

Merkblatt zur Selbstkontrolle für Gastrobetriebe

Die Verantwortlichen eines Lebensmittelbetriebs sind verpflichtet, die Einrichtungen, Arbeitsbedingungen und die Arbeitsabläufe so zu gestalten, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Ziel und Zweck der Selbstkontrolle ist es, innerhalb der Betriebsaktivitäten Transparenz zu schaffen und zu belegen, dass Lebensmittel sicher beschafft, verarbeitet und zubereitet werden.

Ein Selbstkontrollkonzept muss Auskunft darüber geben können, wie und was die in den nachfolgend aufgeführten Bereichen geregelt bzw. festgelegt ist (→ Themenkatalog, nicht abschliessend):

1. Betriebsangaben

- Geschäftsführer und verantwortliche Person für die Lebensmittelsicherheit
- Art und Grösse des Betriebs (allenfalls Organigramm)
- Anzahl Mitarbeitende
- Ausbildungsanforderungen Mitarbeitende
- Angebot (z.B. italienische oder asiatische Gerichte, Fastfood), Besonderheiten
- Meldepflicht und Bewilligungen

2. Mitarbeitende: Personenhigiene und Gesundheit

- Personenhigiene
- Zutrittsregelungen
- Erscheinungsbild und Bekleidung
- Händehigiene
- Meldepflicht bei Verletzungen und Erkrankungen
- Schulungen (Neue Mitarbeitende, Änderungen im Selbstkontrollkonzept, nicht eingehaltene Anweisungen etc.)

3. Infrastruktur

- Bedarfsgegenstände, Einrichtungen, Geräte und Ausschankanlagen
- Messgeräte und Prüfmittel (Thermometer, Frittierölmessgerät)
- Warenannahme und Lagerräume
- Produktion, Küche, Office, Satelliten
- Catering, Festwirtschaft
- Transportfahrzeuge, Gebinde
- Mitarbeiterräume und Toiletten

4. Reinigung und Schädlinge

- Reinigungsanleitungen (was wird wann wie gereinigt) erstellen
 - z. B. Aufschnittmaschine nach jedem Service zerlegen und heiss reinigen
 - Kühlschränke 1 x wöchentlich feucht auswischen und nachtrocknen
 - Friteuse täglich Öl filtrieren, Ölwechsel 1 x wöchentlich etc.
- Wie wird Schädlingsbefall verhindert und was wird bei Schädlingsbefall unternommen?
- Regelmässiger Wechsel von Putzlappen, Abtrocknungstücher, Schwämme etc.
- Wartung der Geräte

5. Einkauf

- Auf was wird beim Einkauf geachtet? (Einhaltung der Kühlkette, Einkaufsmenge, Lieferantenvereinbarungen, Wareneingangskontrolle, Lieferscheine...)

6. Lagerung

- Vorratsmenge festlegen
- Trennen von unreinen und reinen Lebensmitteln
- Angebrochene Verpackungen (Säcke, Karton), Handhabung regeln
- Temperaturvorgaben Kühleinrichtung festlegen
- Haltbarkeitsfristen und Beschriftung von selbst hergestellten/vorgekochten Lebensmitteln festlegen

7. Verarbeitung / Produktionshygiene

- Vorgaben an selbst hergestellte/vorgekochte Lebensmittel
 - Mengen (z. B. nur Tagesverbrauch)
 - richtiges Abkühlen, Abräumen
 - Rezepturen
- was passiert mit Resten, innert welcher Frist müssen sie verbraucht werden
- Verwendungszweck verschiedener Schneidebrettern
- Vorgaben im Verkauf, Service regeln
- Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel

8. Entsorgung

- Lagerort Abfälle und Entsorgungszyklus
- Speiseresten-Entsorgung
- Abfalltrennung

9. Täuschungsschutz

- Täuschungen bei der Kennzeichnung (Produktionsland Fleisch, etc.) vermeiden

Eine überzeugende Selbstkontrolle kann auch vor folgenschweren Haftpflichtfällen schützen. Daher ist wichtig, dass die festgelegten Vorgaben im betriebseigenen Selbstkontrollkonzept jedem Mitarbeitenden bekannt sind und auch umgesetzt werden. Bei den von der Kontrollbehörde periodisch durchgeführten Inspektionen, werden die Vorgaben auf deren Aktualität überprüft, ob sie eingehalten werden und den gesetzlichen Anforderungen genügen. Zudem wird überprüft, ob die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist, z.B. sind Kontrollaufzeichnungen (Temperaturkontrollliste, Schulungsnachweis) vorhanden und werden die Arbeitsanweisungen (z.B. korrektes Auftauen von Poulet) eingehalten. Kontrollaufzeichnungen sind maximal 2 Jahre aufzubewahren. Die für die Selbstkontrolle verantwortliche Person ist verpflichtet den Nachweis zu erbringen, dass die Vorgaben eingehalten und bei Abweichungen von den Vorgaben, die Ursachen abgeklärt und entsprechende Massnahmen eingeleitet werden. Ein gutes Selbstkontrollkonzept ist auf die betrieblichen Gegebenheiten angepasst, die geregelten Vorgaben sind zweckmässig und es wird von den Mitarbeitenden getragen sowie umgesetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie in der "Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)" erhältlich bei GastroSuisse, hotelleriesuisse und CafetierSuisse.

Gesetzliche Grundlagen:

Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0) vom 9. Oktober 1992, Art. 23,
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) vom 23. November 2005, Art. 49ff,
Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1) vom 23. November 2005, Art. 7