisen wie Birchermüesli, belegte Brötli und Patisserie gekühlt anbieten
- Sandwiches können kurzfristig (2 - 3h) ungekühlt angeboten werden, danach entsorgen
- Buffett/Selbstbedienung: unbedient und/oder ungekühlt: Resten nicht wiederverwerten, diese müssen entsorgt werden



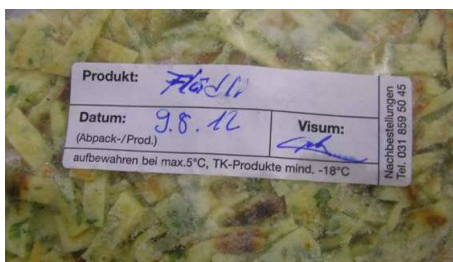
## Tiefgekühlte Lebensmittel - Umgang



- gut verpacken, Inhalt und Datum anschreiben
- Lebensmittel nicht erst kurz vor Ablauf der Haltbarkeit tiefkühlen
- nicht bei Raumtemperatur auftauen → sondern im Kühlschrank über Nacht oder in kaltem Wasser
- einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren
- aufgetaute Lebensmittel mit dem Auftaudatum anschreiben und innert kurzer Frist aufbrauchen (1 bis 2 Tage)

## Kennzeichnung - Rückverfolgbarkeit

- Behälter und Beutel mit Herstell- oder Haltbarkeitsdatum anschreiben



## Vorgekochte Lebensmittel - Empfehlung max. Haltbarkeitsfristen

Gemüse .....	Produktionstag + 2 Tage
Teigwaren .....	Produktionstag + 2 Tage
Reis .....	Produktionstag + 2 Tage
Gekochte Saucen .....	Produktionstag + 4 Tage
Gekochte Fleischgerichte .....	Produktionstag + 2 Tage
Salate mit Sauce (ohne Blattsalate) .....	Produktionstag + 2 Tage
Traiteursaucen / Dipsaucen .....	Produktionstag + 2 Tage
Salatsauce .....	Produktionstag + 6 Tage
Dessert / Süssspeisen (leicht verderblich) .....	Tagesprodukt + (max. 1 Tag)

## Temperaturvorschriften

Produkt	Wareneingang	Lagerung
vorgekochte Lebensmittel	-	5 °C
rohes Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Pferd, Wild	7 °C	7 °C
rohes Fleisch von Hausgeflügel, Wildgeflügel, Kaninchen	4 °C	4 °C
Innereien	3 °C	3 °C
Hackfleisch	2 °C	2 °C
Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse	4 °C	4 °C
Fische, Krebs- und Weichtiere roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart	2 °C	2 °C
Fischereierzeugnisse gegart, geräuchert	5 °C	5 °C
zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C
Milch und Milchprodukte	→ gemäss Angaben des Herstellers	
tiefgekühlte Lebensmittel	Rand kurz - 15 °C	- 18 °C

## Tiefgekühlte Lebensmittel - Empfehlung für die Lagerung bei -18 °C

Rindfleisch .....	10 bis 12 Monate
Kalbfleisch .....	5 bis 6 Monate
Mageres Schweinefleisch .....	6 bis 8 Monate
Fettes Schweinefleisch .....	4 bis 5 Monate
Geflügel .....	4 bis 7 Monate
Lammfleisch .....	6 bis 8 Monate
Fisch .....	1 bis 3 Monate
Beeren und Gemüse .....	8 bis 12 Monate
Brot .....	1 bis 3 Monate
selber tiefgekühlte Speisen .....	2 bis 4 Monate
Fertigprodukte .....	gemäss Aufdruck

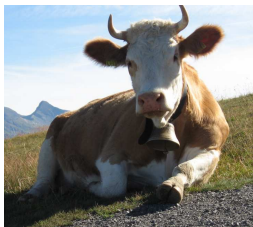
## Temperaturmessung in Kühlgeräten

- nicht nur der Anzeige "vertrauen"
- mit separatem Thermometer regelmässig Temperatur nachmessen und notieren (wöchentlich)
- an verschiedenen Stellen (auch an der wärmsten) messen



## Angaben auf Speisekarte

- das Produktionsland von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen
- Hinweis auf Antibiotika und/oder Hormone als Leistungsförderer (in der Schweiz nicht erlaubte Produktionsmethode)
- Hinweis auf in der Schweiz nicht erlaubte Haltungsformen bei Eiern aus Käfighaltung



## Angaben auf Getränkekarte



- Alkoholgehalt in Volumen-% bei Spirituosen mit mehr als 15 Vol-% → nicht bei Getränken die im Gastlokal zubereitet werden

➔ Mündliche Auskunft über Zutaten in Speisen und allfällige Allergene → Broschüre



[http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung\\_bewegung/05207/11624/index.html?lang=de](http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung_bewegung/05207/11624/index.html?lang=de)

## Zusätzliche Informationen

- Meldepflicht bei Änderungen der verantwortlichen Person für die Lebensmittelsicherheit  
→ Onlineformular

<http://www.zug.ch/behoerden/gesundheitsdirektion/amt-fuer-verbraucherschutz/lebensmittelkontrolle/lebensmittelkontrolle/meldepflicht-fuer-lebensmittelbetriebe>

- Planbegutachtungen bei Neubau und Umbau auf Wunsch

## Hygiene-Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)

- GastroSuisse, hotelleriesuisse und CafetierSuisse
- Leitlinie „Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe“ (GVG) nach den Grundsätzen des HACCP-Prinzips
- voraussichtlich bis Jahresende verfügbar → weitere Informationen bei den Verbänden erhältlich





**Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!**